



5° edizione - 10 | 11 | 12 maggio 2013  
**Porchettiamo - il festival delle porchette d'Italia**  
San Terenziano di Gualdo Cattaneo (Perugia)

### COMUNICATO STAMPA

**“Porco Mondo”, la porchetta alla conquista del Pianeta!**

**Da cibo tipico del centro Italia questa prelibatezza viene ormai prodotta e consumata ovunque, ben oltre i classici confini originari.**

**“Porchettiamo”, che si svolgerà dal 10 al 12 maggio nel suggestivo borgo umbro di San Terenziano (Perugia), propone le migliori produzioni di porchette italiane e numerose iniziative collaterali per un grande festival dedicato ad un altrettanto importante “cibo di strada” e “anticrisi”**

GUALDO CATTANEO, *Perugia* – “Porchet... tiamo”. Più che un festival una vera e propria dichiarazione d’amore per uno dei cibi più gustosi, antichi e popolari della tradizione gastronomica italiana. Gli estimatori della porchetta si danno infatti appuntamento a **San Terenziano di Gualdo Cattaneo**, in provincia di **Perugia**, per la **5ª edizione** di **“Porchettiamo - Festival delle Porchette d’Italia”**. Un’occasione irrinunciabile, unica in tutta Italia, per gustare le diverse varianti di questo succulento “cibo di strada”.

Dal 10 al 12 maggio nella piazza principale del piccolo borgo umbro, rinominata per l’occasione **“La piazza delle porchette”**, si riuniranno stand attentamente selezionati dall’organizzazione, cui quest’anno si aggiungono per la prima volta **produttori che arrivano da fuori dei confini produttivi classici**.

E allora ecco lo slogan di quest’anno: **“Porco Mondo”**, cioè la porchetta sempre più lanciata alla conquista del Pianeta e capace di travalicare i confini geografici della tradizione. Da cibo tipico del centro Italia (anche quest’anno a San Terenziano saranno presenti nuovamente, per un confronto tra alcune delle migliori della tradizione italiana, le porchette **umbre, toscane, laziali, marchigiane e abruzzesi**), questo piatto viene ormai prodotto e consumato praticamente ovunque. Dai mercati di Londra ai chioschi di New York, passando ovviamente per molte regioni italiane meno consuete per questo cibo come la Calabria, che infatti sarà presente con un suo stand a Porchettiamo 2013.

Dunque la porchetta alla base di tante varianti territoriali e di gusto, con altrettanti ingredienti nuovi che entrano nella produzione. Tradizione e innovazione, storia e fantasia contemporanea si fondono in questo squisito **cibo di strada**.

Che non sarà l'unico. Dopo il successo dello scorso anno, torna l'incontro con altri cibi di strada grazie all'iniziativa "**Porchettiamo & Friends**". A far visita alla porchetta, con possibilità di assaggi, saranno il **Lampredotto** fiorentino di Luca Cai, il **Cicotto** di Grutti (Perugia), il **PesceStrada** del Lago Trasimeno (Carpa regina in porchetta del PesceStrada) e i **classici del cibo di strada siciliano**, pane e panelle e arancine di Stragusto con lo chef Piero Catalano.

La porchetta, inoltre, si conferma tra i più efficaci "**cibi anticrisi**". È infatti un piatto unico, un pasto genuino e con una bibita si può stare tranquillamente spendere meno di 5 euro!

A far da "contorno" ci saranno i vini rossi della Strada del Sagrantino, presso l'**Enoteca del Sagrantino**, e le birre artigianali italiane scelte da Fermento Birra, presso la **Birroteca Artigianale**.

E per chi ha problemi di celiachia ci sarà anche il **panino con porchetta senza glutine** (panino versione gluten free), in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia dell'Umbria, perché la porchetta è davvero un cibo per tutti.

