

LA TIELLA: LA NOVITÀ DI UN PRODOTTO TRA STORIA E TRADIZIONE

L'evoluzione dei target turistici e delle loro aspettative ha posto al centro dell'attenzione la strategicità, come leva di attrazione per un territorio, dei percorsi enogastronomici. La tipicità dei prodotti, le tradizioni alimentari, i mestieri ad essi connessi rappresentano in alcuni casi un elemento distintivo e caratterizzante per un'area geografica. E' questo il caso della "tiella" di Gaeta, una tradizione alimentare di qualità gastronomica ma, soprattutto, il simbolo di una tradizione culturale e storica, da valorizzare come elemento distintivo di un'area geografica che è centro dell'Economia del Mare e del suo sviluppo.

Il 25 aprile 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 tipico prodotto della cucina gaetana, che a tutto diritto può essere considerato un esemplare della ricchezza della cucina mediterranea; una ricchezza di gusto e di principi dietetici.

L'iniziativa rappresenta il punto di arrivo e al tempo stesso di partenza di un progetto voluto e promosso dalla Confcommercio Imprese dell'Italia e Provincia di Latina che si è avvalsa della collaborazione di innovazione e qualità e 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 rea-



lizzare un disciplinare tecnico di produzione della Tiella di Gaeta, che descrivesse le caratteristiche degli ingredienti e le modalità di preparazione da utilizzare per realizzare un prodotto di qualità in linea con quanto tramandato dalla tradizione gaetana.

Il secondo passo è stato quello di selezionare un numero di produttori di Tiella che fossero in grado di produrre in conformità al disciplinare tecnico di produzione della Tiella di Gaeta: questo nucleo è costituito da una dozzina di produttori di altissima Qualità, tutti residenti a Gaeta, che ben si sono meritati il titolo di Maestri della Tiella di Gaeta.

La conformità ai dettami del disciplinare sarà verificata nel tempo attraverso visite ispettive da parte

di un gruppo di ispettori della Camera di Commercio di Latina opportunamente formati: saranno anche organizzati corsi di formazione ed addestramento per la produzione della Tiella di Gaeta, con rilascio di attestato quale Maestro della Tiella di Gaeta.

Il terzo passo: è stato lo sviluppo di un marchio di qualità "Tiella di Gaeta" (nella foto) di cui si possono fregiare solo i produttori approvati dalla Camera di Commercio di Latina che si sono dimostrati in grado di produrre secondo i criteri dettati dal disciplinare tecnico.

Il progetto è ora nella fase di preparazione del lancio del prodotto a marchio di qualità "Tiella di Gaeta" in territori che vadano al di là della città di Gaeta o della provincia di Latina: l'ambizione è di partire con la commercializzazione a Roma nei prossimi mesi, per poi proseguire a Napoli ed a Milano, per permettere a tutti gli italiani di apprezzare questa eccellenza della tradizione gastronomica Italiana.

Hanno aderito al disciplinare:

1. Antico Forno Giordano
2. La voglia matta
3. Pizzeria del Porto
4. L'arte della pizza
5. Ristorante Antico Vico
6. L'oro del Golfo
7. Pizzeria 2000
8. Il Buongustaio
9. Panificio Calegna Dolc&pane di Sgroi & C. snc