

Entra nel vivo la vetrina internazionale della blue economy

La tiella prodotto del mare Presentato il marchio di qualità

IL DISCIPLINARE

Individuate le modalità
di preparazione del prodotto



TRA storia e tradizione: presentato ieri allo «Yacht Med Festival» il marchio di qualità della tiella gaetana. «L'evoluzione dei target turistici e delle loro aspettative - ha spiegato il presidente di Camera di commercio Vincenzo Zottola - ha posto al centro dell'attenzione la strategicità dei percorsi enogastronomici come leva di attrazione per un territorio. La

tipicità dei prodotti, le tradizioni alimentari, i mestieri connessi rappresentano un elemento distintivo e caratterizzante per le aree geografiche che li esprimono. E' il caso della tiella di Gaeta: una tradizione alimentare di qualità ma soprattutto il simbolo di un bagaglio culturale e storico da valorizzare come elemento distintivo di un territorio che è centro dell'economia del mare e del suo sviluppo». Ieri sera nell'ambito dello Yacht Med Festival è stato presentato, attraverso una raffinata degustazione sulla suggestiva terrazza dell'Eat Med, il disciplinare della tiella e del

logo di identificazione e di promozione del prodotto tipico della cucina gaetana, considerato a giusto titolo esempio della ricchezza della cucina mediterranea; una ricchezza di gusto e di principi dietetici. L'iniziativa rappresenta il punto di arri-

vo e al tempo stesso di partenza di un progetto promosso dalla Confcommercio Imprese Italia della Provincia di Latina che si è avvalsa della collaborazione di un gruppo di produttori e di distributori della tiella. Il progetto è stato realizzato in tre

fasi fondamentali. Il primo passo è stato quello di realizzare un disciplinare tecnico di produzione della tiella di Gaeta che descrive le caratteristiche degli ingredienti e le modalità di preparazione da utilizzare per un prodotto di qualità in linea con quanto tramandato dalla tradizione gaetana. Il secondo è stato quello di selezionare i preparatori in grado di produrre in conformità al disciplinare tecnico: una dozzina di produttori di altissima qualità tutti residenti a Gaeta che hanno meritato il titolo di maestri della tiella gaetana. La conformità ai dettagli del disciplinare sarà verificata nel tempo attraverso visite ispettive da parte della Camera di Commercio di Latina: saranno anche organizzati corsi

di formazione per la produzione della tiella di Gaeta con rilascio dell'attestato di maestro della tiella. Il terzo passo è stato lo sviluppo di un marchio di qualità «Tiella di Gaeta» di cui si potranno fregiare solo i produttori approvati dalla

Camera di Commercio che sono in grado di produrre secondo i criteri dettati dal disciplinare tecnico. E' in fase di preparazione, ora, il lancio del prodotto a marchio di qualità «Tiella di Gaeta» a livello nazionale

le: l'ambizione è quella di partire con la commercializzazione a Roma nei prossimi mesi, per poi proseguire a Napoli ed a Milano e, infine, permettere a tutti gli italiani di apprezzare l'eccellenza della tradizione gastronomica gaetana.

Giovanni Stravato

