

POLENTATA CON GARA PER GLI ABRUZZESI DEL TRENTINO ALTO ADIGE



17 Febbraio 2020

BOLZANO - La Libera Associazione Abruzzesi del Trentino Alto Adige presieduta da **Sergio Paolo Sciuolo Della Rocca**, ambasciatore d'Abruzzo nel mondo, ha tenuto nell'antico mulino di Roverè della Luna (Trento), una polentata per i soci più vivaci e maggiormente attaccati alle tradizioni della cucina povera.

La serata ha visto servito ai convenuti due tipi di polenta, una gialla a base di costine e salsicce e l'altra bianca condita con il grasso delle salsicce di fegato, il tutto rigorosamente

sulla tavola di legno, il tradizionale asse che un tempo era usato per impastare la farina.

Nella circostanza si è tenuta la gara della “spianatora” che ha visto i convenuti dotati della sola forchetta, seduti vicino alla tavola che al via dato dall’arbitro hanno iniziato a mangiare la buona pietanza per raggiungere la salsiccia appositamente collocata al centro come traguardo e premio per chi vi giungesse prima avanzando e mangiando velocemente.

La gara della spianatora è stata vinta da **Enzo D’Alonzo** di Elice (Pescara) il quale ha meritato un forte applauso e l’apprezzamento comune. Nella circostanza è stato servito il buon vino Montepulciano di Prezza e il bianco Montonico di Bisenti.

A termine dell’incontro il presidente Sciullo Della Rocca, ha ricordato l’importanza di questo piatto povero che tuttavia nel tempo è stato sempre motivo di unione e di gioia la cui bontà è frutto essenzialmente della pazienza del cuoco che prepara e gira lentamente la polenta in fase di cottura per evitare i grumi, aiutato dal paiolo di rame “lu cuture” che riesce a favorire una cottura omogenea della pietanza. Ha poi ringraziato i soci **Vittorio Vitelleschi**, **Francesco Giovannucci** e **Mario Timperio**, per l’organizzazione di questo appuntamento, rivolgendo parole di elogio al vice presidente vicario **Fabio Giovannucci** promotore di questo incontro tradizionale tipicamente abruzzese risultato gradito e fortemente aggregativo per i soci del sodalizio.

La serata si è chiusa con le buone frittelle di Castelvecchio Subequo (L’Aquila).