

PETTORAZZA DA SCOPRIRE

500

A settembre la Vergine Maria viene festeggiata con una fiera che ha Cinquecento anni



Corte Grimani alla prova del cuoco I tesori sono serviti a tavola

Le ricette doc di Dorotea Ranellucci, terzogenita della proprietaria

LAVORI IN CORSO

La scuola media cambia volto

- PETTORAZZA -

PARTIRÀ a breve il restyling completo della scuola secondaria di primo grado 'Silvano Franzolin' e del palazzo comunale di Pettorazza Grimani che saranno rimessi a nuovo grazie ad una serie di lavori di ristrutturazione. Il sindaco Gianluca Bernardinello ha ottenuto dal 'Gal Adige' un contributo di 115mila euro per la manutenzione straordinaria della scuola media e del municipio. Per entrambi gli edifici gli addetti ai lavori faranno una demolizione della pavimentazione esterna compreso lo smantellamento degli intonaci e del manto di copertura. I tetti saranno resi impermeabili con guaina e coppi, intonaci nuovi e idropittura. Il lavoro avrà un costo totale di 160mila euro di cui 115 saranno finanziati dal Gal. Soddisfatto del risultato raggiunto il sindaco Gianluca Bernardinello. «Tutto è stato possibile grazie alla collaborazione dell'architetto Silvia Lezziero e della sua equipe con Claudia Rizzi - dice il primo cittadino -. Colgo l'occasione per ringraziare lo staff del Gal Adige, 'Impresa Verde Rovigo' e i funzionari dell'Avepa».

va. ma.

- PETTORAZZA -

LA CORTE GRIMANI Di Pettorazza è stata protagonista nei giorni scorsi di una puntata della trasmissione televisiva 'La Prova del Cuoco' condotta da Antonella Clerici. Dopo una visita alla villa cinquecentesca e ai vari ambienti della tenuta come il granaio detto 'Paradiso', le stalle e le cantine, lo staff della 'Prova del cuoco' guidato da Fabrizio Nonis ha assaggiato uno dei prodotti tipici del posto, un tubero molto particolare, la patata dolce, meglio conosciuta con il nome di 'mericana'. Grazie al terreno sabbioso, ma ricco di sostanza organica, le campagne circostanti, in particolare, quelle della vicina Anguillara Veneta, ben si prestano alla coltivazione di questo tubero con cui si possono fare ricette sia dolci che salate. «Si tratta di un prodotto tipico della vicina Anguillara Veneta che però, anche qui a Pettorazza viene coltivato ad un livello meno commerciale - spiega Emma Ricciuti, proprietaria della corte Grimani -. Abbiamo scelto di presentare alla 'Prova del cuoco' una ricetta tradizionale, gli gnocchi di patate 'mericane'. Si tratta di un piatto molto particolare e tipico della zona. C'è da dire poi che siamo proprio nella stagione giusta per gustare questo prodotto della terra». Dorotea Ranellucci, figlia della proprietaria della corte Emma Ricciuti, nelle cucine della villa, ha eseguito a regola d'arte la classica ricetta. «È stata davvero una bellissima esperienza - conclude Emma Ricciuti -. Piacevole e divertente vedere l'organizzazione del lavoro della troupe televisiva che per una ripresa di soli tre minuti ha lavorato indefessamente per tutta la giornata».

Valentina Magnarello



POLITICA LA NOMINA

Il maestro di musica diventa segretario dei Democratici

- PETTORAZZA -

E' PAOLO TRAVERSI il nuovo segretario di circolo del Pd di San Martino di Venezze e Pettorazza. L'elezione è avvenuta nei giorni scorsi nella sala civica Reato di San Martino di Venezze dove si è svolto anche il congresso del circolo del Pd per San Martino e Pettorazza. Paolo Traversi, 55 anni, docente di musica alla scuola secondaria di primo grado, ha preso il posto dell'uscente Cristia-