

Volò da un dirupo, il processo

Il caso L'incidente nel quale morì Davide Radrizzani nel 2013. Dopo l'archiviazione della posizione dell'amico, la famiglia chiama in giudizio la donna che con la sua auto urtò la macchina sulla quale viaggiava il 22enne

PONZA

■ La piena verità su quanto accaduto quella maledetta notte del 15 agosto di tre anni fa a Ponza, quando un'auto precipitò nel dirupo sottostante via Campo Inglese e un 22enne perse la vita, non è mai arrivata. E la famiglia della vittima ha deciso di fare causa alla Provincia di Latina e alla conducente del mezzo con cui l'Alfa Mito si scontrò prima di uscire fuori strada.

Per i familiari di Davide Radrizzani, originari dell'isola ma residente a Saronno, in provincia di Varese, che morì nello schianto, la responsabilità sull'accaduto sarebbe infatti sia della donna alla guida di una Fiat Panda, con cui entrò in contatto l'Alfa prima di sbandare, un'imprenditrice impegnata nella società elettrica ponzese, che dell'ente che gestisce quella strada e, chiedendo un risarcimento, hanno citato l'automobilista e la Provincia. Un'azione promossa dal papà del 22enne, Massimo Radrizzani, dalla mamma Daniela Tagliamonte, imprenditori con diversi interessi anche sull'isola lunata, e dalla sorella Laura Radrizzani. La prima udienza si svolgerà, davanti al Tribunale di Latina, il prossimo 25 ottobre.

Il sostituto procuratore Maria Eleonora Tortora, cercando di far luce sul sinistro, aveva anche chiesto il confronto del Dna estratto dall'airbag della Mito su cui viaggiava la vittima, per stabilire con



Dalle analisi
sul Dna
prelevato
dal sangue
trovato
sull'airbag
è risultato
che alla guida
dell'auto
c'era
la vittima

sufficiente grado di certezza chi si trovasse alla guida dell'auto al momento dell'incidente. Forte era infatti il dubbio che a guidare non fosse Davide, bensì un suo amico che si trovava in auto al momento dell'impatto ed era stato indagato per omicidio colposo. Dopo la richiesta di archiviazione, davanti all'opposizione dei familiari di Davide Radrizzani, il gip Guido Marcelli aveva nominato come

perito Giacomo D'Agostaro, biologo dell'Enea. Tutte le indagini hanno però dato esito negativo, confermando che a guidare sarebbe stato appunto il 22enne, e per l'indagato è stata appunto disposta l'archiviazione. Ritenendo responsabili dell'accaduto la conducente della Panda e la Provincia ora la famiglia della vittima ha però avviato, tramite l'avvocato Gianni Luparo, la causa civile.●



Una veduta di Ponza

«Non fatemi più insultare dal sindaco»

La vicenda capitata ad una perpetua della parrocchia storica

PONZA

■ «Non fatemi più insultare dal sindaco». Questa la richiesta fatta da una perpetua di Ponza ai carabinieri. La donna, una 70enne che si prende cura della parrocchia principale dell'isola, si è presentata presso la locale stazione dell'Arma e ha firmato un esposto contro il primo cittadino. L'anziana ha sostenuto che, una settimana fa, si trovava in un ristorante insieme ai due parroci di Ponza e ad altre due persone, dove stavano pranzando e parlan-

do dei preparativi per la festa di San Silverio. A un tratto, ha riferito la perpetua, è entrato il sindaco Piero Vigorelli che, rivolgendosi a lei, avrebbe detto: «Str..., schifosa, balorda...io non mi siedo a tavola perché c'è questa str...». Il primo cittadino si sarebbe poi spostato all'interno del locale ma, tornando dopo poco indietro, avrebbe ripetuto le stesse parole. «Sono andata via io per evitare che la situazione degenerasse e non è la prima volta che Vigorelli mi offende in quel modo», ha specificato la ponzese nell'esposto. I carabinieri sono stati così invitati dalla donna a diffidare il sindaco affinché in futuro non insulti più lei e la sua famiglia.●



Nella foto sopra Davide Radrizzani; a sinistra alcune immagini del recupero dell'auto da parte dei vigili del fuoco



Gaeta, la rassegna dei sapori simbolo

La degustazione Tiella, olive e alici sottosale i cibi protagonisti della manifestazione gastronomica che si svolgerà oggi e domani

L'INIZIATIVA

Tiella, olive e alici sottosale: tre prodotti tipici di Gaeta. Tre prodotti cui da tredici anni ormai l'Associazione di promozione sociale «Gaetavola» dedica una festa. La prossima edizione si terrà oggi e domani, e a ospitarla come sempre sarà Piazza della Libertà. Proprio le olive vengono utilizzate anche nella preparazione di tre tipi di tiella: con la cicoria, con le cipolle e con il cavolfiore. Oltre che così, questa pizza viene farcita pure con le alici, i polipetti, le sarde, i calamaretti, le cozze, il formaggio insieme alle uova, gli asparagi, i carciofi, i broccoletti e la salsiccia, la bieta, le zucchine, le cipolle e la scarola assieme al baccalà. E' una pizza che ha oltre mille anni, almeno stando a quanto viene riportato nel Codex Diplomaticus Caietanus: nel 997 fu uno dei beni usati per pagare il canone all'Episcopio per l'affitto di una terra con vigna e mulino. E' vero che in questa raccolta di documenti si parla genericamente di pizza, ma è anche chiaro che il riferimento è alla tiella, una pizza, per l'appunto, composta di due sottili strati circolari posti uno sopra l'altro e chiusi lungo i bordi. Il suo nome deriva dalla teglia con cui viene cotta, un recipiente dai bordi bassi e leggermente svasati chiamato appunto tiella in dialetto gaetano. Nonostante sia passato tutto questo tempo, il suo gusto è rimasto invariato. Sono soltan-



