



ENOGASTRONOMIA
AMBIENTE
TURISMO

Porchettiamo 2011, a San Terenziano (Perugia) il festival delle porchette d'Italia di [Redazione 12](#)

PORCHET TIAMO

*Festival delle porchette
d'Italia*

Dal 6 all'8 maggio 2011 a San Terenziano (Perugia) -

"Porchettiamo, festival delle porchette d'Italia" è alla sua terza edizione, si svolge a **San Terenziano** (Perugia) **dal 6 all'8 maggio 2011** e può essere considerato il "festival della porchetta", perchè attorno a questo saporito cibo di strada, dalla tradizione antica risalente al tempo dei Romani, ruotano, durante la kermesse di tre giorni, una serie di esposizioni, gemellaggi, convegni e momenti ricreativi.

Nell'antichità la **porchetta** veniva cucinata in inverno e consumata durante la **fiesta per l'inizio dell'estate**. Inoltre maggio era considerato il mese del maiale, da **maialis**, animale che i Romani sacrificavano in onore della dea Maia.



Nel bellissimo scenario delle colline umbre, vicino al borgo di **Gualdo Cattaneo** (Perugia), il paese di San Terenziano propone proprio nei primi giorni di maggio l'assaggio della porchetta cucinata nei diversi modi da parte dei cuochi provenienti da **Ariccia** (Lazio), **Monte San Savino** (Toscana), **Campoli e Torrevecchia Teatina** (Abruzzo), da località delle Marche e dell'Umbria, ognuno con la sua ricetta particolare; a tal fine verrà allestita la "**Piazza della Porchetta**" con diversi punti di ristoro per consumare i panini farciti.



Durante la manifestazione sarà possibile assaggiare i vini del territorio nell'**Enoteca della Strada del Sagrantino** allestita nella piazza principale del paese, e partecipare a degustazioni condotte da Antonio Boco; nella **Birroteca** sarà realizzato un punto di assaggio e di vendita delle migliori birre artigianali italiane (selezionate e presentate dall'esperto di settore Nicola Utzeri); sarà possibile gustare anche il lampredotto, un altro cibo di strada tipico italiano; i **celiaci** si ciberanno di una porchetta tutta dedicata a loro, a cura dell'**Associazione Italiana**

Celiachia dell'Umbria e Biaglut.



Nell'area **"Il maiale in mostra, tra storia, tradizione e design"** saranno esposte foto, utensili antichi e innovative opere di design (a cura dell'Istituto Italiano Design) legate al maiale; verrà allestito il **Mercatino dei prodotti tipici e dell'artigianato artistico del territorio** in cui in particolare saranno presenti prodotti ottenuti dalla lavorazione della celebre pietra rosa di San Terenziano; il **6 maggio alle ore 17.30** si terrà un convegno riguardante la storia, la cultura e le dinamiche che ruotano attorno al mondo dell'allevamento e della trasformazione del maiale, fino a parlare nello specifico della porchetta e dei cibi di strada.

Infine, per il divertimento di tutti, durante la manifestazione saranno presenti musicisti e artisti di strada, verrà organizzato il **"Pig-nic"** (l'appuntamento con **"Porchetta e vino sull'erba"**) e il Raduno della Lambretta.

CONTATTI

Riferimento: Porchettiamo

CONTATTO RAPIDO

Introduci i tuoi dati,
la tua richiesta ed invia!

Accetto le condizioni di utilizzo e presto il consenso al trattamento dei miei dati (clicca qui per leggere l'informativa)

Invia la richiesta

