



Comune di Sermoneta

Torna la secolare Sagra della Polenta

Tutto è pronto per il tradizionale e tanto atteso appuntamento con la Sagra della Polenta di Sermoneta, in programma domenica prossima, 17 gennaio 2010, a cura dell'Associazione Festeggiamenti del centro storico e dell'amministrazione comunale di Sermoneta. Degustare la tradizionale polenta con la salsiccia, manifestazione in onore di Sant'Antonio Abate protettore degli animali domestici e del mondo rurale, è diventato un appuntamento impedibile, diventato il simbolo di una cultura culinaria appartenente alla più antica tradizione del territorio, che richiama ogni anno migliaia di visitatori da tutto il Lazio.

Già dalle 6 della mattina i "polentari" inizieranno ad accendere il fuoco in Piazza del Popolo per la preparazione della polenta nei tipici calderoni. Alle 9 sarà inaugurata la **mostra di artigianato locale** sotto la Loggia dei Mercanti e la mostra fotografica "Sermoneta nelle antiche cartoline", a cura dell'ANC di Sermoneta, mentre in piazza San Lorenzo a partire dalle 10 ci sarà una **esposizione di antichi mestieri**. Ancora nella Loggia dei Mercanti alle 11 si terrà la **degustazione dei migliori oli extravergine di oliva di Sermoneta** a cura dell'Associazione Capol e, dopo la messa nella Cattedrale di Santa Maria Assunta, solenne processione con la Sacra immagine di Sant'Antonio abate ed il concerto della Banda musicale Fabrizio Caroso. Con la benedizione della polenta e dei pani, **alle 12, la sagra avrà ufficialmente inizio**, con la distribuzione della polenta con ragù e salsiccia.

Cenni di storia

Nel 1503 Guglielmo Caetani, dopo un lungo esilio a Mantova, fece ritorno a Sermoneta appena avuta notizia della morte di Alessandro VI Borgia, il Papa che gli aveva tolto il feudo con la scomunica e fatto uccidere due fratelli. Guglielmo ritornando al suo paese portò con sé il seme del granturco venuto dall'America e lo seminò sui suoi fertili territori. La farina del granturco fu usata inizialmente per procurare pietanze ai prigionieri del castello ed in seguito dai poveri e dai pastori come cibo quotidiano. A quei tempi a Sermoneta tra i poveri vi erano molti pastori scesi dai monti dell'alto Lazio e dall'Abruzzo alla ricerca di pascoli più verdi per i loro bestiami. Questi in occasione della festa di Sant'Antonio Abate protettore degli animali domestici, che ricorre proprio il 17 gennaio, scendevano in paese a far benedire i loro animali ed in questa occasione veniva offerto loro e a tutta la popolazione un piatto di polenta condita con carne di maiale e cucinata sulla pubblica piazza. Tale usanza è rimasta negli anni e dal 1977 viene curata dall'associazione Festeggiamenti del Centro Storico che ogni anno organizza in Sermoneta, in occasione della festa di Sant'Antonio Abate, la Sagra della Polenta.

La polenta che viene gustata il giorno della sagra viene cotta ad arte in un paiolo di rame su fuoco a legna, lentamente e continuamente girata fin dalle prime ore del mattino in Piazza del Popolo da esperti polentari. Il condimento della polenta viene fatto con salsicce, pomodoro, olio di oliva locale ed altri ingredienti che solo i cuochi polentari sermonetani conoscono a menadito, un'arte di cucinare che i più anziani polentari tramandano ai più giovani, che ogni anno, si dedicano con passione e volontariamente alla cottura di questo piatto oggi tanto ricercato.

Le celebrazioni iniziano una settimana prima, con l'esposizione della sacra immagine di S. Antonio Abate.

La sagra successivamente si sposta nelle borgate: a **Doganella** (sempre il 17 gennaio), **Pontenuovo** (24 gennaio), **Sermoneta Scalo** (31 gennaio), **Monticchio** (7 febbraio), **Tufette** (21 febbraio).

Sermoneta, 9 gennaio 2010

Stefano Cortelletti

347/3089083