

di Sinàm Pascià

Gaeta è un borgo fascinoso anche per la sua cucina. Non ingannino le targhe LT, perché qui ogni piatto ribolle di antiche radici borboniche.

Le soste del cuore? L'**Antico Vico** (vico del Cavallo 2 tel. 0771. 465116, sui 40 euro), a due passi dal porto con cucina delle radici doc. Merita l'assaggio la classica "tiella", il piatto preferito di Re Ferdinando IV di Borbone, che non è altro che una specie di golosa focaccia farcita con verdure, oppure con polpo e calamari. A seguire spaghetti con alici e finocchio, paccheri con la coda di rospo, gallinella all'acqua pazza, ma soprattutto la specialità della casa, i calamaretti fritti. In alternativa, un locale che nell'insegna si ispira alla barca per la pesca del pesce azzurro: la **Ciancola** (vico Buonomo 16 tel.0771.466190, sui 30 euro) propone infatti piatti tutto mare, con una naturale vocazione alla pasta. Provare per credere i paccheri (in dialetto napoletano, gli schiaffoni, ovvero un formato di tubettoni) con scampi mazzancolle e melanzane. Gli appassionati di motociclette troveranno pane per i loro denti al **Lupo di Mare** (Via Bansan 6 tel. 0771.465559 sui 45 euro), a due passi dal porticciolo, perché qui il proprietario ha trovato il modo per mettere insieme le sue due passioni, barche e Harley Davidson. Per i tiratardi c'è un'area tutta birre dure e pure; se non si hanno invece pulsioni da easy rider si ripiega con piacere su una gentile cucina di mare che spazia dai crudi, ai maccheroncini con ragù bianco di melanzane e spada. **Trasparenze di Vino** (piazza Conca 20 tel. 0771.460103), wine e cocktail bar, oltre che ristorante spruzzato di creatività, strizza senza complessi l'occhio alle mode: gamberoni con balsamico e lime, tonno scottato con sesamo, cartoccio con ricciola,, vongole gamberi e tartufi di mare, tanto per citare qualche proposta. Valore aggiunto; il titolare serve anche ottima carne. E la pizza? Niente paura, non si sbaglia da **Emilio** (via Annunziata 72 tel.0771. 463149, sui 35 euro - meno, solo per la pizza), formidabile col suo forno a legna, ma anche piacevole per una cucina di mare di frittelle, grigliate, con un piccolo acuto coi polpi affogati.

Ma Gaeta è anche occasione di acquisti golosi. Da non perdere, lo storico laboratorio **Di Ciaccio** (via Appia Lato Roma km.136,500 c/o Centro Leonardo tel.0771.311010) che dal 1928 sforna celebri biscotti come l'antico savoiardo o il susamello (col miele nell'impasto). Qui non va mancata la squisita pastiera (siamo nel clou della sua stagione) che può essere anche comprata sottovuoto, col vantaggio che dura qualche mese. I veri golosi non devono però trascurare il territorio di Gaeta. A un quarto d'ora di strada Formia vale il détour. Il luogo goloso è **Chinappi** (Via Anfiteatro 8 tel.0771.790002. sui 60 €), tutta la freschezza del mare e l'esperienza di mezzo secolo di grande cucina del territorio. Crudi favolosi, una pizza pomodoro aglio origano e pecorino che rimanda alle origini della fortuna dei Chinappi,, e poi eccezionale fritto di calamaretti, sogliola del Golfo olio limone e prezzemolo e ogni possibile variazione sul pescato del giorno. I primi, per tradizione, vengono serviti prima del dolce ("così si gusta meglio il pesce", spiega il giovane Stefano Chinappi): da non perdere i vermicelli coi ricci, prima di chiudere con una millefoglie fatta al momento molto buona. Valore aggiunto, la ricca cantina, compresa una collezione ampia di bollicine, italiane e non. Gli acquisti golosi? Senza dubbio da **Fantasie Gastronomiche** (via Rubino 102) con ottime mozzarelle e ricottine, ma famosa per il celebre prosciutto della vicina Bassiano (stagionato a lungo con tutta una procedura di finestre aperte che ricorda quella del culatello), saporito e magro. Il babà come Dio comanda, insieme ad altre golosità borboniche lo trovate da **Troiano** (via Vitruvio 76). Altri acquisti golosi nel territorio si fanno a Itri (non più di venti minuti da Gaeta) alla **Bottega di Scherzerino** (Corso Vittorio Emanuele II tel. 0771.727140), un autentico Paradiso per gli appassionati di salumi: da non perdere qui la specialità locale, la salsiccia aromatizzata al coriandolo. Manca solo la bottiglia giusta (non a caso la saggezza ligure ricordo che *u vin pigiou a modu u l' e megii che u broddu*), ma se si

ha la pazienza di fare una ventina di chilometri fino all'Azienda Sant'Andrea (Terracina – Loc. Borgo Vodice tel. 0773.755028) godrete dell'incontro con una delle più stravaganti e felici espressioni del Moscato, reso doc a Terracina. Da comprare Oppidum (secco, con note di frutta esotica, resina di pino, salsedine), oppure Capitolium, un passito con una formidabile nota salmastra di chiusura.

NOTA: il prezzo medio va inteso senza vino