

Due giorni dedicati alla tiella, alle olive e alle alici di Gaeta. L'ottava edizione della manifestazione organizzata dall'associazione Gaetavola coincide con le celebrazioni per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, cui è stato riservato ieri un convegno sul cibo preunitario, con Giuseppe Nocca, Alberto Barletta e Carlo Andrea Di Nitto. Nel corso dell'incontro sono state tracciate la storia e le abitudini enogastronomiche italiane preunitarie e, specialmente, quelle di Gaeta e del territorio circostante che furono l'ultimo teatro degli eventi che portarono all'unità nazionale.

La tiella, parte integrante della storia e della vita di Gaeta con un'origine leggendaria attribuibile al re Ferdinando IV di Borbone, nasce però da una storia di emigrazione, da un incontro culturale di popoli e dalle conseguenti contaminazioni linguistiche e gastronomiche. Teatro principale della manifestazione è piazza della Li-



La sagra della tiella

## Una due giorni dedicata alla tiella in piazza i segreti dell'antica ricetta

bertà, dove oggi alle 18 c'è la Tiella in diretta, a cura delle massaie gaetane, 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. E dalle 19,30 concerto di musica popolare e gitana con i Rom e Gaggè.

Con la regina della manifestazione ci sono anche altri due tipici prodotti locali: l'oliva di Gaeta e le alici salate. E infine c'è l'esordio, come moneta di scambio per tutti gli eventi Gaetavola, del Follaro metallico, che sostituirà, dopo nove anni, il suo pari valore (0,50 euro) cartaceo.

S.Gio.