

Pettorano. Stand in piazza Zannelli, gli organizzatori serviranno tremila pasti caldi

Si rinnova l'appuntamento con la sagra Pronti due quintali e mezzo di polenta

PETTORANO. Si svolge ininterrottamente da 48 anni richiamando migliaia di persone e l'appuntamento si rinnova anche oggi, da mezzogiorno, in piazza Zannelli. Si tratta della «Sagra della polenta».

Sono 30 i polentari al lavoro che dovranno trasformare due quintali e mezzo di farina in «polenta rognosa», ovvero quella tipica di Pettorano che si presenta compatta e condita in bianco. Gli organizzatori contano di servire almeno tremila pasti caldi e per l'occasione sono stati acquistati duecento chili di salsicce, cotti 70 chili di mugnoli (la verdura tipica del paese con cui si condiscono gli gnocchetti) e altrettanti di fagioli. Quest'anno, infatti, sono previste due no-

vità: una riguarda i piatti proposti, un'altra l'accoglienza in paese. Oltre a polenta, crustole (le tradizionali frittelle), gnocchetti e dolci quest'anno sarà preparato «il trittico», ovvero un piatto con fagioli al sugo, salsiccia e mugnoli. Nel centro storico, inoltre, saranno allestiti dei punti di accoglienza dove personale addetto, oltre ad accogliere e fornire spiegazioni ai turisti, farà degustare gratuitamente l'olio e i dolci tipici di Pettorano. La «Sagra della polenta» è il risultato di un lavoro lungo mesi e che vede impegnati istituzioni e volontari, l'organizzazione è curata da Pro loco, presieduta da **Floriano Tortis**, e Unpli, rappresentata da **Augusto De Panfilis**. (c.b.)



I polentari di Pettorano sul Gizio