Sarà presente anche **Slow Food**, che attraverso la Condotta Valle Umbra organizzerà laboratori per la preparazione del Cicotto di Grutti (nuovo presidio Slow Food Umbria che consiste in una preparazione tradizionale a base di maiale, dal sapore unico ed estremamente aromatico, che si tramanda di padre in figlio da anni) e dei salumi fatti in casa (attraverso il recupero di alcune preziose capacità pratiche andate perdute negli ultimi decenni ma che padri, madri, nonni e nonne, hanno utilizzato per avere prodotti veramente genuini e a km 0).

Porchettiamo è quindi un percorso gastronomico che fa conoscere e assaggiare alle persone le migliori produzioni di porchette italiane, ma non solo.

Non mancheranno inoltre le **attività collaterali**: passeggiate alla scoperta dei sentieri nascosti del Comune di Gualdo Cattaneo e dei suoi Castelli, musica, animazioni ed artisti di strada, mentre i bambini potranno divertirsi a decorare un salvadanaio-ricordo della giornata o a cavallo di pony.

Spazio pure alla creatività con "**Design nel Borgo**", a cura dell'Istituto Italiano di Design, che prevede installazioni dedicate al maiale e mostre: *Design\_Amo* Design Fotografia e Moda si presentano a Porchettiamo; *Impressioni superficiali* quando lo scarto diventa materia; *1 kg di fotografia...tra leggerezza e pesantezza*; *Contaminazioni in rosa*, fashion design.

Altre le novità di quest'anno, come ad esempio il **contest fotografico per instagramers** (#porchettiamo2013 #igersumbria).

Durante Porchettiamo si svolgerà anche il **Primo Raduno Camperisti Italiani**, in collaborazione con l'Associazione Camper Club Foligno. I camperisti avranno diritto (con un costo di iscrizione di 15 euro) ad un cestino versione "Pig-Nic" contenente 4 panini degustazione con porchetta, un dolcetto tradizionale, una consumazione a scelta (birra artigianale, vino, succo di frutta, acqua), una shopper Porchettiamo e promozioni riservate.

Tutte queste iniziative saranno il filo conduttore di un soggiorno che, oltre il gusto, stimolerà la curiosità e non mancherà di regalare emozioni facendo scoprire l'arte, la cultura e il paesaggio del meraviglioso territorio umbro. Per questo motivo è nato anche il **pacchetto turistico "Porchettiamo in Umbria"** (da 89 euro a persona), che comprende un pernottamento con trattamento b&b presso un agriturismo della zona, un cestino "Pig-Nic" contenente 4 panini degustazione con porchetta, un dolcetto tradizionale, una consumazione a scelta (birra artigianale,

vino, succo di frutta, acqua), una passeggiata con guida alla scoperta del territorio e la bellissima shopper di Porchettiamo.

La formula è personalizzabile, attraverso l'iniziativa "**Scopri il territorio**", così che possono essere richiesti ulteriori servizi quali l'ingresso al Complesso Museale di San Francesco a Montefalco ([www.sistemamuseo.it](http://www.sistemamuseo.it)), l'iscrizione al Laboratorio Slow Food "I Salumi e i Formaggi" e una degustazione in una cantina della zona in collaborazione con la Strada del Sagrantino. Il tutto è stato realizzato con la collaborazione del consorzio UmbriaSì (per prenotazioni: [info@umbriasi.it](mailto:info@umbriasi.it) - tel. 075 5058792).

**Info:**

[www.porchettiamo.com](http://www.porchettiamo.com)

[info@porchettiamo.com](mailto:info@porchettiamo.com)

**Ideazione e coordinamento**

anna7poste

eventi e comunicazione

Cell. +39.347.4592992

[anna@anna7poste.it](mailto:anna@anna7poste.it)

**Ufficio Stampa "Porchettiamo"**

**Danilo Nardoni**

Cell. +39.349.1441173 - [d.nardoni@alice.it](mailto:d.nardoni@alice.it)



porchettiamo



#porchettiamo2013