

FESTA DEL DONATORE DI SANGUE A PAGANICA, 5 MILA INVADONO LA VILLA TRA SOLIDARIETA' E CANNARUZZITTI

7 Agosto 2017



L'AQUILA – Tre giorni della festa del donatore di sangue della Sezione Vas di Paganica, con oltre 5 mila persone stimate a invadere la frazione aquilana.

La 42ª edizione dell'evento ha messo alla prova il nuovo direttivo eletto nella primavera scorsa, guidato dal presidente, Paolo Pasqua, che, con il sostegno della "vecchia guardia", ha retto a l'onda d'urto della fiumana di gente che si è riversata alla Villa comunale di Paganica sede della festa.

Tra i momenti principali, la tradizionale donazione collettiva fatta nell'autoemoteca della Croce Rossa dell'Aquila, che ha ripreso servizio solo da qualche giorno.

Purtroppo, l'autoemoteca del Vas provinciale donata dalla Fidas nazionale nel dopo-terremoto del 2009, nonostante siano state fatte delle modifiche dovute alle nuove normative, da circa 2 anni è ferma per la mancanza di autorizzazioni.

Un accidente che ha reso e ancora rende difficoltoso svolgere le almeno tre donazioni collettive annue, specialmente in un periodo di scarsità di sangue, come si è fatto in passato.

È stato, inoltre, consegnato un riconoscimento speciale a Lorenzo Iovenitti, che già dalla costituzione della Sezione, nel 1975, ricopriva l'incarico di revisore dei conti.

Dal 2000, è stato presidente di Sezione fino al rinnovo del direttivo nella primavera scorsa, ricoprendo anche l'incarico, sempre come revisore dei conti, nella Fidas nazionale.

Da diversi anni, la sezione Donatori di Sangue di Paganica, in occasione, della Festa del Donatore, organizza eventi culturali di varia natura.

Quest'anno, è toccato a una ricetta che è entrata a far parte nella tradizione culinaria e che da oltre mezzo secolo delizia i palati dei paganichesi in occasione di sagre, scapolate o nelle feste rionali post-sisma, come importante momento di aggregazione sociale e identitario: i "Cannaruzzitti alla Paganichese".

"A tutti coloro che in tutti questi anni hanno svolto, credo che ciò si possa definire, servizio sociale, va il grazie e la riconoscenza di tutti i cittadini paganichesi", scrive in una nota Raffaele Alloggia, responsabile Vas e organizzatore di un convegno sui cannaruzzitti.

"L'idea di valorizzare la ricetta mi è saltata in mente qualche mese fa, dopo che per una ennesima volta, in occasione delle cosiddette scapolate, alla presenza di numerosi forestieri, veniva esaltato questo piatto, facendo il bis il tris e anche oltre, rinunciando magari alla carne di pecora alla brace!", racconta.

Durante il seminario, con i “cuochi” presenti, sono state messe a confronto le diverse varianti, rappresentate dalle diverse generazioni presenti, apportate negli anni per definire una ricetta unica per il proseguo dell’iter per il riconoscimento della “paternità culinaria”.