

Gaeta

Gaeta es un municipio italiano de la provincia de Latina, en la región del Lazio. Ubicado a orillas del golfo homónimo. Tiene una población de 21 521 habitantes.

- **Superficie:** 28.48 km²
- **Elevación:** 2 m Tiempo: 23 °C, viento del E a 18 km/h, humedad del 52 %
- **Población:** 20,674 (2017) ISTAT
- **Provincia:** Latina Santo patrón: Erasmo de
- **Código postal:** 04024



Ubicación

Se alza en la punta del monte Orlando, acantilado rocoso sobre el mar Tirreno, conectado con la tierra por una península baja y arenosa. El monte Orlando, a 170 m sobre el nivel del mar, está coronado por el mausoleo de Lucio Munatio Planco. La parte más antigua de Gaeta se caracteriza por calles estrechas y sinuosas y por sus edificios antiguos, entre los cuales hay una catedral, consagrada en 1106.



Gaeta interesante

¿Te interesaría ver imágenes impresionantes de Gaeta?

Hace clic en el siguiente botón:




Otro enclave de interés en la provincia es Gaeta, una localidad de origen romano situada en el parque regional Urbano y del monte Orlando. Precisamente la altura del monte que abraza a Gaeta y su ocupación en un lugar estratégico en el Mediterráneo, hizo que se convirtiera en una ciudad fortaleza continuamente codiciada gracias a su floreciente comercio marítimo. De aquella época convulsa ha quedado en pie buena parte de su patrimonio arquitectónico, como son su castillo Aragonés-Anjou (debido a los años de dominación española), situado en el barrio medieval de Erasmo, la torre normanda, junto con otras edificaciones religiosas, tales como la catedral de San Erasmo, las iglesias de San Giovanni y San Francesco. Indudablemente, las playas forman parte del paisaje de Gaeta y la de Serapo es una de las más valoradas, así que no pierdas la ocasión de disfrutar de su belleza también fuera de la época estival.

Las mejores cosas para realizar

Actividades al aire libre	Tours Culturales y temáticos de Playa y Embarcados	Playas de Gaeta
----------------------------------	---	------------------------



<p>Surf-canotaje- voley - Futbol y playa</p>		<p>Spiaggia Gradini Spiaggia di Serapo- Lido Selene- La Playa Caliente- Spiaggia Dell'Ariana- Papardò- Spiaggia di Sant'Agostino Il Fannullone, spiaggia attrezzata</p>
---	--	--

Gastronomía

En el caso de Gaeta, la Tiella di Gaeta es sin duda uno de los productos típicos más queridos de la provincia de Latina, un plato que incluye pizza y mariscos. Su receta es sencilla y fusiona toda la esencia de Gaeta, un sabroso producto de que proporcionaba a agricultores y pescadores una comida completa que podía durar varios días.



Imagen: Tiella di Gaeta



La Tiella di Gaeta es una torta salada compuesto por dos discos de hojaldre, similares a los de una pizza que se unen aplastándolos con los dedos, que contienen un relleno elaborado con ingredientes del mar o de la tierra. La Tiella perfecta debe tener un aspecto dorado y preferiblemente se debe comer no caliente.

Es una preparación pobre y muy antigua. Un plato único, sabroso y completo desde el punto de vista nutricional, hoy representativo del territorio y muy demandado por los turistas. Los rellenos de la tiella di Gaeta son los más diversos y varían desde los totalmente vegetales hasta los rellenos de mar. La versión más extendida y quizás reconocida es con el pulpo como protagonista.



Imagen: preparación



La tradición nos muestra que pueden ser rellenas de pulpo, chipirones, escarola, espinacas y bacalao, calabacín, cebollas, anchoas, sardinas, mejillones u otros ingredientes, según las variantes.

Los gaetanos mantienen el secreto de una buena tiella es el aceite de oliva elaborado con aceitunas itrane que, según la tradición, “debe fluir hasta los codos”. El nombre del plato deriva de la sartén que se utiliza para cocinarlo, en el dialecto local la tiella. La aceituna Gaeta distingue un fruto de forma ligeramente ahusada, de color violáceo, de sabor vinoso, amargo con matices acéticos, producido principalmente en el territorio que incluye Gaeta y los municipios vecinos situados en la Sierra de Aurunci en la provincia de Latina. Se utiliza para producir un excelente aceite y sobre todo aceitunas en salmuera



que son aptas para los más variados usos en la cocina y se encuentran entre los ingredientes más utilizados por los chefs de todo el mundo.

Fiesta de la Tiella y el olivo de Gaeta

Imagen: Olivos

El evento dedicado a Tiella, un producto tradicional de la Región del Lazio, tendría lugar el viernes 21 y sábado 22 de mayo de 2021 en la céntrica Piazza della Libertà de Gaeta y le permitirá conocer y degustar este plato milenario en sus diferentes tipologías, métodos de elaboración y sus ingredientes, sencillos pero valiosos como las verduras, el pescado, las famosas aceitunas de Gaeta y las anchoas saladas del Golfo de Gaeta.



Receta:

Ingredientes MASA

- 250 g de harina 00
- 10 g de levadura de cerveza fresca
- **3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen 120 g de agua (tibia)**

Relleno

- 600 g de pulpo
- 80 g de aceitunas Gaeta (sin hueso) 100 g de tomates cherry
- Aceite de oliva virgen extra a gusto 1 manojo de perejil
- Ají a gusto Sal a gusto

[Ver video 1](#)

[Ver video 2](#)

