



Segnala a
ViniSapori.net



Nyhet!
Nu lanseras äntligen
Bank Norwegian-
kortet!



Beställ nu och få
flygresa värd 300 kr
(275 CashPoints)

Välkomstpöngen aktiveras
vid ditt första köp

banknorwegian.se

Scegli Tu! ▶

[Film Festival
Perugia centro
Umbria Italia](#)

Scegli Tu! ▶

Umbria

B&B Umbria



10 Aprile 2013 - 08:56
MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 153 volte

San Terenziano di Gualdo Cattaneo (Perugia): Porchettiamo - Il

festival delle porchette d'Italia

"Porco Mondo", la porchetta alla conquista del Pianeta! Da cibo tipico del centro Italia questa prelibatezza viene ormai prodotta e consumata ovunque, ben oltre i classici confini originari. "Porchettiamo", che si svolgerà dal 10 al 12 maggio nel suggestivo borgo umbro di San Terenziano (Perugia), propone le migliori produzioni di porchette italiane e numerose iniziative collaterali per un grande festival dedicato ad un altrettanto importante "cibo di strada" e "anticrisi".



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

GUALDO CATTANEO, Perugia - "Porchet... tiamo". Più che un festival una vera e propria dichiarazione d'amore per uno dei cibi più gustosi, antichi e popolari della tradizione gastronomica italiana. Gli estimatori della porchetta si danno infatti appuntamento a San Terenziano di Gualdo Cattaneo, in provincia di Perugia, per la 5ª edizione di "Porchettiamo - Festival delle Porchette d'Italia". Un'occasione irrinunciabile, unica in tutta Italia, per gustare le diverse varianti di questo succulento "cibo di strada".

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 che arrivano da fuori dei confini produttivi classici.

E allora ecco lo slogan di quest'anno: "Porco Mondo", cioè la porchetta sempre più lanciata alla conquista del Pianeta e capace di travalicare i confini geografici della tradizione. 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.

Dunque la porchetta alla base di tante varianti territoriali e di gusto, con altrettanti ingredienti nuovi che entrano nella produzione. Tradizione e innovazione, storia e fantasia contemporanea si fondono in questo squisito cibo di strada.

Che non sarà l'unico. Dopo il successo dello scorso anno, torna l'incontro con altri cibi di strada grazie all'iniziativa "Porchettiamo & Friends". A far visita alla porchetta, con possibilità di assaggi, saranno il Lampredotto fiorentino di Luca Cai, il Cicotto di Grutti (Perugia), il PesceStrada del Lago Trasimeno (Carpa regina in porchetta), Pane e Pannelle di Trapani.

La porchetta, inoltre, si conferma tra i più efficaci "cibi anticrisi". È infatti un piatto unico, un pasto genuino e con una bibita si può stare tranquillamente spendere meno di 5 euro!

A far da "contorno" ci saranno i vini rossi della Strada del Sagrantino, presso l'Enoteca del Sagrantino, e le birre artigianali italiane scelte da Fermento Birra, presso la Birroteca Artigianale.

E per chi ha problemi di celiachia ci sarà anche il panino con porchetta senza glutine (panino versione gluten free), in collaborazione con l'Associazione Italiana

LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI

Happy Angler

**Fånga
mera
fisk &
spara
pengar!**

Kom!

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

6-05-2013 Miele e Slow Food insieme alla sesta edizione di "Slow Fish"

8-05-2013 PARLA ROMANO IL MENU DI "A CENA COL GIORNALISTA" CON MARCO SABELLICO

9-05-2013 E' Carlo Cracco lo chef più social

6-05-2013 MILANO MATSURI: Festival di Gastronomia e Cultura Giapponese

Celiachia dell'Umbria, perché la porchetta è davvero un cibo per tutti. Sarà presente anche Slow Food, che attraverso la Condotta Valle Umbra organizzerà laboratori per la preparazione del Cicotto di Grutti (nuovo presidio Slow Food Umbria che consiste in una preparazione tradizionale a base di maiale, dal sapore unico ed estremamente aromatico, che si tramanda di padre in figlio da anni) e dei salumi fatti in casa (attraverso il recupero di alcune preziose capacità pratiche andate perdute negli ultimi decenni ma che padri, madri, nonni e nonne, hanno utilizzato per avere prodotti veramente genuini e a km 0). Porchettiamo è quindi un percorso gastronomico che fa conoscere e assaggiare alle persone le migliori produzioni di porchette italiane, ma non solo. Non mancheranno inoltre le attività collaterali: passeggiate alla scoperta dei sentieri nascosti del Comune di Gualdo Cattaneo e dei suoi Castelli, musica, animazioni ed artisti di strada, mentre i bambini potranno divertirsi a decorare un salvadanaio-ricordo della giornata o a cavallo di pony. Spazio pure 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 Porchettiamo 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 un cestino versione "Pig-Nic" contenente 4 panini degustazione con porchetta, un dolcetto tradizionale, una consumazione a scelta (birra artigianale, vino, succo di frutta, acqua), una shopper Porchettiamo e promozioni riservate. Tutte queste iniziative saranno il filo conduttore di un soggiorno che, oltre il gusto, stimolerà la curiosità e non mancherà di regalare emozioni facendo scoprire l'arte, la cultura e il paesaggio del meraviglioso territorio umbro. Per questo motivo 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 cestino "Pig-Nic" contenente 4 panini degustazione con porchetta, un dolcetto tradizionale, una consumazione a scelta (birra artigianale, vino, succo di frutta, acqua), una passeggiata con guida alla scoperta del territorio e la bellissima shopper 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. Il tutto è stato realizzato con la collaborazione del consorzio UmbriaSi (per prenotazioni: info@umbriasi.it). Info: www.porchettiamo.com - info@porchettiamo.com

18-05-2013 MeteoLive.it - Previsioni Meteo Domenica 19 maggio 2013

11-05-2013 Pensioni: partita oggi, in oltre 100 città, la raccolta delle firme per la petizione popolare che "chiede" di modificare la "Riforma Fornero"

Cerca

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



vini.esapori.net

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 Otranto (Lecce)