

CIBUS

17° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

Parma 05-08 Maggio 2014

[Registrati](#) | [Il mio account](#) | [Cassa](#) | [Pagamento](#) | [Negozio](#) | [Policy](#)

ITALIAN
FOOD
BUYER'S · GUIDE

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

ITALIAN
FOOD
BUYER'S · GUIDE

[Salumi](#) | [Formaggi](#) | [Dolci](#) | [Salati](#) | [Mercato](#) | [Retail](#) | [Tecnologie](#) | [Vini](#) | [Fiere](#) | [Ice](#)

31/05/2013 13:34 Federalimentare: separati in casa

ULTIME NEWS

15 maggio 2013 9:49

Porchettiamo: a San Terenziano (Pg), 15mila visitatori per la quinta edizione



Perugia – Dal 10 al 12 maggio, a San Terenziano (Pg), si è svolta la quinta edizione di Porchettiamo. Il festival, dedicato alle diverse tipologie di porchette italiane, ha registrato la presenza di oltre 15mila visitatori. L'iniziativa è stata creata con l'obiettivo di valorizzare il territorio, evidenziare le caratteristiche delle varie porchette regionali e stimolare una riflessione sul valore storico e antropologico della produzione della porchetta. In occasione della kermesse, inoltre, il 'Governo della porchetta' ha votato con apposite 'schede elettorali' il miglior prodotto presente: il primo posto è stato assegnato alla porchetta di Pantalla di Todi realizzata dall'azienda Tiberina Carni di Giancarlo Mastrini. Seconda e terza classificata, rispettivamente, la porchetta calabrese di Falerna (Cz) e la porchetta di Casalalta (Pg) dell'Antica salumeria Granieri Amato.

TWITTER

[Segui @alimentandonews](#)

VIDEO

La filiera Fumagalli

I NOSTRI SPECIALI

[Art. 62](#)

CONTATTACI



angelo.frigerio@tespi.net

LE NOSTRE RIVISTE