

Antica tradizione culinaria a Gaeta (LT): La "TIELLA"

L'antico forno Giordano si trova in via Indipendenza a Gaeta(LT)

Personalmente conosco il proprietario, Enrico da più di trent'anni e quando passo da quelle parti non manco mai di fargli visita;

Oltre al pane i dolci i tarallini fa una cosa davvero speciale:

La "Tiella"

Per chi non la conosce, la Tiella è una pizza rustica della antica tradizione di Gaeta imbottita di polpi; oggi viene fatta anche con l'imbottitura di scarole, cipolle, zucchine.... ma la vera specialità è un sapiente mix di pomodorini, peperoncino e.... l'ingrediente tradizionalmente più apprezzato: i polipetti affogati (cioè cotti nel pignatiello di terracotta con olio, aglio e pomodorini per circa 30 min. in modo che tutto si amalgami bene e prenda il sapore del mare "nostro") per poi essere infornata e cotta nel forno del pane....(ma la ricetta della pasta dell'involucro è un segreto...);

A Gaeta, dove in questo vicolo, che assomiglia per certi versi a quelli dei quartieri "Spagnoli" di Napoli, c'è un qualcosa che ti fa pensare di essere in un'altra epoca..... più antica e genuina dove il tempo sembra essersi fermato : puoi vedere i panni stesi da un palazzo all'altro nei piccoli vicoletti che da Via indipendenza portano a Via Caboto; i cosiddetti "bassi" che si affacciano sul vicoletto dove non è raro incontrare simpatici e anziani contadini che ancora oggi vendono i prodotti della loro terra coltivati come hanno sempre fatto..... ebbene io vi consiglio di farvi un giro, se non ci siete mai stati oppure di tornarci presto per chi già li conosce ...perché il sapore della genuinità lo potete apprezzare solo venendo qua a Gaeta in via Indipendenza e.....non mancate di andare a trovare Enrico dell' Antico Forno GIORDANO e la sua Tiellacon un calice di vino bianco o di prosecco ben freddo vi strabilierà....portandovi in un'altra epocama non è quello che piacerebbe fare a noi appassionati di auto storiche? : Buon appetito.

Sergio POMICINO



{gallery}tiella{/gallery}