

GUSTO Torna l'iniziativa gastronomica che mette in vetrina i prodotti del sud pontino

La Tiella, le olive e le alici di Gaeta

La manifestazione prenderà il via il 20 maggio nella sala esterna del ristorante «Rosso Margherita»

L'VIII edizione partirà con un convegno dedicato al tema «il cibo preunitario»

Partirà venerdì 20 maggio, alle 18, l'VIII edizione de "La Tiella, le olive e le alici di Gaeta" storia, tradizione e degustazione con un convegno sul tema "il cibo preunitario". L'evento organizzato dall'associazione di promozione sociale "Gaetavola" con la collaborazione del Comune di Gaeta, e dell'istituto alberghiero IPSSAR di Formia, è infatti inserito nell'ambito delle celebrazioni del 150° anniversario dell'Unità d'Italia; proprio in relazione al 150° il convegno, che si terrà presso la sala esterna del ristorante pizzeria Rosso Margherita, tratterà un po' di storia delle abitudini enogastronomiche italiane preunitarie e, in special modo, quelle della città del sud pontino e del territorio circostante che furono l'ultimo teatro degli eventi che portarono all'unità nazionale. Vero e proprio expo dell'eccellenza gastronomica di Gaeta e del territorio circostante, allestito come sempre nella centralissima piazza della Libertà, per due giorni offrirà spunti per la riscoperta e la valorizzazione di antichi sapori e tradizioni, attraverso le preparazioni dal vivo delle massaie e le degustazioni a tema sul cibo preunitario; con la Federazione Italiana Cuochi - Sezione di Latina coordinata

dal professor Lombardi; la Pizzeria del Porto con il maestro tiellaro Carlo Avallone e la Taverna di Mino. Si proseguirà poi sabato 22 maggio con l'apertura degli stand degustazioni, alle 18, mentre dalle 18 e 30 con l'idea di avvicinare sempre più persone ad un consumo alimentare consapevole, supportato dalla conoscenza delle origini dei cibi, spazio a "LaTiella in diretta" a cura delle massaie di Gaeta, vere e uniche custodi dei segreti dell'antica ricetta, le quali mostreranno l'arte della stesura della sua sottilissima pasta e le modalità di preparazione dei suoi vari ripieni. Dalle 19 e 30, infine, si terrà un concerto di musica popolare e gitana con i "Rom e Gaggè". Ad accompagnare la regina della manifestazione ci saranno altri prodotti figli del nostro territorio: l'oliva di Gaeta con il buonissimo olio che ne si ricava, le alici salate altra antica tradizione gaetana, salsiccia e formaggio marzolino dai monti alle spalle del golfo. Vino ufficiale dell'evento è il "Pallagrello" bianco e rosso dell'azienda Vestini Campagnano-Poderi Foglia, primi ad aver recuperato questa storica uva di terra di lavoro. A completare l'offerta del beverage la birra servita dal Bar Triestina.

