

VALLE PELIGNA/ALTO SANGRO

L'EVENTO

PETTORANO. Il segreto della polenta nascosto nei suoi ingredienti, semplici e genuini. E' racchiusa qui la bontà della polenta "rognosa" di Pettorano pronta a celebrare la sua 46esima festa. Si terrà infatti domani in piazza Umberto I la nuova edizione della sagra della polenta, ogni anno appuntamento fisso per migliaia di appassionati. La sagra è stata presentata ieri in una "location" davvero speciale: il mulino De Stepha-



I preliminari della polentata nel mulino De Stephanis

Pettorano, domani la tradizionale rassegna gastronomica con 25 maestri e cento ricette

Maxi tavola per la festa della polenta

nis, il più antico dei tre del paese. Risale infatti al 1760 ed è l'unico ristrutturato e funzionante. Per l'occasione è stata messa in funzione una macina mossa dalle acque del Gizio e poi i sapienti maestri polentari Ivo e Giuseppe D'Aurora si sono messi a lavoro per dare un'anticipazione di quello che succederà domani in piazza, dove 25 polentari prepareranno un centinaio di polente, per un totale di circa tremila piatti.

Gli stand apriranno alle 12 e si potranno gustare anche altri piatti e dolci tipici. L'evento è stato curato dalla Pro loco, con il presidente Floriano Tortis, con l'organizzazione di Nunzio Schiappa e il patrocinio di Provincia, Comune, comunità montana Peligna e Unpli con il presidente provinciale, Augusto De Panfilis. «Quest'anno», spiega la responsabile dell'Ape, Rosa Giammarco «è stato raddoppiato il numero dei po-

lentari e tra loro ci sono per la prima volta anche delle donne, che stanno seguendo il corso per polentari». Tra queste Anna Maria Giammarco, di Pettorano. «Ci avviciniamo ai 50 anni della sagra», continua Rosa Giammarco «e per quella data abbiamo in programma un gemellaggio con tutti i comuni "polentoni" d'Italia. Perché quella della polenta è una tradizione gastronomica, storica e culturale». (a.c.)