

Sagra della Polenta, Peticara invasa dagli appassionati dell'oro giallo, domenica si replica

Eventi - 21 settembre 2018 - 11:52



L'“oro giallo” sta facendo registrare numeri da record. E domenica si prepara a proseguire su questa “succulenta” strada.

La XXXII° edizione della “Sagra della Polenta e dei frutti del sottobosco” di Peticara all'esordio, infatti, ha consumato 2 quintali di farina che sono serviti per la distribuzione di ben 1500 piatti di polenta condita con ragù di salsiccia, cinghiale e funghi porcini. A pranzo e a cena lo stand è stato sempre strapieno.

Alla seconda uscita, la Sagra ha fatto ancora meglio. Complice il beltempo, i numeri sono stati ancora più consistenti: 3 quintali di farina utilizzati, per 2.000 piatti serviti in tavola.

“Il sole, il programma della Sagra, le proposte del Museo Sulphur, e la straordinaria proposta gastronomica hanno contribuito a numeri da capogiro come non accadeva da anni” è orgoglioso il presidente della Pro Loco, Cesare Bianchi, che loda il lavoro appassionato e professionale di tutti gli oltre 50 volontari dell'Associazione.

Giunta alla XXXII edizione e da sempre organizzata dalla Pro Loco di Peticara, la manifestazione inaugura le fiere e le sagre dell'alta Valmarecchia e “apparecchia” ogni domenica le sue proposte fino al 30 settembre, e sempre ad ingresso gratuito.

La polenta è la regina della manifestazione. Il primo “in giallo” è preparato all'ombra del Monte Aquilone con una farina che contiene ben 13 specie diverse di granoturco rigorosamente macinate ad acqua.

La polenta di Peticara è da leccarsi i baffi, nelle sue diverse versioni. Quella tipica è condita con il ragù di salsiccia, di cinghiale o con i funghi.

All'oro giallo di Perticara si accompagnano la piadina, le patatine fritte, la trippa, le cotiche con i fagioli e il cinghiale in salmì innaffiato con il robusto Sangiovese D.O.C. Nella passata edizione furono bruciati 8 quintali di farina di polenta suddivisi in 5mila porzioni.

Immane le bancarelle con prodotti del sottobosco (dalle melograne alle giuggiole e i funghi), e il mercatino dell'artigianato.

Parcheggio gratuito presso il campo sportivo e altre zone, per oltre 100 posti auto.

La tensostruttura apre alle ore 11 e fino alle 21. Anche in caso di maltempo gli amanti della buona tavola non avranno alcun problema: la tensostruttura dispone di oltre 300 posti tutti al coperto.

Il programma si completa con il mercatino e i giochi per i più piccoli lungo le vie del paese (via Oriani, via Trento e parcheggio) e i divertenti gonfiabili! Per chi ha gambe buone, c'è l'opportunità di digerire con una bella camminata lungo i percorsi CAI del al Monte Aquilone.

Tutte le domeniche, inoltre, sono possibili visite guidate al Sulphur, il Museo Storico Minerario di Perticara, che racconta almeno 500 anni di attività estrattiva dello zolfo in 3000 mq di esposizione.

Una navetta gratuita a ciclo continuo parte dalla centrale piazza Matteotti di Perticara dalle ore 14 per la visita al Museo Sulphur.