

PORCHETT TIAMO

*Festival delle porchette
d'Italia*

www.porchettiamo.com

3° edizione - 6 | 7 | 8 maggio 2011
**In Umbria, a San Terenziano (Gualdo Cattaneo),
torna "Porchettiamo", il festival delle porchette d'Italia**

COMUNICATO STAMPA

Attraverso "Porchettiamo", lo straordinario cibo di strada della porchetta, vero e proprio cult della tradizione gastronomica italiana, sarà protagonista per tre giorni tra le piazze e le strade di San Terenziano: in questo suggestivo borgo umbro lungo la Strada del Sagrantino di scena le migliori espressioni del Paese di uno dei cibi più gustosi, antichi e popolari. Non mancheranno degustazioni, abbinamenti con i vini del territorio e con le birre artigianali italiane, esposizioni, approfondimenti per operatori del settore e appassionati, visite al territorio oltre che originali iniziative per famiglie e bambini

SAN TEREZIANO, Perugia – "Porchettiamo, *festival delle porchette d'Italia*", alla sua **terza edizione**, si conferma come un **momento unico di valorizzazione e confronto dei diversi stili di fare porchetta nel nostro Paese**.

Tre giorni (**6-7-8 maggio 2011**) dedicati a questo goloso **cibo di strada**, che sarà l'indiscusso protagonista delle piazze e delle strade di **San Terenziano**, suggestivo **borgo umbro** nei pressi di Gualdo Cattaneo (Perugia), tra verdi colline, in una natura incontaminata e dal paesaggio mozzafiato. Dopo lo straordinario successo delle passate edizioni, anche quest'anno non mancheranno momenti di approfondimento, degustazioni, riflessioni ed incontri, conditi da numerose **attività collaterali e dalla gioiosa presenza di musicisti e artisti di strada** che si alterneranno per le vie del paese con spettacoli e intrattenimenti di ogni genere.

Con "Porchettiamo" si potranno conoscere e gustare, in un sol colpo, le diverse **porchette d'Italia**, attraverso **le continuità e le differenze negli ingredienti e nella produzione**, quest'anno ancor più selezionate sotto il profilo della qualità, dell'artigianalità e della genuinità del prodotto.

La porchetta veniva cotta in inverno e mangiata per il banchetto di festa all'inizio dell'estate. La data dell'evento – 6, 7 e 8 maggio – è dunque scelta proprio per sottolineare una relazione ancora viva tra un prodotto così rappresentativo del territorio e le tradizioni popolari che lo identificano e lo animano. Maggio è, infatti, il mese del maiale, da *maialis*, animale che i Romani sacrificavano in onore della dea Maia per l'apertura di maggio.

Grazie alla "**Piazza della Porchetta**" ogni regione avrà la sua area, allestita con piccoli angoli di ristoro per il consumo dei panini, e potrà presentare le caratteristiche del proprio prodotto per permettere al pubblico di scegliere tra le diverse tipologie di presenti, che si differenziano da luogo a luogo per ingredienti, sapore, aromi e spesso anche cottura. Tra le altre, saranno presenti

porchette da Ariccia (Lazio), Monte San Savino (Toscana), Campoli eTorrevecchia Teatina (Abruzzo), da varie zone delle Marche e dell'Umbria (con veri e propri *Grand Cru* come Grutti, Costano, Bevagna, Todi e Casalalta).

La piazza principale ospiterà anche l'**Enoteca della Strada del Sagrantino**, ideale per scoprire i vini del territorio (ancora più numerosi e selezionati), per un abbinamento a tutto gusto che saprà ricreare, in chiave elegante e contemporanea, la suggestiva atmosfera delle antiche "fraschette", luoghi privilegiati per il consumo di vino e porchetta. Così come non mancheranno le degustazioni guidate da Antonio Boco, giornalista enogastronomico e grande esperto di vino. Per restare in tema di felici accostamenti, sul fronte delle **Birra** verranno proposti diversi appuntamenti, tra cui le degustazioni e l'allestimento della **Birroteca**, un punto di assaggio e di vendita delle migliori **birre artigianali italiane** (selezionate e presentate da Nicola Utzeri, uno dei massimi esperti del settore). Birra o vino, insomma? La ricerca dell'**abbinamento perfetto** è già cominciato...

Ma le sorprese non finiscono qui, visto che da quest'anno la porchetta si confronterà con gli altri grandi cibi di strada italiani. A "Porchettiamo 2011" troverà spazio il **lampredotto**, ovvero l'essenza della cucina di strada toscana. Un vero e proprio "gemellaggio" sotto il segno della tradizione.

Il piacere di una buona porchetta non sarà negato neanche ai **celiaci**, vista la collaborazione (e migliaia di panini preparati ad hoc) dell'Associazione Italiana Celiachia dell'Umbria e Biaglut. Ecco poi l'area "**Il maiale in mostra, tra storia, tradizione e design**", con foto, storici utensili e infine con innovative opere di design legate al maiale, parte quest'ultima curata dall'Istituto Italiano Design. Completerà l'offerta espositiva il "**Mercatino dei prodotti tipici e dell'artigianato artistico del territorio**", che vedrà la presenza di artigiani e scultori, con le loro interpretazioni artistiche tra cui la lavorazione della celebre **pietra rosa** di San Terenziano.

Il **convegno** che aprirà l'evento (**6 maggio, ore 17,30**) approfondirà tematiche relative alla storia, la cultura e le dinamiche più peculiari e attuali che ruotano attorno al maiale, dall'allevamento alla sua trasformazione, fino al tema della porchetta e a quello più generico dei cibi di strada. Confermato, infine, il "**Pig-nic**", appuntamento con "Porchetta e vino sull'erba". Una passeggiata con merenda per scoprire i verdi sentieri intorno al borgo romano di San Terenziano e il Raduno della Lambretta, capace di richiamare appassionati e collezionisti da tutta Italia.

Info: www.porchettiamo.com

Email: info@porchettiamo.com

Segreteria organizzativa

Anna Setteposte • Eventi&Comunicazione

Cell. 347.4592992 – 392.5398191

Ufficio Stampa "Porchettiamo"

Danilo Nardoni - 349 1441173 - d.nardoni@alice.it