

ANSA > Terra&Gusto > Fiere&Eventi > Torna 'Porchettiamo', festival porchette d'Italia

# Torna 'Porchettiamo', festival porchette d'Italia

Presenti Umbria, Lazio, Marche, Toscana e per la prima volta Calabria

02 maggio, 18:33

+1 0

Tweet 8

Consiglia 40

Indietro Stampa Invia Scrivi alla redazione Suggestisci ()

1 di 1



La porchetta di Ariccia - Foto di Alessio Damato

- PERUGIA - La porchetta, ma non solo, sarà ancora una volta la grande protagonista della quinta edizione di "Porchettiamo". Gli estimatori si potranno incontrare nel borgo di San Terenziano (Gualdo Cattaneo) dal 10 al 12 maggio prossimi. A Perugia, è stato presentato questo vero e proprio "festival delle porchette d'Italia". Un festival, è stato detto nel corso della conferenza stampa, "che vuole ancora raccontare tradizioni, identità e differenze delle porchette d'Italia".

"Porchettiamo - hanno affermato Anna Setteposte e Antonio Boco, ideatori ed organizzatori della manifestazione - ha saputo anticipare la tendenza, ormai sempre più diffusa, del cibo di strada e della sua riscoperta e valorizzazione. Un 'cibo low-cost e anticrisi' oltre che 'cibo per tutti' che porta ormai ogni anno a San Terenziano migliaia di persone da tutta Italia".

"Porco Mondo, la porchetta alla conquista del Pianeta!" è lo slogan scelto quest'anno, perché "da cibo tipico del centro Italia questa prelibatezza - ha aggiunto Boco - viene ormai prodotta e consumata ovunque, ben oltre i classici confini originari".

Quest'anno, oltre a produttori provenienti dall'Umbria, dalla Toscana, dal Lazio, dalle Marche e dall'Abruzzo, ovvero delle classiche regioni di provenienza della porchetta, sarà presente con un suo stand anche la Calabria. A San Terenziano, come è stato annunciato, tornerà anche l'incontro con gli altri cibi di strada, grazie all'iniziativa "Porchettiamo & Friends": si potranno infatti assaggiare anche il Lampredotto fiorentino, il Cicotto di Grutti, la Carpa regina in porchetta del Pescestrada del Lago Trasimeno e i classici del cibo di strada siciliano (pane, panelle e arancine presentate dallo chef Piero Catalano). A fare da "contorno" ci saranno anche i vini della Strada del Sagrantino e le birre artigianali italiane scelte da Fermento Birra, oltre che i panini con porchetta senza glutine. Completano il programma anche laboratori slow food per la preparazione del Cicotto di Grutti e numerose attività collaterali per grandi e piccoli.

medicalnewsreporter.com



## Banting, som skrämmer läkare..

Forskare från Boston har upptäckt en chockerande bantningsmetod. Det här 1 konstiga sättet och så väger du 10 kilo mindre.

[läs vidare >>](#)

PUBBLICITÀ

### DAL MIPAAF

#### Riparte al Mipaaf campagna contro Cinipide del Castagno

Dai Servizi Fitosanitari regionali 500 lanci per lotta biologica



VAI ALLA RUBRICA

### SPECIALI

#### Festival del Gelato, comincia a Firenze il tour piu' dolce

Maestri gelatieri dal mondo, c'e' anche laboratorio mobile



#### Vino: 65 aziende e 250 etichette da degustare a Vino in Villa

Festival internazionale Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore



#### Con Slow Fish al Porto Antico di Genova il mare e' di tutti

Dal 9 al 12, mercato, giochi, incontri con pescatori e chef



#### 25 anni di FNA, al via quinto congresso nazionale

FNA e UDiCon per migliorare difesa lavoratori e consumatori



#### Brunello 2008 protagonista dell'anteprima annate

Presentate nel corso di 'Benvenuto Brunello' a Montalcino



#### Rimini, Rhex unico salone comparto accoglienza

Dal 23 al 26 febbraio, tra business, riflessioni e incontri



#### Anteprima Amarone, bandiera Made Italy da 340 milioni di euro

55 le cantine Valpolicella presenti per debutto annata 2009



VAI ALLA RUBRICA

### IN COLLABORAZIONE CON



Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Nel corso della presentazione a Perugia - durante la quale sono intervenuti anche il sindaco Andrea Pensi, l'assessore Giuliano Sfascia di Gualdo Cattaneo e l'assessore al turismo della Provincia di Perugia, Roberto Bertini - sono state illustrate le novità di quest'anno (tra cui una vera e propria "scheda elettorale" che verrà consegnata al pubblico per votare così la migliore porchetta), mentre lo chef stellato Marco Bistarelli (testimonial di Porchettiamo 2013) ha presentato e fatto assaggiare la sua ultima creazione ideata proprio in occasione del festival, il "panino di porchetta di agnello".

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Indietro Home

condividi:

#### ANNUNCI PPN



**Speciale benessere!**  
Terme e riscoperta dei sensi in Toscana  
[Scopri la promozione](#)



**Noleggia un'auto low cost**  
Per Il Tuo Prossimo Weekend  
[Scegli Il Noleggio Auto Low Cost!](#)



**Parti senza Ahi Ahi Ahi.**  
Scegli Alpitour e goditi una vacanza con tutte le garanzie.  
[www.alpitour.it](http://www.alpitour.it)

#### PROTAGONISTI

##### Nunzia De Girolamo ministro politiche Agricole

L'impegno in politica dal 2007, a Benevento, con Forza Italia. Nel 2008 viene eletta deputato alla Camera dei Deputati nella lista del Popolo della Libertà



##### Carlo Petrini

Fondatore e presidente internazionale Slow Food



##### Isabella Collalto de Croy, titolare della storica azienda agricola

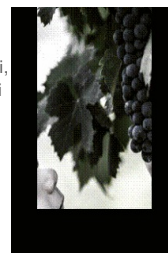


[VAI ALLA RUBRICA](#)

#### LIBRI

##### Il Romanzo del Sangiovese

Nel corso del suo viaggio, Zanfi ha incontrato produttori, viticoltori, giornalisti ed enologi ognuno dei quali ha contribuito a delineare il profilo del Sangiovese e a far comprendere quanto questo vitigno ha segnato l'evoluzione enologica di questi territori .



[VAI ALLA RUBRICA](#)

#### AGENDA

**Maggio 2013**

**Giugno 2013**