to aumentati gli ingredienti con cui viene farcita. Ed è ovvio che in base al ripieno scelto cambi il modo di preparazione. Ripieno che può essere a base di pesce o di verdure. La più appetitosa in assoluto, sostengono i gaetani, è quella con le cipolle. Ma anche quella con i polipetti è molto gustosa. La prima è molto semplice da preparare: si fa un impasto con farina e acqua e si lascia lievitare per un'ora. Con il mattarello poi si tirano due sottili sfoglie circolari della stessa grandezza della teglia, preferibilmente di rame, in cui verrà cotta: una si stende sul fondo del-

la stessa teglia e viene riempita con le cipolle tagliate a fette e condite con olive, capperi, olio extravergine di oliva, prezzemolo e peperoncino, e con l'altra si ricopre il tutto. Con i polipetti il discorso è un po' più complicato: il procedimento è lo stesso, ma occorre una certa attenzione nella preparazione del pesce. I polipetti, che devono essere appena pescati, vanno prima congelati per ammorbidirli e poi utilizzati nel ripieno, conditi con aglio, olio extravergine d'oliva, prezzemolo e peperoncino. La tiella è un piatto povero, nato probabilmente per non but-

F

LA STORIA DELLE ALICI SOTTOSALE E DELLE OLIVE NERE

Le alici sottosale di Gaeta non hanno mai trovato spazio in cucina. Non solo, ma non hanno mai avuto un vero e proprio sviluppo commerciale: vengono soltanto prodotte dalle famiglie dei pescatori locali.



Eppure, stando ai documenti ritrovati, nei primi anni del Novecento l'allora cooperativa di pescatori del posto già le lavorava. E come a quei tempi, ancora oggi vengono messe sottosale nella «guglietta», tipico recipiente di coccio smaltato e chiuso con un tappo di legno. Per questo motivo hanno mantenuto sempre lo stesso sapore. Le antiche osterie di Gaeta le offrivano - pulite, diliscate e condite con aglio, olio e peperoncino - ai clienti per invogliarli a bere più vino. E proprio per bere più vino e mangiare più pane i contadini del posto usavano consumarle quando si recavano nei campi. Invece, le olive di Gaeta, oltre che essere molto apprezzate e richieste sul mercato, hanno ottenuto la protezione transitoria, l'ultimo gradino per conseguire la Dop (Denominazione d'origine controllata). Quelle di Gaeta sono solo olive nere della cultivar «itrana». E sono una delle trentaquattro olive da mensa prodotte in Italia. Si narra che a scoprirle siano stati i marinai di Enea che, mentre scendevano dalle navi approdate sui lidi del Basso Lazio per seppellire Cajeta, la nutrice del loro condottiero, raccolsero quelle che galleggiavano sulle acque del mare. Erano cadute dagli alberi piantati lungo la costa. Le assaggiarono e le trovarono «dolci». L'acqua salata del mare le aveva deamarizzate. Fu così, secondo sempre la leggenda, che nacquero le olive in salamoia.

tare gli avanzi dei magri pasti di un tempo. «Figlia della miseria, dell'ignoranza e dell'arretratezza, pur senza mai tradire le sue schiette origini popolari - sostengono i suoi cultori gaetani - ha saputo faticosamente elevarsi a espressione di benessere e di cultura di tutta una comunità, di volta in volta registrandone simbolicamente le travagliate testimonianze di un millennio di storia. Il fatto che non sia venuta dall'alto - concludono -, dall'autorità incontestabile di un cuoco famoso, consente un'ampia libertà di preparazione».

Obiettivi e attività dell'associazione «Gaetavola»

pagina a cura di
ROBERTO CAMPAGNA

L'associazione Gaetavola è nata nel 2002 allo scopo di «rivalutare le buone tradizioni gastronomiche del territorio comprendente Gaeta e i comuni circostanti». Tra i suoi obiettivi: la valorizzazione dei piatti e prodotti tipici, il rilancio della pesca e dell'agricoltura, la promozione della gastronomia locale e la tutela dei prodotti locali. «Sono sempre di più le realtà che attraverso la valorizzazione delle proprie eccellenze - sottolineano i responsabili dell'associazione - sono riuscite a ritagliarsi un importante spazio economico, culturale e turistico. Che si tratti di gastronomia, ambiente, patrimonio storico, qualità della vita, una comunità accresce il proprio potenziale sfruttando consapevolmente queste caratteristiche, con risultati apprezzabili di cui usufruiscono tutti. L'associazione Gaetavola da undici anni cerca di promuovere questi concetti, affiancandoli alla promozione di eventi che mettano in risalto la storia della città e il suo legame con il cibo, vera risorsa sulla quale attirare l'attenzione di un turista attento e desideroso di conoscere quanto di buono offra il nostro paese. Tra gli eventi più significativi c'è «Le Vie di Gaeta», manifestazione che tra le prime ha diffuso l'esperienza del cibo di strada, che ormai è diventato patrimonio gastronomico consolidato».

