

Formia e “La Porta del Sud” insieme per rilanciare le tradizioni locali

scritto da Adriana Siciliano | 22/10/2016



la PORTA del SUD

CULTURA • ARTE • TRADIZIONE • CUCINA • MUSICA • GASTRONOMIA

PORTICCIOLO CAPOSELE - FORMIA

22 SABATO **23** DOMENICA

DALLE ORE 10:30

La Festa..



delle **Castagne** e delle **Zeppoline di Natale** e...
le **Bruschette con Olio d'oliva** e **Marzolino** nostro



ANIMAZIONE E MERCATINO PER BAMBINI

DALLE ORE 20:30

Esibizione della scuola di ballo **NEW LIFE** della maestra **Barbara Alicandro**
serata salsera con EL MUSICO SALSA



23 DOMENICA

DALLE ORE 12:30

a Pranzo con l'Amatriciana

Accogliendo l'invito della Confcommercio LA PORTA DEL SUD sarà la prima a mettere nel menù **PAMATRICIANA** per beneficenza, per ogni vassoio da 10 € servito 1,50 € andranno in beneficenza al paese terremotato di **ILLICA** una frazione del comune di **ACCUMULI** in provincia di **RIETI**

DALLE ORE 18:30

L'Associazione **Cuochi del Golfo**, realizzerà, con un emozionante show cooking, il **Tiesto** da servire agli ospiti e ai turisti nei ristoranti del Golfo: A seguire la proclamazione ci sarà la degustazione del **Tiesto**.

DALLE ORE 20:30

CENA SPETTACOLO con Danila di Ianna show
E BALLI DI GRUPPO con Elisa Ferro e Pepos Dj in Consolle



La porta del sud

Augusto Ciccolella: Cell. 366.1824863

Melluso
cammina sempre con te
FORMIA (LT) • Via Vitruvio, 116 - Tel. 0771.22482

Geom. Luigi Nardella
FORMIA (LT) - Piazza S. Erasmo, 17
nardella@fastweb.it
Tel. 0771.701020 - 392.9707602

GRANDE ALBERGO MIRAMARE
Via Appia L.Napoli, 44 04023 - FORMIA Tel. 0771/320047

PAR@FARMACIA ORTOPEDIA VITRUVIO
FORMIA - VIA VITRUVIO, 358
TEL.: 0771013197

HOSTARIA I DUE MONELLI
Via A. Testi, 75
Centro Storico di Formia
nel pressi della Torre di Mola
Tel. 0771.770578
è gratis la prenotazione

A.S. FLONIC sporting club
MARAMOLA di FORMIA (LT) - Via Italia, 124
Tel. 347.180840 - 398.228074

EC MOTORS
di Carolea Erasmo
SS. FORMIA - CASSINO Km 400
04023 FORMIA (LT)
Cell. 338 3983225
www.aposta.it

MAROTTA
Via Vitruvio, 334
Via Vitruvio, 37
Via Vitruvio, 33
Cell. 349 8284354
Cell. 327 1338669
Cell. 327 1338669
LUDM
TEODORA
LADY

Dal 14 al 23 Ottobre il Porticciolo Caposele di Formia (LT), ospita un'area dedicata ad attività di promozione della cultura, delle tradizioni e dell'enogastronomia locale.

È in corso a Formia, presso l'antico **Porticciolo Caposele**, la I edizione della manifestazione "**La Porta del Sud**", un evento che nasce con lo scopo di promuovere il piatto tipico formiano.

L'evento ideato da **Augusto Ciccolella**, promosso dalla Confcommercio Lazio sud, Comune di Formia e comuni limitrofi, l'**Istituto IPSSAR di Formia**, **Unione Cuochi del Golfo** e FI.DA.PA, ruoterà su argomenti dell'enogastronomia storica e culturale dei comuni del Golfo di Gaeta.

Diversi gli stand di prodotti tipici allestiti per l'occasione e numerosi posti a sedere per ospitare i visitatori che potranno deliziarsi con diverse specialità.

La **Tiella**, il piatto tipico della **cucina del Golfo di Gaeta** è una pizza bassa ripiena di pesce, più famosa quella di polipi, anche se esistono diverse varianti di verdure. Molto meno noto il **Tiesto formiano**, di cui rimangono poche testimonianze ma fortemente legato alle abitudini culinarie che si tramandano da generazioni nelle famiglie formiane.

Durante la prima serata d'inaugurazione della Porta del Sud, alcuni esperti del settore hanno illustrato le **caratteristiche della dieta mediterranea e dei benefici di una sana alimentazione**. Successivamente, **Gabriella Natale**, insegnante e blogger di cucina, con lo **chef**

Gianluca Scolastra hanno introdotto e spiegato il valore simbolico del Tiesto.

Il Tiesto formiano

Dal [Blog Gourmet Gabriella](#) ho tratto gli ingredienti principali

Il **Tiesto formiano** è un timballo realizzato con ingredienti crudi stratificati, cotto in forno, lasciato riposare per essere poi consumato tiepido. Gli ingredienti sono semplici e tipici della cucina contadina e, come racconta Gabriella, probabilmente esso veniva preparato per le giornate di festa.

Ingredienti

- 1 pacco di rigatoni napoletani
- 3 patate
- 2 melanzane lunghe viola
- ½ kg di pomodori freschi tritati
- Parmigiano reggiano
- Pecorino o cacio ricotta grattugiato
- foglie di basilico
- foglie di origano
- 1 cipollotto fresco affettato
- 1 spicchio d'aglio tritato
- sale
- olio evo
- acqua q.b.

Domenica 23 ottobre, giornata conclusiva della **Porta del Sud**, si svolgerà un pranzo durante il quale verranno raccolti fondi per il paese di Illica, colpito dal terremoto.

Nel tardo pomeriggio, **I Cuochi del Golfo**, si esibiranno in uno show cooking, attraverso il quale il **Tiesto** verrà riproposto in chiave moderna e chiuderanno una manifestazione che avrà reso tutti consapevoli di aver finalmente riscoperto il piatto simbolo della città di Formia.