

La Tiella batte il record.

MONDAY, 25 MAY 2009 01:48 REDAZIONE

La Tiella piace. Piace anche l'idea di partecipare ad un evento che vi ruoti attorno. Un incontro tra cibo e cultura. □ Da una nota divulgata dagli organizzatori della VI edizione della manifestazione "La Tiella, l'oliva e le alici di Gaeta" che si è svolta lo scorso week end appunto a Gaeta, risulterebbe un incremento complessivo più del 50% di presenze ossia oltre 15.000 partecipanti.

I visitatori sono arrivati da diverse provincie italiane e non solo, grazie anche all'interesse che i tour operator hanno mostrato per l'evento, infatti lo stesso è stato inserito all'interno di alcuni loro pacchetti gita.

Degustazioni, cultura del cibo, musica si sono miscelate nelle due serate, accompagnando le migliaia di visitatori del villaggio salotto allestito da Gaetavola, alla scoperta di prodotti che sicuramente donano il piacere del palato, ma che specialmente raccontano storia e cultura della città di Gaeta e del territorio circostante.

Le novità di questa edizione sono state le "Alici salate", dall'antica tradizione Gaetana, e il "vino Pallagrello", dalla storica uva usata dai Borboni.

Sabato il momento più "ludico" della manifestazione con la III edizione della "Scuola di Tradizioni", ovvero le tradizioni gastronomiche della nostra città e la loro storia spiegate e illustrate a due gruppi di bambini provenienti dalla Scuola Paritaria "Suor Maria Maddalena Postel" di Gaeta e dall'Istituto Comprensivo "G. Rossi" di SS Cosma e Damiano.

Attraverso la conoscenza di questi prodotti della tradizione della nostra città, I bambini hanno avuto modo di percepire il valore profondo del cibo, che è storia e cultura di una comunità ed essenza del buon vivere.

I 70 piccoli aspiranti cuochi, tutti con il tipico cappello fornito loro dall'associazione, hanno prima avuto la possibilità di conoscere da vicino tutti gli ingredienti necessari alla preparazione della "tiella" e delle "alici salate", e poi con l'aiuto di mastro "tiellaro" Carlo Avallone e dei giovani cuochi dell'Istituto Alberghiero di Formia. hanno preparato e cucinato delle piccole tielle da portare a casa, facendo contestualmente un'incredibile scuola di manualità.

"Credo che con questa edizione la "Tiella" abbia raggiunto la sua consacrazione sia come manifestazione che come prodotto gastronomico" afferma il Presidente Pesigi " la manifestazione penso che ormai abbia raggiunto in numeri l'altro nostro evento la famosa "Vie di Gaeta", mentre il prodotto ha ormai assunto una fama di livello nazionale a coronamento di un cammino iniziato con il conferimento del marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine), da noi fortemente voluto insieme al Dott. Matarese Ass. alle Attività Produttive nella giunta del Sindaco Magliozzi, giunta a cui va il nostro plauso per averci sostenuto nei nostri inizi e aver fortemente creduto nella possibilità di questo prodotto di essere il volano di un'economia diversa e redditizia. "