

SULMONA V.PELIGNA A.SANGRO

Sabato 28 Dicembre 2002

Domani appuntamento in piazza Umberto

Pettorano, tutto pronto per la 41esima edizione della sagra della polenta

c.b.

PETTORANO SUL GIZIO. Tradizione e prodotti tipici locali: è questo il binomio vincente che caratterizza la sagra della polenta, giunta alla 41esima edizione, che mira a tener viva la storia dei carbonari. Grazie al loro mestiere e alla loro operosità è stato infatti possibile, nel corso dei secoli, lo sviluppo economico del borgo di Pettorano sul Gizio. L'appuntamento è per domani a mezzogiorno in piazza Umberto I, ma la manifestazione - organizzata dalla Pro loco con il patrocinio del Comune - si dipanerà fino all'imbrunire. L'obiettivo dell'iniziativa, nata nei primi anni '60, è quello di tener viva la tradizione locale, tramandandola alle nuove generazioni.

La sagra della polenta intende essere l'unione della storia degli antichi mestieri con i prodotti tipici. La polenta in passato ha rappresentato l'alimento principale nella dieta dei carbonari che lavoravano in paese. Domani, quindi, la tavola sarà imbandita con la polenta rognosa di Pettorano, caratterizzata da un tipo di lavorazione che le regala un gusto particolare e consente un assorbimento maggiore del condimento. Nel menu anche gnocchi con verdure, ciambelle salate, dolci di ogni genere e vino. Una «maratona» gastronomica che vede impegnate nell'organizzazione circa trenta persone, che riescono a garantire fino a 1.300 pasti. La piazza sarà riscaldata e illuminata dai fuochi dei carbonai, e per chi vorrà ballare la festa sarà allietata anche dalla musica dell'orchestra "Desiderio di liscio". Non mancherà, inoltre, un momento dedicato all'arte e alla cultura: chi vorrà, infatti, potrà respirare l'atmosfera dell'antico borgo medievale, annoverato tra i più belli d'Italia, con delle visite guidate nelle caratteristiche strade di Pettorano, al castello e nell'antica carbonaia, oggi museo, di piazza Zannelli.