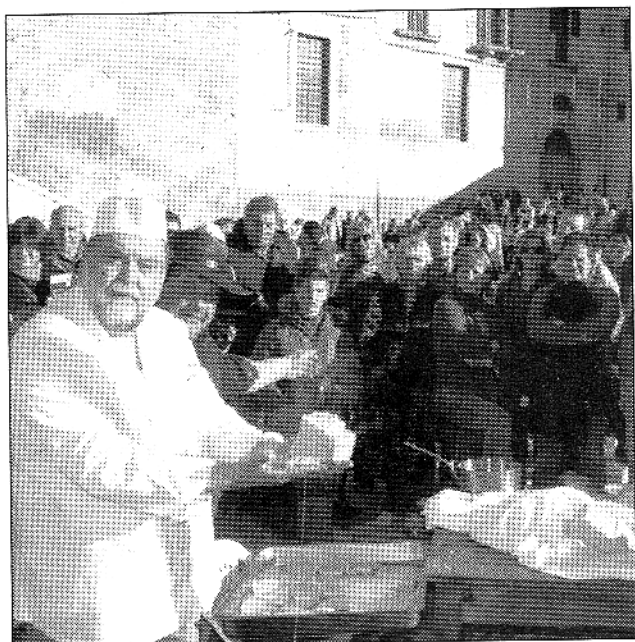


Tanta gente ieri a Pettorano

Dalla Sagra della polenta lo sviluppo delle tradizioni

di **BARBARA DELLE MONACHE**

PETTORANO — La sagra della polenta continua a riscuotere successo grazie alla qualità del prodotto e quest'anno anche grazie a una splendida giornata di primavera che ha invogliato ancor più persone a passare il giorno dell'Epifania all'aperto. Insomma l'impressione è stata quella di un grande pic-nic tra polenta, gnocchi, verdura e salsicce come nella migliore tradizione dei carbonai pettoranesi.

Rivolgere un'attenzione particolare alle sagre è il motto della 45ª edizione della sagra di Pettorano. «Quest'anno grazie al recupero dei mulini abbiamo potuto macinare la farina di granturco per la polenta nelle antiche strutture sul fiume Gizio — ha dichiarato il presidente provinciale dell'Unpli Augusto De Panfilis — un binomio perfetto tra cultura e prodotti genuini del territorio. Voglio sottolineare che queste manifestazioni che la Pro-Loce organizza hanno lo scopo di valorizzare tradizione e cultura».

Durante la giornata dedicata alla polenta sono stati consegnati duemila pasti, grazie a 50 volontari che hanno partecipato per la riuscita della manifestazione. Grande entusiasmo è stato espresso dal sindaco di Pettorano Feliciano Marzuolo, che ha rivolto un plauso agli organizzatori ed ha ribadito il massimo impegno per mantenere viva la cultura della polenta, diffondendola soprattutto tra i giovani. Ecco perché si sta pensando ad un vero corso di formazione. E grazie all'aiuto di giovani volenterosi, Pettorano guarda avanti e pensa alla realizzazione della «Fabbrica didattica» che dovrebbe nascere attraverso l'agricoltura biologica e l'allevamento. «Le sagre sono importantissime — ha affermato il presidente regionale dell'Ance Antonio Centi — purché siano vere. Se ci sono prodotti di qualità nel territorio bisogna sfruttarli, perché portano avanti lo sviluppo economico del paese». È stata presentata anche la card dei Borghi più Belli d'Italia. Il presidente della Comunità montana peligna Antonio Carrara ha ribadito che attraverso la polenta Pettorano ha degli itinerari ben precisi da presentare ai turisti.