

Polenta rognosa, torna la sagra 4mila pasti da gustare in piazza

[pettorano sul gizio](#)

Consiglia

PETTORANO. La 49ª edizione della Sagra della polenta rognosa ospita, per la prima volta, un laboratorio di Slow food, un mercatino di prodotti tipici abruzzesi, pugliesi e romani, e delegazioni di Comuni italiani dove si svolgono sagre dedicate a questa antica pietanza. La manifestazione è in programma domani dalle 11 in piazza Umberto I e 60 volontari della Pro Loco sono al lavoro da giorni. Per la gioia dei buongustai, saranno garantiti 4mila pasti, tra cui 1.800 porzioni della tradizionale polenta rognosa condita con pancetta, salsicce e pecorino; saranno preparate almeno altre mille porzioni di piatti del contadino (salsiccia, fagioli e cavoli) e gnocchetti conditi con mugnoli (cime di rapa selvatiche) e alici. E poi, ancora, saranno impastate 70 uova per preparare le pizzelle e cotti 80 chili di crustole, le ciambelle di pasta di pane e patate. Per l'occasione è atteso l'arrivo di circa seimila persone e, per agevolare il lavoro dei volontari e soddisfare i visitatori, quest'anno saranno allestiti due stand per il pagamento dei piatti, uno in piazza San Rocco, l'altro in piazza San Giovanni. Negli anni scorsi, infatti, nell'unica cassa disponibile si formavano file interminabili già all'apertura degli stand. «Intendiamo», afferma **Augusto De Panfilis**, da poco eletto nuovo presidente della Pro loco insieme a un direttivo di giovani e donne, «valorizzare ulteriormente questa tradizione locale, in vista anche del cinquantenario della sagra, il prossimo anno, in cui saranno coinvolti altri Comuni d'Italia e le iniziative dedicate prenderanno il via già dai prossimi mesi». Non a caso, in paese, in collaborazione con la condotta Slow food di Sulmona, è in fase di costituzione la «Comunità del Gizio», ovvero l'unione dei produttori locali di mais, per farina da polenta, e mugnoli. La polenta pettoranese, tipico piatto dei carbonai che in passato era il mestiere più diffuso sul territorio, è definita rognosa per vari motivi: perché è preparata con farina poco raffinata, per il condimento molto calorico a base di carne di maiale, e anche per la difficoltà nella preparazione e nei lunghi tempi di cottura. (c.b.)