



La polenta prima di essere servita



Il gruppo organizzatore della sagra

Il presidente De Panfilis: valorizziamo i borghi antichi attraverso la promozione dei prodotti tipici

# In 4 mila alla sagra della polenta

*Pettorano, tutto esaurito per l'evento promosso dalla Pro-loco*

**PETTORANO.** Ha registrato il tutto esaurito la 45esima edizione della "Sagra della polenta" che si è svolta ieri a Pettorano sul Gizio.

Erano previsti circa duemila visitatori, invece ne sono arrivati più del doppio, una situazione che ha lusingato gli organizzatori ma che ha anche costretto a un lavoro extra i cinquanta volontari della Pro-loco che hanno dovuto preparare polenta rognosa e gnocchetti in gran quantità.

A favorire l'afflusso di visitatori la bella giornata di sole e l'assenza di neve, o quasi, nelle località sciistiche. In molti hanno deciso di trascorrere il giorno dell'Epifania gustando la polenta pettoranese. «Il nostro obiettivo» afferma Augusto De Panfilis

presidente provinciale Unpli (unione nazionale pro loco italiane) «è valorizzare la cultura e la tradizione dei borghi attraverso la promozione di prodotti tipici e pietanze di una volta».

E per sostenere il progetto della Pro loco sono stati avviati dal Comune una serie di progetti tra cui corsi di formazione per diventare "polentaio" e studi storici per ricostruire l'evoluzione del costume di Pettorano sul Gizio. «Le tradizioni» conferma il primo cittadino Feliciano Marzuolo «non possono andare perdute ed è necessario avvicinare le nuove generazioni alle attività che hanno caratterizzato il passato del territorio».

Anche la Comunità montana Peligna con il presidente Antonio Carrara, l'agenzia di promozione culturale con la direttrice Rosa Giammarco e l'Anci stanno da tempo sostenendo questo tipo di ini-

ziative. Il presidente regionale Anci Antonio Centi ha annunciato, in occasione della sagra della polenta, la creazione della "Borghi card" una tessera (del costo di 25 euro) che consentirà una serie di agevolazioni nell'acquisto dei prodotti tipici dei paesi italiani che fanno parte del club "Borghi più belli d'Italia".

Uno studio dell'Anci, inoltre, conferma che la tipicità favorisce l'incremento del commercio e dell'occupazione. «Bisogna innalzare il valore della tipicità» sostiene Centi «e valorizzare feste e sagre che rappresentano l'identità di un territorio. Le piccole realtà non sono affatto marginali».

Non a caso, la polenta di ieri è stata preparata con la farina macinata nel mulino ad acqua De Stephanis del 1799 da poco ritornato funzionante e condita con l'olio di Pettorano premiato dall'Arssa

come migliore della Valle Peligna. In occasione della sagra, ieri, nello stand della riserva naturale monte Genzana alto Gizio, sono stati esposti e messi in vendita i pregiati lavori artigianali di Cristian Pertosa e Manuela Ronci due artisti che lavorano il legno e coltivano il sogno di realizzare una fattoria didattica.

«Un luogo» sottolinea Manuela Ronci «dove creare un laboratorio artistico e agricoltura biologica da far visitare soprattutto ai bambini. Una sorta di unione tra la fattoria e la bottega che possa in qualche modo riprodurre l'autosufficienza che, per anni, ha caratterizzato l'esistenza di gran parte degli italiani».

Chiara Buccini