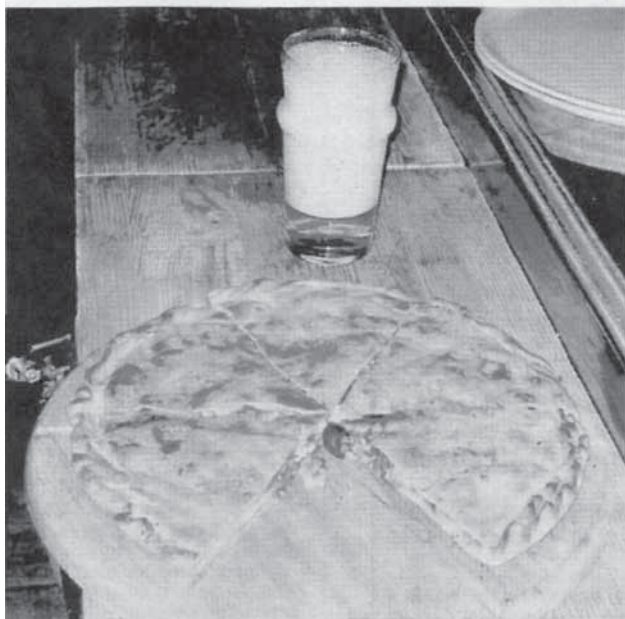


DA GUSTARE

Il 21 e 22 maggio con una rassegna che promuove le eccellenze di Gaeta

La Tiella, l'oliva e le alici, prodotti da valorizzare



VII edizione ai nastri di partenza per l'expo cultural-gastronomico de "La Tiella, l'oliva e le alici di Gaeta", organizzato dall'associazione di promozione sociale "Gaetavola" con la collaborazione del Comune di Gaeta, della Pro Loco Gaeta e dell'Istituto Alberghiero IPSSAR di Formia. Vera e propria vetrina di promozione dell'eccellenza gastronomica di Gaeta e del territorio circostante, per due giorni offrirà motivi di conoscenza e valorizzazione di antichi sapori e tradizioni, attraverso le degustazioni e le preparazioni dal vivo delle massaie e della Federazione Italiana cuochi sezione di Latina. I produttori, i consorzi e le istituzioni devono tutelare le tipicità dei nostri cibi per preservarli dalle contraffazioni. Al tempo stesso le iniziative di promozione contribuiscono ad aumentare la conoscenza e la diffusione. Su questo solco Gaetavola lancia questa VII edizione de "La Tiella" con l'idea di conseguire alcuni obiettivi ben precisi: avvicinare sem-



pre più persone ad un consumo alimentare consapevole, supportato dalla conoscenza delle origini dei cibi e dal valore di una sana convivialità; stimolare una produzione legata alla tradizione e all'utilizzo di materie prime locali; infine aprire

nuove strade al gusto e ai sapori, per non rimanere rinchiusi in sterili localismi. Da qui l'invito ad una nota azienda di Reggio Emilia produttrice di Lambrusco che accompagnerà le degustazioni di tielle nei vari tipi, l'olio e le olive, le alici salate e

gli altri prodotti che allietano i palati venerdì 21 e sabato 22 maggio nella centralissima Piazza della Libertà, a due passi dall'antica Via dell'Indipendenza; il cosiddetto quartiere del «borgo», leggendario luogo d'origine della Tiella.