

# Zapping

## Gusto

Tiella  
Ricetta tipica



La manifestazione  
allestita  
nello scenario  
suggestivo  
dell'Antico Porto



F

### LE ORIGINI

#### Pizza povera

● A portare la «tiella» al Porto Antico di Genova sarà l'Azienda «L'Oro di Gaeta». Piatto povero, la tiella è nata probabilmente per non buttare gli avanzi dei magri pasti di un tempo. Da qui l'origine dei diversi ripieni. «Figlia della miseria, dell'ignoranza e dell'arretratezza, pur senza mai tradire le sue schiette origini popolarie - 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». «Oggi la tiella - sostengono i titolari dell'Azienda "L'Oro del Golfo" - è una specialità apprezzata da tutti e ricercata da turisti e abitanti dei paesi limitrofi, una pietanza che molti cercano di imitare o di proporre nelle varie pizzerie, ristoranti e attività commerciali, ma che pochi (solitamente le massaie gaetane) riescono a creare nel migliore dei modi».

## Le proposte inserite in cartellone



pagina a cura di  
ROBERTO CAMPAGNA

# La Tiella di Gaeta approda allo Slow Fish

L'evento Fino al 21 maggio a Genova l'ottava edizione  
Un appuntamento internazionale dedicato alle risorse del mare

### L'INIZIATIVA

Con le alici, con i polipetti e con la scarola assieme al baccalà. Queste tre tipi di «tiella» rappresenteranno la provincia di Latina a Slow Fish, l'appuntamento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare. Giunto all'ottava edizione, l'evento è organizzato dallo Slow Food Italia e dalla Regione Liguria in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali. Si svolgerà fino al 21 maggio presso il Porto Antico di Genova. Un evento in particolare che coniuga convivialità, conoscenza scientifica e buone pratiche. Il tutto con l'obiettivo di tutelare gli ecosistemi acquatici e portare pesce sano sulle tavole degli italiani. Il tema di quest'edizione è «La rete siamo noi»: pescatori, artigiani e cuochi da tutto il mondo saranno i protagonisti della quattro giorni. Tornando alla tiella di Gaeta, è una pizza millenaria, 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. È vero che in questa raccolta di documenti si parla genericamente di pizza, ma è altrettanto vero 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 in cui viene cotta, un recipiente dai bordi bassi e leggermente svasati chiamato per l'appunto «tiella» in dialetto gaetano. Nonostante sia passato tutto questo tempo, il suo gusto è rimasto invariato. Sono soltanto aumentati gli ingredienti con cui viene farcita. Ed è ovvio che in base al ripieno scelto cambi il modo di preparazione. Ripieno che, oltre che di alici, polipetti, baccalà e altri pesci (sarde, cozze e

calamaretti), è di verdure (carciofi, broccoletti, cavolfiore, zucchine, cipolle, olive e asparagi). Ma anche di formaggi, uova e salsicce. Le «tielle» con le alici, i polipetti e la scarola e il baccalà sono tra le più appetitose. Ecco perché sono state scelte per rappresentare a Slow Fish la cucina marinara dell'Agro Pontino. Organizzati dallo Slow Food Lazio, durante i quattro giorni dell'evento, si terranno alcuni laboratori in cui sarà possibile scoprire i segreti per preparare una buona «tiella». ●

Ecco le cinque cose da non perdere a Slow Fish. I «Percorsi Slow: che pesci prendere» sono rivolti anche alle scolaresche. Si tratta di quindici appuntamenti e si terranno a «Casa Slow Food» dove sarà allestita la «Cucina dell'Alleanza» in cui cuochi italiani e stranieri si alterneranno ai fornelli e racconteranno anche i prodotti delle loro ricette. Gli «Appuntamenti a tavola» invece si svolgeranno al ristorante «Il Marin di Eataly Genova» (con una delle viste più belle del Porto Antico) e al «Cavo Ristorante», nel cuore del centro storico, all'interno del Palazzo Branca Doria. C'è poi «Il Mercato di Slow Fish», che esporrà il meglio dei prodotti del mare, delle acque dolci e dell'entroterra e offrirà un'occasione per acquistarli, ma anche per degustarli, cucinati da chef e pescatori. Il mercato sarà infatti arricchito dai «18 Fish-à-porter», novità ispirata alla «Boqueria di Barcellona»: una cucina nella quale cuochi e pescatori faranno conoscere le loro preparazioni e consiglieranno come fare la spesa. Mentre «La Piazza delle Feste» offrirà una proposta per ogni palato. Al suo interno: la tradizionale «Enoteca», con trecento etichette selezionate dalla «Banca del Vino» che verranno raccontate dai sommelier Fisar; i «Temporary Tastings», appuntamenti guidati dai protagonisti della produzione vitivinicola italiana che presentano (e propongono in degustazione) i loro vini più rari; la «Mixology» - a cura di Velier, azienda genovese specializzata in vini, spiriti e distillati - in cui bere consapevolmente cocktail preparati dai migliori bartender genovesi e indovinarne i segreti per prepararli a casa; il punto «Pizza n' Fish» dove degustare le ricette a tema pesce preparate dai maestri pizzaioli; infine il «Punto Gamberi», dove si assaggeranno i crostacei sanremesi proposti in tre prelibate versioni: crudi, sbollentati, o lievemente scottati sulla piastra. Quinta e ultima coda da non perdere: lo strettissimo food a Piazza Caricamento: arancine siciliane, caciucco livornese, olive ascolane e frittelle di pesce dell'Adriatico in abbinamento alle birre artigianali italiane. ●