



PORCHETTIAMO: SAN TEREZIANO, DAL 10 AL 12 MAGGIO

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

Testo Luca Benedetti Brano Il Maiale — Enzo Jannacci

“Non c'è amore più sincero di quello per il cibo” (George Bernard Shaw); quindi, con il più puro sentimento: “**Porchet...tiamo!**”! Gli estimatori della porchetta si danno infatti appuntamento a **San Terenziano di Gualdo Cattaneo**,

in provincia di **Perugia**, per la 5^a edizione di “**Porchettiamo - Festival delle Porchette d'Italia**”. Un'occasione irrinunciabile, unica in tutta Italia, per gustare le diverse varianti di questo succulento, antico e popolare “cibo di strada”.

Le migliori produzioni di italiane e numerose iniziative collaterali per un grande festival dedicato ad un importante “cibo di strada” e “anticrisi”

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 d'oltre confine**.

E allora ecco l'azzeccatissimo slogan di quest'anno: “**Porco Mondo**”, cioè la porchetta capace di travalicare i confini geografici della tradizione fino ad un'ipotetica conquista del pianeta (per un dominio davvero singolare...). 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.

L'ormai universale cibo da strada non sarà l'unico protagonista. Dopo il successo dello scorso anno, torna l'incontro con altre gustose pietanze all'iniziativa **"Porchettiamo & Friends"**. A braccetto saranno il **Lampredotto** fiorentino di Luca Cai, il **Cicotto** di Grutti (Perugia), il **PesceStrada** del Lago Trasimeno (Carpa regina in porchetta), **Pane** e **Panelle** di Trapani.

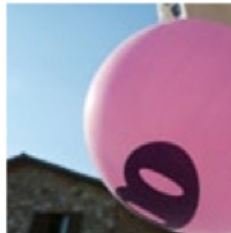
Quasi doveroso accompagnare tale prelibatezza con un buon bicchiere di vino o di birra artigianale: il rosso della Strada del Sagrantino, presso l'**Enoteca del Sagrantino**, e le birre artigianali italiane scelte da Fermento Birra, presso la **Birroteca Artigianale** saranno un "contorno" perfetto.

"Porco Mondo" non vuole privare proprio nessuno del suo piatto forte: anche chi ha problemi di celiachia potrà gustare il **panino con porchetta senza glutine** (panino versione gluten free).

Sarà presente anche **Slow Food**, che attraverso la Condotta Valle Umbra organizzerà laboratori per la preparazione del **Cicotto di Grutti** (una tradizionale e aromatica pietanza a base di maiale) e dei salumi fatti in casa.

Ad arricchire questo percorso gastronomico saranno una serie di **iniziative collaterali**: passeggiate, musica e non solo.

L'arte trae ispirazione anche dalla porchetta: una visita obbligatoria, quindi, al **"Borgo della Creatività"**, a cura dell'Istituto Italiano di Design, con installazioni dedicate al maiale ed estemporanee di pittura



e disegno, una mostra sul tema del riciclo ("Del Maiale non si butta via niente") e una mostra fotografica. Altre le novità di quest'anno, come ad esempio il **contest fotografico per instagramer** (#porchettiamo2013).

Durante il festival 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 uno speciale cestino versione **"Pig-Nic"**.

Proprio per la portata culturale (oltre che alimentare) della manifestazione 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 ricco cestino **"Pig-Nic"**, una passeggiata con guida alla scoperta del territorio e la shopper ricordo 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" e una degustazione in una cantina della zona in collaborazione con la Strada del Sagrantino.

PORCHETTAMOO
IN UMBRIA

INFO:
www.porchettiamo.com
info@porchettiamo.com
Per prenotazioni:
info@umbriasi.it