

# "50 sfumature di Rosa", 7<sup>a</sup> edizione di "Porchettiamo - Festival delle Porchette d'Italia"

Data: 5 dicembre 2015 | Autore: Domenico Carelli

PORCHET  
TIAMO 

15 ° 16 ° 17  
MAGGIO 2015  
SAN TEREZIANO - GUALDO CATTANEO (PG)

*Il festival delle Porchette d'Italia*

*[Riceviamo e pubblichiamo]* **PERUGIA SAN TEREZIANO (GUALDO CATTANEO DI PERUGIA), 12 MAGGIO 2015-** Per "Porchettiamo" quest'anno saranno "50 sfumature di rosa". Un'occasione irrinunciabile, unica in tutta Italia, per gustare le diverse varianti di questo succulento "cibo di strada". 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 potranno quindi ritrovarsi ancora una volta a San Terenziano di Gualdo Cattaneo, in provincia di Perugia, per la 7<sup>a</sup> edizione di "Porchettiamo - Festival delle Porchette d'Italia". [MORE]

**Dal 15 al 17 maggio 2015** nella piazza principale del piccolo borgo umbro, rinominata per l'occasione "**La piazza delle porchette**", si riuniranno stand attentamente selezionati dall'organizzazione, con la conferma di produttori che arrivano anche da fuori dei confini produttivi classici e di regioni italiane meno consuete per questo cibo. Anche quest'anno, quindi, a San Terenziano saranno presenti, per un confronto tra alcune delle produzioni "top" della tradizione italiana, porchette prodotte in **Umbria, Toscana, Lazio, Marche, Calabria e Abruzzo**.

Dopo il successo dello scorso anno torna anche in questa edizione l'**Apporchetta**, "App" scaricabile gratuitamente. Disponibile su Apple Store, per Android e iPhone, è uno strumento indispensabile per tutti quelli che vogliono scoprire i segreti della manifestazione e del suo cibo protagonista, oltre ai migliori produttori e ai luoghi della porchetta italiana (negozi, chioschi, ambulanti).

**Sei un corso fotografico su Instagram dal titolo "50 sfumature di Rosa"**

grazie al quale si potranno scattare foto con tutte le sfumature del Rosa, colore di Porchettiamo, usando gli hashtag **#50SR** e **#porchettiamo** (il premio è un soggiorno di una notte nel comune di Gualdo Cattaneo + un tronchetto di porchetta). Sempre il rosa sarà protagonista visto che si potrà

cambiare l'euro con la **moneta di Porchettiamo**, l'unica a circolare per le vie di San Terenziano.

**“In punta di Porchetta”**: lo chef **Tosca** ha ideato la porchetta con panini gourmet ispirati al maiale e alla preparazione “in porchetta”, come il coniglio o l'anatra. Dunque la porchetta alla base di tante varianti territoriali e di gusto, con altrettanti ingredienti che entrano nella produzione. Tradizione e innovazione, storia e fantasia contemporanea si fondono in questo squisito cibo di strada.

Porchettiamo è quindi un percorso gastronomico che fa conoscere e assaggiare agli appassionati le migliori produzioni di porchette italiane, ma non solo. La porchetta sarà inoltre in buona compagnia, per un gemellaggio all'insegna di sapori unici. Dopo il successo delle ultime edizioni, torna infatti l'incontro con altri cibi di strada grazie all'iniziativa **“Porchettiamo& Friends”**, che allarga ancora di più le sue presenze. A far visita alla porchetta, con possibilità di assaggi, saranno il **Lampredotto** fiorentino, il **Cicotto** di Grutti (**Presidio Slow Food**), i classici del cibo di strada siciliano (**pane e panelle e arancine**), le **olive e i cremini** marchigiani, e tra le novità di quest'anno le **polpette di Porchetta** e la **pampanella** Molisana, una preparazione del XVI sec.: maiale ricoperto di peperoncino e avvolto nelle foglie di vite, “*pampinus*”.

In abbinamento a questi straordinari *street food* ci saranno i vini del territorio, presso l'**Enoteca del Sagrantino**, a cura della **Strada del Sagrantino** e le birre artigianali italiane scelte da Fermento Birra, presso la **Birroteca Artigianale**.

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

Non mancheranno infine le **attività collaterali**: passeggiate alla scoperta dei sentieri nascosti del Comune di Gualdo Cattaneo e dei suoi Castelli (a piedi e in bici), musica, animazioni ed attività per bambini.

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 è nato anche il **pacchetto turistico “Porchettiamo in Umbria”** (a partire da 79 euro a persona), che comprende un pernottamento con trattamento b&b presso un agriturismo della zona, il cestino “Pig-Nic”, la passeggiata a piedi o in bicicletta, con guida alla scoperta del territorio e la bellissima shopper di Porchettiamo.

La formula è personalizzabile, attraverso l'iniziativa "Scopri il territorio", con servizi "su misura" quali l'ingresso al Complesso Museale di San Francesco a Montefalco ([www.sistemamuseo.it](http://www.sistemamuseo.it)), l'iscrizione al Laboratorio Slow Food "I Salumi e i Formaggi", le degustazioni in cantina (in collaborazione con la Strada del Sagrantino) e le degustazioni guidate di birra artigianale. (per prenotazioni e informazioni: [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it) - tel. 0742 378490).

**camperc**'è a disposizione un'area verde, riservata, all'ingresso del borgo.

**Fonte** *Ufficio Stampa "Porchettiamo"*

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/50-sfumature-di-rosa-edizione-di-porchettiamo-festival-delle-porchette-italia-dal-15-a/79729>

