

Pettorano: circa 3000 presenze alla Sagra della Polenta

(398 letture)



sabato 08 gennaio 2011



PETTORANO SUL GIZIO - Si è conclusa il giorno dell'Epifania, lo scorso 6 gennaio, la 49° Sagra della polenta di Pettorano sul Gizio.

La giornata mite ha reso ancor più godibile la manifestazione ed i dati raccolti, in termine di presenza e pasti serviti, hanno pienamente ripagato lo sforzo organizzativo della comunità pettoranese.

Dallo staff di circa 60 persone di tutte le età, perfettamente coordinate tra loro, sono state preparate e vendute 1100 polente, 400 porzioni di gnocchetti con i "mògnèlè", 200 piatti tipici del contadino (tris di salsiccia, cavoli e fagioli) e altre golosità.

E per gli amanti dei numeri, la pro loco ci informa che: sono stati impiegati 300 kg di farina per polenta di produzione locale, trasformata in 30 polente e poi in circa 1200 porzioni, dalle possenti braccia degli uomini del paese (Donato, Antonio, Ivo, Maurizio, Bruno, Sergio, Luca) condite con macinato e formaggio per, rispettivamente, 100 e 40 kg e da fiumi di olio d'oliva locale, circa 50 litri, con cui sono stati conditi anche 70 kg di gnocchetti con i "mògnèlè". Oltre 40 kg di "crustole" sono stati impastati e fritti dalle sapienti mani di Giuseppina e Monica da un lato e Annamaria e Pisana dall'altro, inondando di odori e sapori l'intero paese. Pizza e sfrigoli, formaggi, pizzelle e buon vino, hanno accontentato anche i palati più esigenti. Sono stati stimati circa 3000 partecipanti.

Erano presenti alla manifestazione anche 14 stand gastronomici e di artigianato locale, ma il bello, promettono, deve ancora venire e qualcosa di grosso già bolle in pentola per il prossimo anno, il 50°, quello della Polenta d'Oro!

C.C.