

Pettorano, domani la sagra della polenta

Iniziativa promossa dalla Pro-loco per valorizzare la cucina tradizionale

PETTORANO SUL GIZIO. Un appuntamento con la tradizione e la buona cucina che si ripete, ininterrottamente, da 45 anni. Torna la Sagra della polenta rognosa che, da sempre, richiama migliaia di visitatori e buongustai. La manifesta-

zione, organizzata dalla Pro-loco, si svolgerà domani, da mezzogiorno, in piazza Umberto I. Saranno preparate oltre tremila porzioni del caratteristico piatto e non mancheranno altre pietanze tipiche del posto.

Per secoli la polenta rognosa ha rappresentato l'unico nutrimento per gli abitanti del piccolo paese, in prevalenza carbonai.

Quest'anno la sagra, che è una tra le più antiche del territorio, vanta anche il patrocinio della Provincia, Comunità montana Peligna, Comune e Unpli (unione nazionale Pro-loco d'Italia).

L'obiettivo degli organizzatori, infatti, è valorizzare la manifestazione e promuovere la tradizione e la gastronomia locale.

Non a caso, per la 45esima edizione la prelibata polenta sarà preparata con la farina macinata nel Mulino De Stephanis del 1799, da poco restaurato e rimesso in funzione.

In passato, erano molti i

mulini che sorgevano lungo le rive del fiume Gizio, ma poi con il trascorrere degli anni e i cambiamenti della società sono caduti in disuso.

Domani, in occasione dello svolgimento della sagra e dell'arrivo di turisti, il mulino De Stephanis resterà aperto per l'intera giornata e potrà essere anche visitato.

Un valore aggiunto, quest'anno, anche per il condimento della polenta: oltre alle tipiche salsicce sarà utilizzato l'olio di Pettorano che, a dicembre, è stato premiato dall'Arssa come il migliore della Valle Peligna.

«La realizzazione della manifestazione» spiegano gli organizzatori «coinvolge l'intero paese, sono tantissime le persone impegnate nella preparazione della polenta e nell'organizzazione delle altre iniziative finalizzate alla promozione del paese e della sua storia e delle sue antiche tradizioni».

La preparazione della polenta pettoranese è basata su una tecnica legata a riti parti-

colari e antichi.

Come avveniva secoli fa, anche durante la sagra la farina di granoturco viene lavorata, per circa un'ora, dal polentaio, una volta cotta la polenta è ribaltata su un canovaccio di cotone o lino, tagliata con un filo e riposta nel paiolo, che la mantiene calda e pronta da gustare.

Il condimento tradizionale è con salsicce, aglio, peperoncino, pecorino e olio.

La tecnica di preparazione è probabilmente una contaminazione delle culture del nord-Italia.

I carbonai di Pettorano, infatti, per motivi di lavoro raggiungevano anche la Toscana e la Liguria oltre al Lazio e alla Puglia.

Durante il pomeriggio del 6 gennaio saranno accesi i tradizionali fuochi, non mancheranno giochi, divertimenti e musica dal vivo che sarà a cura del gruppo Angelo e Donato show. Gli stand apriranno dopo mezzogiorno e la festa si protrarrà fino a tarda sera.

Chiara Buccini



Un momento della sagra della polenta