

LA FESTA A PETTORANO

*E' stata preparata
secondo la tradizione
dei carbonai*

La sagra della polenta attira ogni anno migliaia di persone



In duemila alla sagra della polenta

Il freddo non allontana i turisti: usati 2 quintali di farina

PETTORANO. Il freddo della prima domenica di gennaio non ha fatto rinunciare, turisti ed appassionati, alla sagra della polenta rognosa che si è svolta in piazza Umberto I. Anche se non c'è stato il gran pienone dello scorso anno non per questo la tipica polenta di Pettorano, preparata ancora secondo l'antica tradizione dei carbonai, è stata meno apprezzata e suggestiva.

«Tra polenta e altre specialità tipiche locali» ha spiegato **Floriano Tortis**, presidente della Pro loco «abbiamo servito oltre tremila piatti». A conti fatti circa 200 in meno rispetto allo scorso anno, ma il bilancio, per gli organizzatori (la Pro loco con il patrocinio del comune di Pettorano, la Provincia, l'Agenzia per la promozione culturale, la comunità montana Peligna e l'Unpli) è comunque positivo. «Nonostante il freddo pungente è andata molto bene» ha aggiunto Tortis «anche se, in un primo momento, il cattivo tempo ci aveva scoraggiati. Invece, poi, tutto è andato come previsto e anche l'organizzazione ha funzionato al meglio. Questo ha facilitato anche lo scorrimento delle file per acquistare la

polenta e le altre specialità, come gli gnocchetti, il formaggio e i dolci preparati per l'occasione». Circa un cinquantina i volontari che hanno dato il proprio contributo per l'allestimento della tensostruttura che ha tenuto al coperto gran parte di piazza Umberto I, la preparazione e la vendita dei piatti. Più di 2 quintali di farina e oltre 500 litri d'acqua gli ingredienti impiegati per la preparazione della polenta rognosa, il semplice piatto pettoranese condito con salsicce e pancetta che ieri è stato riscoperto da migliaia di commensali in tutta la sua genuinità.

La qualità delle materie prime è l'aspetto sul quale infatti gli organizzatori puntano ogni anno in maniera decisa. Molto apprezzati dai turisti



sono stati anche i condimenti dei piatti, leggeri e gustosi. Alto gradimento anche per il vino servito a tavola, un ottimo montepulciano rigorosamente abruzzese. I più piccini hanno potuto gustare deliziosi dolci. A ruba le ciambelle fritte

impastate col vino bianco. Oggi altro appuntamento con la specialità culinaria locale, per la polentata della befana, per grandi e piccini, sempre in piazza Umberto I, a partire da mezzogiorno.

Annalisa Civitareale

La piazza di Pettorano invasa dai turisti

Maestri polentari, chiusi i corsi di specializzazione

PETTORANO. Continuare a conservare il ricordo del passato facendo rivivere le buone e sane abitudini, anche culinarie.

Con questo spirito è iniziata la seconda edizione del «Corso dei polentari...per non perdere la tradizione». Un evento voluto dal Comune e dalla riserva naturale Monte Genzana che, dopo la bella e riuscita esperienza del 2007 hanno deciso di fare il bis.

«Il corso» che si è appena concluso, spiegato dall'amministrazione comunale «prevede una lezione teorica sulla tradizione del carbonaio e sulla preparazione della polenta. Per il resto saranno tutte lezioni pratiche in cui polentari esperti insegneranno agli allievi la preparazione della polenta. Alla fine del corso, superato l'esame verrà rilasciato un attestato di partecipazione». I polentari del corso sono stati: Vincenzo D'Amico, Concezio Spagnoli, Antonio Schiappa, Luigi Luigi, Franco Federico e Rodrigo che hanno seguito le lezioni con passione e profitto. Archiviato il corso 2008, ora il Comune si sta già organizzando per preparare quello del 2009.

MENSA

A scuola solo prodotti coltivati nella zona

SULMONA. Prodotti a chilometri zero, niente surgelati e spesa giornaliera. Le mense scolastiche del Comune aderiscono ad un'iniziativa sperimentale di valorizzazione dei prodotti locali e educazione alla sana alimentazione. Il progetto, denominato Coltiviamo le diversità, è promosso dal Parco nazionale della Maiella e dall'Arssa. Ad accettare la sfida l'azienda Coselp di Pratola.



