

Culinaria

# La tiella, un legame ancestrale

Giunta alla quinta edizione «La tiella di Gaeta» rappresenta storia e cultura della città

Blogger Lince

**U**n tempo quando ci si fidanzava «in casa», la ragazza usava preparare al suo ragazzo una tiella di polpi. Un modo per prenderlo per la gola ed incatenarlo a sé per sempre. Perché la tiella non è solo un piatto locale, è un legame, un valore ancestrale e racchiude la storia di questa terra. La tiella come un filtro d'amore, una sorta di rito woodoo all'incontrario, un frutto proibito che Eva fa cogliere al suo Adamo. «De gustibus non disputandum est» ma per me la migliore è quella con i polpi. Ottime sono anche quelle con la cipolla, con le alici, con la scarola, con cacio e uova, con... non la finiremmo più. Ognuna di esse racchiude, come una particolarissima lampada di

Aladino, tutte le fragranze delle zolle di questa terra e gli odori delle onde di questo mare. Se ne è parlato, tra un assaggio e l'altro, nel corso delle due giornate che è durata la manifestazione «La tiella di Gaeta» giunta alla quinta edizione. Una specie di percorso gastronomico culturale a tema, quest'anno particolarmente ben riuscito. Siamo andati a dare un'occhiata. I cuochi illustrano i loro piatti mentre i pizzaioli preparano la sfoglia delle tielle. Ed eccole le tielle, preparate dalle massaie del posto. Listino prezzi. Qui si paga in follari, moneta ducale di mille anni fa. I due naufraghi del monumento ai marinai hanno smesso per un attimo di lottare coi marosi e ora sono lì a godersi il panorama.

Chissà se qualcuno di loro la tiella l'ha mai assaggiata... Lottate ragazzi e non disperate, a casa c'è sempre qualcuno che vi aspetta. I bottari di Macerata Campania, gruppo etnico dalla ritmica sorprendente. Ragazzi di scuola media impegnati in una coinvolgente esibizione musicale a base di botti e falcioni. Bravissimi. Questa è la tiella. E' come una campana che chiama a raccolta la gente di qui; e la gente accorre, come a volersi stringere attorno alle proprie radici, alla propria storia e ai propri ricordi. I miei primi risalgono a quando avevo pochi anni e dal forno a legna della nonna la vidi uscire fumante e dorata, per la prima volta. Poi ricordo la volta che la preparò la



UN MOMENTO DELLA MANIFESTAZIONE mia ragazza, il giorno in cui mi fidanzai in casa pure io. I polpi erano già cotti e conditi con peperoncino, prezzemolo, pomodoro aglio e olio. Lei stendeva la sfoglia, e aveva una camicetta da cui spuntava un reggiseno rosa.