

Sorgerà nella parte più antica del paese dove si trovano tre preziosi mulini ad acqua e alcuni opifici idraulici

Pettorano: parco di archeologia preindustriale

Saranno possibili visite in occasione della sagra della polenta in programma per il 6 gennaio

di **BARBARA DELLE MONACHE**

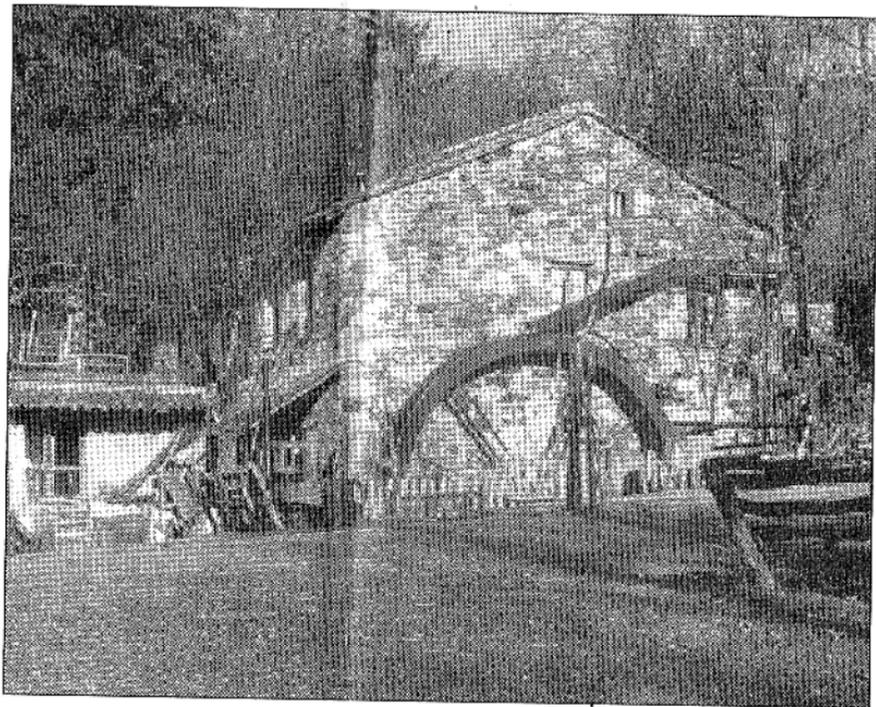
PETTORANO — Gustare la polenta come un tempo è il motto della 45esima edizione della sagra della Polenta di Pettorano. Ma il piccolo centro della Valle del Sagittario punta in alto e mira alla creazione di un Parco di Archeologia Pre-industriale che dovrebbe sorgere nella parte più antica del paese nei pressi del fiume Gizio sfruttando il recupero di tre mulini ad acqua (mulino De Stephanis, mulino feudale dei Duchi Cantelmo e mulino comunale), una ramiera/gualchiera (dei Cantelmo) e diversi opifici idraulici. In Abruzzo fonti archivistiche attestano la presenza dei mulini già nel VII secolo d.c.. In maniera più specifi-

ca per la Valle Peligna i mulini risalgono al 1130 fino a metà dell'800. Il progetto complessivo dell'area che si trova proprio nei pressi di Porta dei Mulini è in corso di realizzazione, tant'è che il mulino De Stephanis l'unico con la macina, la ramiera e il mulino Cantelmo sono già stati ristrutturati, insomma all'appello manca l'ultimo mulino che è ridotto in condizioni gravissime. Recupero questi effettuati attraverso diversi finanziamenti (Riserva Naturale, Gal e Fondi Cipe ndr) che complessivamente costeranno circa 150 mila euro. Il mulino De Stephanis con la macina, il primo ad essere costruito nella zona fu fatto realizzare da Filippo De Stephanis nel 1799, nello stesso anno in cui l'Università di Pettorano costruì un mu-

lino pubblico, approfittando della confusione e dell'incertezza politica a causa dell'invasione francese.

Insomma una notizia questa fortuita nata dalla prima apertura al pubblico dei mulini per questa edizione 2007 della Sagra della Polenta che come tradizione vuole è fissata per il giorno dell'Epifania. Parliamo della polenta "rognosa" così chiamata in paese perchè viene preparata con una tecnica legata a ritmi particolari. La farina di granoturco viene preparata per circa un'ora dalle "sapienti e forzute" braccia del polentaro, che ne indurisce l'impasto con il "cazzagno".

Una volta cotta la polenta viene ribaltata su un canovaccio di cotone o di lino e tagliata a fette con un filo e riposta nel caldo paiolo pronta per essere gustata.



Sorgerà a Pettorano un parco di archeologia preindustriale ubicato nella parte più antica del paese dove si trovano gli antichi mulini