

**A** Gaeta è tutto pronto per la VII<sup>a</sup> edizione de "La Tiella, l'oliva e le alici". L'annuale evento, che si aprirà alle 18 di stasera, sarà allestito nella centralissima piazza della Libertà, a due passi dall'antica via dell'Indipendenza, leggendario luogo d'origine della regina assoluta di questa manifestazione, la "Tiella". Vera e propria vetrina di promozione dell'eccellenza gastronomica di Gaeta e del territorio circostante, la 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 sezione di Latina della Federazione Italiana Cuochi. Inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali della regione Lazio, la "Tiella" è sicuramente parte integrante della storia e della vita di Gaeta e dei suoi abitanti; come pure gli altri due prodotti protagonisti della manifestazione: l'"oliva di Gaeta", — con il buonissimo olio che ne se ricava, e le "alici salate", altra antica tradizione



La manifestazione dedicata ai prodotti tipici di Gaeta chiuderà i battenti domani sera

• **A preparare i piatti della tradizione, le massaie**

## «La tiella, l'oliva e le alici» A Gaeta tutto pronto per l'expo

gaetana. Si comincia, lo abbiamo detto, intorno alle 18 e 30 di questa sera con degustazioni della tiella e dei suoi ingredienti presso i due stand-cucina allestiti in piazza della Libertà. A "cimen-

tarsi ai fornelli", la Federazione Italiana Cuochi e Carlo Avallone che preparerà "La Tiella in diretta". La giornata di domani sarà, invece, dedicata alle tradizioni gastronomiche della nostra

città con la IV<sup>a</sup> edizione della "Scuola di Tradizioni" rivolta ai bambini. A partecipare sarà la scuola primaria "Sebastiano Conca" di Gaeta. Gli alunni avranno, in questo modo, la possibilità

di conoscere da vicino tutti gli ingredienti necessari alla preparazione della "tiella" e delle "alici salate": con l'aiuto di esperte massaie e dei giovani cuochi dell'Istituto Alberghiero di Formia po-

tranno, inoltre, cucinare delle piccole tielle da portare a casa. L'appuntamento è alle ore 9. Alle 18 ci sarà l'apertura degli stand: "La Tiella in diretta" sarà stavolta a cura delle Massaie di Gaeta, vere ed 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 di tiella, olive ed alici, la vera novità di quest'anno, il vino Lambrusco e Lancellotta dell'azienda agricola "Vittorio Cottafavi" di Campagnola Emilia. A completare l'offerta del beverage, la birra servita dal Bar Triestina e dalla Taverna di Mino. Colonna sonora dei due giorni di manifestazione "La musica felice" di dj Max Guadalaxara. L'expo culturale-gastronomico è organizzato dall'associazione di promozione sociale "Gaetavola" con la collaborazione del Comune di Gaeta, della Pro Loco e dell'Istituto Alberghiero "Ipsar" di Formia.

L.S.