

Successo per il tradizionale evento

Pettorano sul Gizio, in migliaia alla sagra

Impeccabile la polenta rognosa

PETTORANO SUL GIZIO. Combinazione azzeccata anche quest'anno per la sagra della Polenta. E' il banco di prova di ogni amministrazione che si rispetti e che amministra Pettorano sul Gizio. E' un momento d'incontro per decine di politici locali e non che, complice una leggera ipocrisia, si scambiano gli ultimi auguri, seduti sulle panche, per mangiare in santa pace col nemico. E' stata così la volta del sindaco di Sulmona Franco La Civita che ha stretto la mano a certi petali irriducibili del suo partito. Poi il brindisi che introduce alla gustosa pietanza. Graditissima sorpresa è stata quella del presidente dell'Anci Abruzzo, Antonio Centi. Dopo il bidone dell'assessore regionale al turismo Paolini, che diceva sarebbe stato alla Conferenza stampa, Centi è rimasto per assaggiare con la sua signora il prelibato piatto pettoranese. Ancora, è arrivato nel primo pomeriggio l'assessore comunale di Sulmona Giuseppe Ranalli. Imbacuccato per benino, con tanto di cappello di lana, si è intravisto anche qualche consigliere comunale d'opposizione e il prossimo candidato sindaco per Sulmona Fernando Ciancarelli (Fi). A fare gli onori di casa anche la gentile ex sindaco di Pettorano Rosa Giammarco. La sagra della polenta di quest'anno passa alla storia. La Pro loco di Pettorano sul Gizio e il sindaco Feliciano Marzuolo lasciano il segno indelebile per la qualità, l'organizzazione e l'ospitalità. Immane l'appuntamento con la tradizionale polenta rognosa. Ad assaggiarla sono arrivati, puntuali come mai, anche molti giornalisti. Azzeccata persino la musica. Cielo sereno e sole vigoroso hanno abbronzato qualcuno e garantito pieno successo alla Sagra riscaldata anche da un leggero fuoco, acceso al centro di Piazza Umberto I e sotto vigilante controllo. Tutto come tradizione vuole, con migliaia di gente. Non poca la coda alla cassa e agli stand, ma ogni cosa ha funzionato, al solito, a meraviglia. Succulento il piatto locale. Polenta gialla, senza sugo con condimento di carne e non si sa che altro macinato, parmigiano, tagliata con filo a corda. Eccezionale il rito per la preparazione, ma segreto. Gustosi gli assaggi di altri piatti locali come gli gnocchetti acqua e farina, conditi con verdura. Un bicchiere di Farnese Montepulciano d'Abruzzo per accompagnare col vino il tutto e il capolavoro è fatto. Dieci e lode con tanto di menzione!