

CON LA PANONTA IN PIAZZA CAMPOTOSTO RITROVA LA SOCIALITÀ PERDUTA - VIDEO

24 Marzo 2018



CAMPOTOSTO - È vero, in passato veniva fatta nel giorno dell'uccisione del maiale, solitamente prima del Natale, o comunque in pieno inverno. Ma oggi, per come è ridotto il paese dopo il terremoto del gennaio 2017, quel che conta è socializzare, e se si aggiunge che il paesaggio è ancora imbiancato e le temperature non fanno lontanamente percepire l'arrivo della primavera, una panonta in piazza può riscaldare il corpo e lo spirito.

A Campotosto (L'Aquila), passato inesorabilmente da 150 a cinquanta abitanti, **Ugo Paolini** dell'azienda Nonna Ina ha deciso di invitare compaesani, amici e clienti ad una conviviale in piazza, quello che era il cuore pulsante del paese.

Lui, il custode della mortadella di Campotosto, prelibato presidio Slow Food, ha anche l'onere di mantenere viva la tradizione di un tempo, che vedeva offrire, agli amici che contribuivano all'uccisione e alla lavorazione del maiale, la pietanza fatta con le parti meno nobili del suino.
(m.sig.)