

Sagra della Polenta: anche i giovani imparano "l'arte rognosa"

(42 letture)



venerdì 28 dicembre 2007



PETTORANO – Non potranno, di certo, mancare all'appuntamento di domani gli amanti della buona cucina. In anticipo rispetto agli anni precedenti, partirà la 46esima edizione della Sagra della Polenta come tradizione vuole. Infatti, quella del piccolo centro peligno è un piatto con proprie caratteristiche: a cominciare dalla cottura in un paiolo di rame e dalla consistenza che è leggermente più dura, fino al condimento che è arricchito di salsiccia, pancetta e parmigiano. Venticinque i polentari, tredici in più della precedente edizione, che quest'anno si cimenteranno nella realizzazione di circa 2000 piatti. La novità di quest'anno è l'iniziativa promossa in favore dei "giovani polentari", dal nome del corso che è stato indetto dall'amministrazione comunale insieme alla Pro Loco. In una full immersion di quattro

lezioni, trentacinque giovani apprendisti, tutti tra i 20 e i 40 anni, impareranno i segreti della polenta "Rognosa". Come ha precisato il docente Pasquale Orsini dalla "Pellagra", il termine riprende dalla malattia, simile appunto alla rogna, che si prendeva mangiando troppo mais senza condimento. Questo è il motivo per cui si è iniziato ad aggiungere le proteine del maiale. Grandi iniziative in vista anche per l'immediato futuro. Come quella del gemellaggio con i centri polentari più importanti d'Italia, il primo appuntamento è fissato a Torninparte per il 31 agosto. Ma anche il potenziamento degli strumenti per la cottura della polenta con l'aggiunta di due mulini e di una ramiera. L'interesse primario della Pro Loco è certamente quello di continuare a valorizzare la lunga tradizione pettoranense e in generale quella di riti e tradizioni dell'intero Abruzzo.

F.V.

Commenti

Solo gli utenti registrati possono scrivere commenti.

Per favore connettiti al sito o registrati.

Powered by **AkoComment 2.0!**

Ultimo aggiornamento (venerdì 28 dicembre 2007)

Chiudi finestra