24^ Sagra della Polenta

Gastronomia

Inviato da :

Pubblicato il : 20/8/2010 11:20:21

Dopo l'ottimo riscontro fatto registrare, la scorsa settimana, dalla prima Festa del Maiale – evento organizzato dai giovani della popolosa frazione Caporio di Macchiagodena – questo fine settimana (21-22 agosto), l'area attrezzata di località Brecciara si animerà grazie alla tradizionale Sagra della Polenta, giunta alla sua 24^ edizione.

Appuntamento fisso nel cartellone estivo del Comune di Macchiagodena, appuntamento che si fa inno della buona gastronomia e della qualità delle materie prime, tanto che le attese dei buongustai e di tutto coloro che vogliono riscoprire i sapori autentici e semplici della cucina contadina sono come sempre assai elevate. Infatti, da diversi anni la manifestazione ha assunto contorni che vanno al di là della mera gastronomia e che hanno superato i confini spazio-temporali della due giorni della sagra, dietro la quale c'è un'associazione attiva e dinamica - l'Associazione Sagra della Polenta - che lavora, instancabilmente e tutto l'anno, per promuovere e salvaguardare le risorse autoctone, nella fattispecie il granturco.
Per realizzare la vera polenta macchiagodenese è, infatti, proibito l'uso del mais ibrido americano, inoltre, la farina ottenuta dal granturco coltivato nelle campagne circostanti dopo la macinatura va conservata in appositi sacchi di tela bianca e, infine, setacciata – in un setaccio a maglie strette - solo poco tempo prima di essere cucinata.
Questi i preamboli necessari alla preparazione vera e proprio, la cui ricetta già dal 2005 ha ottenuto il prestigioso riconoscimento dell'Accademia Italiana della Cucina con il deposito presso la Camera di Commercio di Isernia.
Oltre alla particolarità nella preparazione, la polenta di Macchiagodena ha una sua caratteristica specifica anche nella presentazione: nel piatto viene adagiata a gnocchetti ("frattaruole" per dirla alla macchiagodenese) successivamente conditi con sugo e salsiccia, nella variante rossa, e baccalà e peperoni, nella variante bianca.
Lo stand gastronomico, per un tuffo nella semplicità e nella genuinità della cucina contadina, aprirà i battenti a partire dalle ore 19.00.