

PETTORANO

Sagra della polenta

Il Tempo d'Abruzzo.
5-1-2007

Inizierà domani a mezzogiorno in piazza Umberto I la 45^a Sagra della Polenta. La preparazione del gustoso piatto è basata su una tecnica legata a ritmi e riti particolari. La farina di granoturco, macinata nei vari mulini appena ristrutturati lungo le rive del Gizio sarà lavorata per circa un'ora e condita con l'olio extravergine di oliva di Pettorano che ha ottenuto qualche mese fa un premio come migliore olio d'Abruzzo dall'Arssa.