

Con Le Vie di Gaeta, il cuore della città si è trasformato in una passerella del gusto

scritto da Adriana Siciliano | 27/09/2016



Nella storica via Indipendenza di Gaeta (LT), lo scorso sabato 24 settembre si è svolta la manifestazione gastronomica “Le Vie di Gaeta”, che ogni anno rende protagonisti i piatti tipici della cucina gaetana ed i “follari”, la moneta locale utilizzata in epoca antica.



Si è appena concluso un weekend che ha visto Gaeta, la cittadina laziale in provincia di Latina, animare i suoi vicoli più caratteristici con un percorso ormai consolidato da qualche anno, [Le vie di Gaeta](#), dove i piatti tipici della cucina marinara gaetana sono accompagnati da costumi, musiche ed intrattenimenti folcloristici.

L'evento, organizzato dall'Associazione di promozione sociale senza scopo di lucro, **Gaetavola** ed il **Comune di Gaeta**, vede ogni anno la partecipazione di ristoratori, ma anche semplici cittadini uniti per promuovere ed esaltare le tradizioni culinarie e storiche di Gaeta. Una cucina ricca di piatti a base di pesce, ma anche pietanze con verdure e prodotti della terra.

Una serata all'insegna della tradizione e del divertimento

Il percorso enogastronomico ha animato tutta la storica Via Indipendenza con una escalation di piatti tipici locali, come le zuppe di pesce, gli spiedini, le alici fritte e le **triglie alla scapece**, una salsa che pare risalga all'antica Roma perché se ne trova documentazione nel libro di Apicio, il noto gastronomo del tempo. La salsa, molto diffusa ancora nella cucina attuale per marinare il pesce fritto, si ottiene amalgamando in un mortaio olio, aceto, sale, peperoncino e menta fresca.



Oltre al pesce, non potevano mancare le famose “**Tielle**”, pizze ripiene di pesce ma anche di verdura, i fagioli con le cozze, le seppie con le patate, le olive condite in vari modi ed ovviamente tanto buon vino locale.

Una vera e propria *chicca*, dall’alto valore simbolico, proposta dalla manifestazione è quella di rievocare l’antica moneta, il **Follaro**, utilizzata dai gaetani sin dal X secolo per fini commerciali. Stand di scambio, collocati all’ingresso del percorso, hanno dato la possibilità di averne un numero a disposizione per acquistare i piatti proposti, così come indicato nelle apposite locandine affisse presso ogni tavolo di degustazione.

La serata è stata allietata da gruppi musicali che hanno accompagnato i visitatori sempre più numerosi, pronti a scoprire le gustose proposte culinarie proprio nel cuore della città.

