

Gaeta: VI edizione - "La Tiella, l'oliva e le alici di Gaeta"

Un'occasione per apprezzare i piaceri del gusto e della convivialità attraverso la riscoperta della PIAZZA come luogo simbolo di una città e centro ideale dell'incontro, giunta alla VI edizione, torna il 22 e 23 maggio, "La Tiella, l'oliva e le alici di Gaeta", festa della degustazione e vetrina di promozione dell'eccellenza gastronomica della città del golfo; organizzata dall'Associazione di Promozione Sociale Gaetavola con la collaborazione del Comune di Gaeta e dell' Istituto Alberghiero IPSSAR di Formia e con il patrocinio della Presidenza del Consiglio della Regione Lazio, la manifestazione sarà allestita con i suoi stand nella centralissima Piazza della Libertà, a due passi dall'antico quartiere marinaro e contadino del "Borgo", oggi Via dell'Indipendenza, storicamente luogo d'origine della Tiella.

Attraverso questi prodotti, che nascono e nel tempo si sviluppano a Gaeta, sarà possibile percepire il valore profondo del cibo, che è storia e cultura di una comunità ed essenza del buon vivere.

Per due giorni la degustazione e la preparazione dei prodotti tipici sarà motivo di conoscenza e valorizzazione di antichi sapori e tradizioni, dando loro dignità culturale e riaffermandone l'importanza per divenire volano di un'economia diversa e redditizia. Inserita nell'elenco dei Prodotti Tradizionali della Regione Lazio nonché prodotto a Denominazione Comunale di Origine. (De.C.O) la "Tiella" è sicuramente parte integrante della storia e della vita di Gaeta e dei Gaetani; nata, pare secondo la leggenda, da un'invenzione di Ferdinando IV di Borbone, intorno al 1815, è stata per decenni il cibo delle lunghe giornate di lavoro di agricoltori e pescatori, e proprio da terra e mare si traggono gli ingredienti necessari per la preparazione di questa storica pietanza, che rappresenta la sintesi dei saperi tradizionali con la capacità di trasformare ingredienti semplici, storia e risorsa di un territorio. in un alimento che oggi sicuramente appaga il piacere del palato.

Altrettanto leggendaria la storia dell'oliva in salamoia, si narra che i marinai di Enea, arrivati sulla spiaggia di Gaeta per seppellire la nutrice di Enea, appunto Cajeta, "scorgono dei piccoli frutti di colore verde cupo che galleggiano sulle onde del mare. Incuriositi li raccolgono riconoscendoli come olive, a loro già note, cadute da alberi piantati lungo la costa e pendenti sul mare; mangiandole si accorgono che sono gustose al palato: "l'acredine dell'oliva ed il salato del mare, del quale sono impregnate, rendono il frutto saporito".

Storicamente l'oliva si sviluppa nel territorio del Golfo di Gaeta, grazie al suo particolare microclima, che gode da una parte dei benefici influssi del mare e dall'altra dalla vicinanza dei Monti Aurunci che, abbastanza alti, proteggono dai freddi venti del nord. Ne deriva un piacevole clima estivo ed un inverno mite nel quale l'olivo ha trovato il suo habitat naturale; la storia portuale della città di Gaeta ha contribuito alla diffusione dell'oliva nel mondo, anche se oggi è sicuramente la vicina Itri la zona leader, con la varietà Itrana, nella produzione dell'Oliva di Gaeta e del buonissimo olio che ne si ricava. Le "Alici salate" altra antica tradizione Gaetana, e vera novità di questa edizione, nascono dall'esigenza di conservare a lungo questo saporito pesce azzurro tramite la conserva sotto sale.

Private della testa e delle interiora vengono conservate, dopo una apposita procedura, in vasi di coccio cilindrici, intervallate e mischiate a strati di sale. Dopo circa 2 mesi sono pronte a essere diliscate e mangiate. Apertura dell'evento Venerdì 22 alle ore 18,00 con inizio delle degustazioni.

Intorno alle 18,30 nei due stand/cucina reinterpretazioni della tiella e dei suoi ingredienti a cura della Federazione Italiana Cuochi Sez. di Latina e "La Tiella in diretta" preparata da Carlo Avallone, il tutto accompagnato dalle parole del Professor Lombardi, che darà in diretta, al pubblico presente, brevi cenni storici e consigli di preparazione. Sabato 23 si comincia alle ore 9,00 con la III edizione di "A Scuola di Tiella", le tradizioni gastronomiche della nostra città spiegate ai bambini.

La "Tradizione" come bene culturale da fissare e trasmettere sarà il tema conduttore della mattina; in una società che tende a dimenticare il proprio passato fatto di saperi, cultura e creatività, diventa sempre più importante fermare il tempo su quelle antiche abitudini e tradizioni che hanno segnato la storia della propria comunità.

I bambini avranno la possibilità di conoscere da vicino tutti gli ingredienti necessari e la preparazione della "tiella" e delle "alici salate", e poi con l'aiuto di esperte massaie e dei giovani cuochi dell'Istituto Alberghiero di Formia, potranno preparare e cucinare delle piccole tielle da portare a casa.

La sera alle 18,00 apertura degli stand e alle 18,30 "La Tiella in diretta" stavolta a cura delle Massaie di Gaeta, vere e uniche custodi dei segreti dell'antica ricetta, che mostreranno l'arte della stesura della sua sottilissima pasta e le modalità di preparazione dei suoi vari ripieni. Ad accompagnare le degustazioni il vino "Pallagrello" bianco e rosso dell'Azienda Vestini Campagnano- Poderi Foglia e la birra servita dal Bar Triestina e dalla Taverna di Mino. A completare l'offerta di una manifestazione che più che una sagra è divenuto un expò cultural-gastronomico uno stand con libri di cucina e storici su Gaeta e cd di musica etnicopopolare a cura della libreria "Il Sole e la Cometa".

PROGRAMMA

VENERDI 22 MAGGIO:

h. 18,00

Apertura stand ed inizio degustazione

h. 18,30

- GLI INGREDIENTI, L'ARTE E LA STORIA

a cura della Federazione Italiana Cuochi -Sez. di Latina, coordina il Prof. L. Lombardi

- LA TIELLA IN DIRETTA

a cura di Carlo Avallone

SABATO 23 MAGGIO

h. 09,00 – 12,00

TRADIZIONI GASTRONOMICHE SPIEGATE AI BAMBINI

La preparazione della tiella e delle alici salate

a cura dell'associazione GAETAVOLA

h. 18,00

Apertura degli stand, inizio degustazione

h. 18,30

LA TIELLA IN DIRETTA

a cura delle massaie di Gaeta