



6° edizione - 9 | 10 | 11 maggio 2014

Porchettiamo - il festival delle porchette d'Italia
San Terenziano di Gualdo Cattaneo (Perugia)

COMUNICATO STAMPA

In punta di Porchetta!

La 6° edizione di "Porchettiamo", che si svolgerà il 9, 10 e 11 maggio 2014 nel suggestivo borgo umbro di San Terenziano (Perugia), propone anche quest'anno le migliori produzioni di porchette italiane e numerose iniziative collaterali per un grande festival dedicato ad un importante "cibo di strada".

Tra le novità, la presenza di alcuni chef che interpreteranno la porchetta con panini gourmet

Marzo 2014. GUALDO CATTANEO, *Perugia* – Un'occasione irrinunciabile, unica in tutta Italia, per gustare le diverse varianti di questo succulento **"cibo di strada"**. Torna "Porchettiamo". 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 potranno quindi ritrovarsi ancora una volta a **San Terenziano di Gualdo Cattaneo**, in provincia di **Perugia**, per la **6° edizione di "Porchettiamo - Festival delle Porchette d'Italia"**.

Dal 9 all' 11 maggio 2014 nella piazza principale del piccolo borgo umbro, rinominata per l'occasione **"La piazza delle porchette"**, si riuniranno stand attentamente selezionati dall'organizzazione, con la conferma di produttori che arrivano anche da fuori dei confini produttivi classici e di regioni italiane meno consuete per questo cibo. Pure quest'anno quindi a San Terenziano saranno presenti nuovamente, per un confronto tra alcune delle migliori della tradizione italiana, le porchette **umbre, toscane, laziali, marchigiane, abruzzesi**, ma anche **emiliane e calabresi**.

Tante altre le novità in arrivo, che saranno annunciate a ridosso della manifestazione. Ma la principale riguarda l'iniziativa **"In punta di Porchetta"**, con alcuni chef che interpreteranno la porchetta con panini gourmet ispirati al maiale e alla preparazione "in porchetta" (tipica umbra) come il coniglio o l'anatra in porchetta. 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.

Porchettiamo è quindi un percorso gastronomico che fa conoscere e assaggiare alle persone le migliori produzioni di porchette italiane, ma non solo. La porchetta sarà inoltre in buona compagnia per un gemellaggio all'insegna di sapori unici. Dopo il successo delle ultime due edizioni, torna infatti l'incontro con altri cibi di strada grazie all'iniziativa **"Porchettiamo &**

Friends” che allarga le sue presenze. A far visita alla porchetta, con possibilità di assaggi, saranno il **Lampredotto** fiorentino, il **Cicotto** di Grutti (Presidio Slow Food), il **PesceStrada** del Lago Trasimeno (Carpa regina in porchetta del PesceStrada), i classici del cibo di strada siciliano (**pane e panelle** e **arancine** di Stragusto), la **piadina romagnola** e per finire le **olive** e i **cremini marchigiani**.

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).

Non mancheranno infine le **attività collaterali**: passeggiate alla scoperta dei sentieri nascosti del Comune di Gualdo Cattaneo e dei suoi Castelli (a piedi e in bici), musica, artisti di strada, animazioni ed attività per bambini.

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”** (a partire da 79 euro a persona), che comprende un pernottamento con trattamento b&b presso un agriturismo della zona, un cestino “Pig-Nic”, una passeggiata a piedi o in bicicletta 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), l’iscrizione al Laboratorio Slow Food “I Salumi e i Formaggi”, una degustazione in una cantina della zona in collaborazione con la Strada del Sagrantino e una degustazione guidata di birra artigianale. Il tutto è stato realizzato con la collaborazione dell’agenzia viaggi Brezzatour (per prenotazioni: info@stradadelsagrantino.it - tel. 0742 378490).

Per i **camper** c’è la possibilità di parcheggio riservato con area attrezzata, che si trova all’ingresso del borgo.

Info:

www.porchettiamo.com

info@porchettiamo.com

Ideazione e organizzazione

anna7poste

eventi e comunicazione

Cell. +39.347.4592992

anna@anna7poste.it

Ufficio Stampa “Porchettiamo”

Danilo Nardoni

Cell. +39.349.1441173

d.nardoni@alice.it

press@porchettiamo.com