La scuola Di Stefano

Sono quasi 800 i pastigiornalieri di cui la Coselp segue ogni passaggio: dall'acquisto alla pietanza servita ai bambini delle scuole sulmonesi. «L'obiettivo è valorizzare i prodotti della nostra terra e servire pasti sani» spiega **Maria Assunta Rossi** presidente della Coselp, società che dà lavoro a 72 dipendenti «utilizziamo tutto ciò che proviene dalla nostro territorio, coltivato sia in maniera tradizionale sia biologica». La Coselp si rifornisce soltanto da produttori locali e non fa scorte in magazzino, praticamente la spesa viene fatta giornalmente, o quasi.

Tra gli obiettivi evitare proprio l'utilizzo di prodotti conservati. E spesso sono le stesse dipendenti ad ammassare la pasta all'uovo che poi servono ai bambini che non risparmiano complimenti. Ma una così attenta selezione dei prodotti non ha ripercussioni sul costo del pasto? «Sicuramente» riprende Rossi «il costo del prodotto tipico è maggiore rispetto a quello surgelato o del-

la grande distribuzione, ma noi riusciamo a mantenere invariato il prezzo del pasto che portiamo in tavola perché i prodotti sono a chilometri zero e, soprattutto, non facciamo sprechi né scorte. Per noi è importante la salute dei bambini e le sane abitudini. Anche i più piccoli riconoscono la differenza di gusto tra un prodotto tipico e uno della grande distribuzione».

Un pasto nelle mense scolastiche costa 2,24 euro. Nei progetti del Comune c'è di incrementare il progetto, estendendolo anche ad altre realtà dove esiste un servizio mensa. Il progetto Coltiviamo le diversità, serve anche a garantire la sopravvivenza dell'agricoltura locale e delle piccole imprese in genere. Al riguardo la presidente della Coselp ha lanciato un appello anche a Confindustria: «Le piccole realtà imprenditoriali non devono essere messe da parte, ma valorizzate per le loro peculiarità».

Chiara Buccini

Progetto del Comune Internet, un'ora gratis al giorno per i cittadini

SULMONA. Un'ora al giorno di connessione Internet gratuita nell'area del Palazzo dell'Annunziata. Il progetto del Comune, è stato presentato ieri dall'assessore alle Attività produttive **Giuseppe Consorte** e da quello ai Servizi **Mauro Tirabassi**. Chiunque perciò, turista o cittadino, potrà recarsi all'ufficio turistico e richiedere gratuitamente una tessera contenente username e password per navigare. L'home page, è quella del Comune di Sulmona wi-fi, più snella ed intuitiva, per facilitarne la consultazione con piccoli strumenti informatici, quali portatili, palmari o cellulari. I contenuti dell'home page, che farà da finestra sul mondo virtuale, saranno aggiornati dalla Satic (cooperativa comunale di servizi informatici) con eventi, cenni storici ed artistici, oltre che con prodotti tipici e pacchetti turistici. La rete civica wi-fi, una connessione ad Internet veloce (fino a 7 mega) e senza fili, si ispira ad un progetto presentato tre anni fa da Archimede, società sulmonese che si occupa di sistemi informatici e che gestirà la parte tecnica. Come in una metropoli, perciò, si potrà accedere ad Internet per la strada e gratis. La rete è attiva da una settimana e sono già 20 le tessere distribuite, la gran parte a turisti, grazie ai cartelloni pubblicitari che indicano un punto Internet gratuito. Ventimila euro il costo della realizzazione della rete per 10 euro l'anno di spese di gestione. Fra un mese e mezzo saranno attivate anche le zone di piazza XX Settembre e Garibaldi, della parte sud del Corso e della villa comunale.

Federica Pantano

PESCASSEROLI

Riconsegnano un portafogli Gesto di onestà di 2 ragazzi che lo trovano per strada

PESCASSEROLI. «Le persone oneste esistono ancora» ha commentato una signora, raccontando dello smarrimento del suo portafogli poi ritrovato e restituito da una coppia di giovani turisti di Napoli in vacanza a Pescasseroli.

