

PETTORANO SUL GIZIO: TORNA IL 6 GENNAIO LA SAGRA DELLA POLENTA, "ROGNOSA" E CON I MUGNOLI

30 Dicembre 2022



L'AQUILA - In programma per il prossimo 6 gennaio, a partire dalle ore 12, in piazza Umberto I a Pettorano sul Gizio (L'Aquila), la sessantunesima edizione della Sagra della Polenta.

Lo storico appuntamento per degustare il piatto per eccellenza della tradizione carbonara pettoranese torna a svolgersi nel giorno dell'Epifania dopo un percorso itinerante che negli anni scorsi lo ha visto svolgersi sia in estate che ad inizio aprile, come nel 2022.

Quest'anno la Sagra della Polenta rientra nella sua collocazione storica e giunge alla sua sessantunesima edizione, segnale che la storia di questo appuntamento prosegue e si rinnova, con i canoni che l'hanno resa famosa e sempre frequentatissima. Al centro della giornata di festa quello che molto spesso viene identificato come uno dei piatti poveri della cucina italiana, la polenta, e che invece a Pettorano sul Gizio trova la sua esaltazione con una preparazione che risale ai tempi degli antichi carbonai.

Dunque l'utilizzo della farina di granturco, rigorosamente ricavata da mais a otto file, macinata in mulino a pietra, utilizzando essenzialmente acqua del fiume Gizio di ovidiana memoria, olio extravergine, con condimento speciale denominato 'rognosa', costituito da carne di maiale, formaggio pecorino, e salsiccia, il tutto mescolato a dovere con una cottura lenta e lavorata.

La Sagra della Polenta del prossimo 6 gennaio sarà garantita in tutta sicurezza visto saranno allestiti in piazza Umberto I, in caso di maltempo o condizioni non ottimali, gazebo dove ripararsi e ristorarsi al meglio. Previsto per gli avventori che vorranno degustare la polenta di Pettorano anche un intrattenimento musicale ad hoc che ripercorrerà la tradizione dei tipici

canti abruzzesi tradizionali.

Inoltre, da ricordare, come parallelamente alla Sagra in piazza Umberto I, saranno protagoniste anche le attività di ristorazione ed i bar di Pettorano sul Gizio, dove ci sarà spazio per le opzioni di polenta coi mugnoli (verdura che proprio nel territorio peligno viene coltivata e trova la sua unicità), per le crustole, i mognele e chezzerieje (gnocchetti di patate insaporiti dai mugnoli), per le tipiche pizzelle, e la pizza di San Martino, oltre che una selezione di vini davvero di altissimo livello.