La consegna del portafogli contenente alcune banconote e soprattutto, il bancomat con codice pin in bella vista, è avvenuta davanti alla caserma della locale stazione dei carabinieri. Un incontro avvenuto in maniera fortuita «proprio mentre i ragazzi stavano per bussare alla caserma, sono arrivata io», ha raccontato la donna «ho chiesto il portafogli al ragazzo che stava per consegnarlo ai carabinieri». Per la residente di Pescasseroli la preoccupazione è durata solo poche ore. Si è accorta d'aver perso soldi, documenti e bancomat «con codice pin



La caserma dei carabinieri

in evidenza» sottolinea, mentre rincasava dopo un giro di acquisti. Ha percorso a ritroso le strade del paese, in questi giorni affollate di turisti. Dopo la inutile perlustrazione e abbandonata ogni speranza di ritrovare il portafogli, la signora è rientrata a casa. Preoccupata, e presa dallo sfinimento non riusciva a trovare una soluzione per rime-

diare all'imprevisto. Provvidenziale è stata la spontaneità del figlio di otto anni. Per nulla turbato dalla disavventura, forse sottovalutata nell'ingenuità della sua giovane età. «Mi ha suggerito lui di tentare dai carabinieri, mentre noi genitori presi dalla preoccupazione bocciavamo la proposta» racconta sollevata la signora. L'intuizione del bimbo, invece, è stata foriera per l'incontro tra le «parti». La giovane coppia di Napoli era già davanti alla caserma per consegnare il «malloppo» raccolto pochi minuti prima vicino ai giardinetti in centro. I ragazzi avevano cercato invano all'interno del portafogli un numero di telefono nel tentativo di risalire al proprietario. Disavventura a lieto fine per la signora che ha incontrato «due brave persone».

Loretta Montenero

Lite in strada per incidente

VILLETTA BARREA. Lite tra automobilisti sulla Sannite, alle porte del paese. A scatenarla l'urto tra gli specchi di un'auto, sul quale viaggiava un'unica persona, un giovane di Alfedena e di un camper con famiglia frusinate a bordo. Una volta fermati i mezzi sono volate parole e minacce tanto da richiamare l'attenzione di una giovane barista che è accorsa in strada per calmare gli animi. Un gesto civile che però è stato ripagato con un spintone che l'ha fatta ruzzolare a terra e ferire leggermente. Sul posto è arrivata una pattuglia di carabinieri di Villetta Barrea, coordinati dal capitano **Paolo Befera**, che ha ristabilito finalmente serenità tra le due fazioni. (v.f.)

Musica, giochi e fuochi artificiali Oggi la Befana incontra i bimbi

SULMONA. Centro storico blindato per la Befana.

Oggi dalle 7 alle 20 è chiusa al traffico piazza Garibaldi e dalle 16 alle 20 anche via Dorrucci, l'unica via d'accesso alla piazza (per chi non è in possesso dell'autorizzazione Ztl) e al parcheggio di via Federico II. Nell'ambito delle manifestazioni natalizie, organizzate dall'amministrazione comunale guidata da Fabio Federico, alle 18.30 in piazza Garibaldi si svolgerà uno spettacolo di fuochi pirotecnici musicali. Un regalo per i bambini nell'ultimo giorno di vacanza prima del rientro sui banchi di scuola, ma anche per gli adulti che, a detta degli organizzatori, resteranno incantati dall'inconsueto spettacolo. A curare i fuochi pirotecni-

ci la ditta Costantino pace e figli, da sempre attiva nel settore dei fuochi d'artificio.

Ieri sera, infine, ha chiuso i battenti la tre giorni di Tipicamente Sulmona, vetrina di prodotti tipici. Manifestazione enogastronomica che ha attirato nella città di Ovidio parecchi turisti amanti del mangiare sano e genuino.

E sempre oggi, alle 17, ma al teatro comunale di Pratola Peligna si terrà la quinta edizione di «Viva viva la befana», spettacolo dedicato ai bambini. La Cassa di risparmio della provincia dell'Aquila, sollecitata a sostenere l'iniziativa dell'associazione «Idea progetto» ha subito offerto il proprio contributo evidenziando la sua attenzione per il territorio. (c.b.)