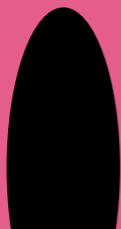


PORCHET
TIAM 

19 • 20 • 21
MAGGIO 2023



SAN TEREZIANO
GUALDO CATTANEO (PG)



LA MAPPA DI PORCHET TIAMO 2023

 **PORCHETTIAMO & FRIENDS**
LAMPREDOTTO & TRIPPA
OLIVE & FRITTI ASCOLANI
TORTA AL TESTO
ARROSTICINI
PAPPA AL POMODORO
COCKTAIL / CAFFÈ



 **GIARDINI DEL CASTELLO**


 **INFO POINT & CAMBIO MONETE** 

  **WC**

 **BIRROTECA ARTIGIANALE**

 **BIRROTECA ARTIGIANALE**


 **INFO POINT & CAMBIO MONETE** 

 **MERCHANDISING**



 **TACOS MESSICO**


 **PORCHETTA GLUTEN FREE**

 **IN PUNTA DI PORCHETTA**

 **LA PIAZZA DELLE PORCHETTE**

 **ENOTECA DEL SAGRANTINO**

 **INFO POINT & CAMBIO MONETE** 

 **INFO POINT & CAMBIO MONETE**

 **PARCHEGGIO CAMPER** 

VENERDÌ 19 MAGGIO

ore 13 » 23 ● **Piazza Vittorio Emanuele III**

La Piazza delle Porchette

Tutti gli stand delle migliori Porchette d'Italia. E non solo...

In Punta di Porchetta® *il panino degli chef*

Panino con porchetta gluten free *e non solo*

Enoteca del Sagrantino

Birroteca artigianale



dalle ore 18:00

Concerto live itinerante

LA CANTINA ZI' SOCRATE

ore 15 » 23 ● **Giardino del Castello - Porchettiamo&Friends**

Birroteca Artigianale / Il cibo di strada

Caffè / Cocktail

SABATO 20 MAGGIO

ore 9 ● **Passeggiata in bici PORK&BIKE**

Tour guidato ad anello in ebike con partenza e ritorno alla location di Porchettiamo tra le colline del vino e le pendici del Monte Martano, attraverso strade bianche, uliveti, castelli e piccoli borghi Umbri. Durata 3/4 ore. Il tour comprende: bike leader Cicloverly, degustazione di porchetta e birra, gadget, noleggio ebike e casco su prenotazione. Luogo di partenza e arrivo: Piazza delle Porchette - Durata escursione: circa 3/4 ore circa. Equipaggiamento necessario: acqua, abbigliamento comodo, scarpe da trekking, cappello.

A cura di Cicloverly - info e prenotazioni: 3933325719

ore 11 » 23 ● Piazza Vittorio Emanuele III

La Piazza delle Porchette

Tutti gli stand delle migliori Porchette d'Italia. E non solo...

In Punta di Porchetta® il panino degli chef

Panino con porchetta gluten free e non solo

L'Enoteca del Sagrantino

Birroteca artigianale

ore 16 ● Show Cooking

Sushi di porchetta giapponese

con lo chef Takuya Watanabe

ore 11 » 23 ● Giardino del Castello - Porchettiamo&Friends

Birroteca Artigianale / Il cibo di strada /

Caffè / Cocktail

DOMENICA 21 MAGGIO

ore 8:30 ● Passeggiata guidata

Cèrque, ghiànne e maiale

Alla scoperta del culto umbro del maiale e del bosco di San Terenziano. Un percorso in natura che diventa occasione per raccontare come il maiale si sia rivelato una preziosa fonte di ricchezza da quando l'uomo ha iniziato ad addomesticarlo e, soprattutto, in che modo il suo allevamento ha cambiato il paesaggio silvo-pastorale dei boschi e delle colline umbre.

A cura di Francesca Palmioli Guida Ambientale Escursionistica & Tour Leader, guida associata AIGAE. Percorso ad anello, 8 km, durata 3 ore circa. Abbigliamento comodo e calzature da trail o trekking. Info e prenotazioni - 3476709568. Iniziativa gratuita, prenotazione obbligatoria

ore 9 ● Passeggiata in bici PORK&BIKE

Tour guidato ad anello in ebike con partenza e ritorno alla location di Porchettiamo tra le colline del vino e le pendici del Monte Martano, attraverso strade bianche, uliveti, castelli e

piccoli borghi Umbri. Durata 3/4 ore. Il tour comprende: bike leader Cicloverly, degustazione di porchetta e birra, gadget, noleggio ebike e casco su prenotazione. Luogo di partenza e arrivo: Piazza delle Porchette - Durata escursione: circa 3/4 ore circa. Equipaggiamento necessario: acqua, abbigliamento comodo, scarpe da trekking, cappello.

A cura di Cicloverly - info e prenotazioni: 3933325719

ore 11 » 23 ● Piazza Vittorio Emanuele III

La Piazza delle Porchette

Tutti gli stand delle migliori Porchette d'Italia. E non solo...

In Punta di Porchetta® il panino degli chef

Panino con porchetta gluten free e non solo

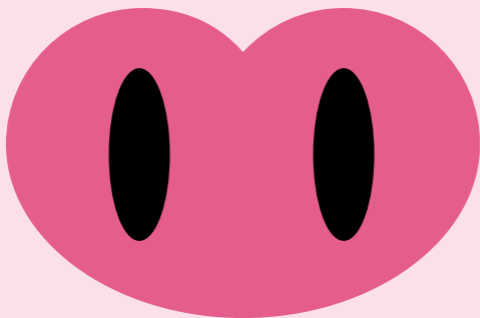
L'Enoteca del Sagrantino

Birroteca artigianale

dalle ore 13 ● Musicanti PDU

DJ Set CAP - Fabiodeda - Franco B - Marco Mando

a cura di Pranzi Domenicali Umbri



TUTTI I GIORNI

La Piazza delle Porchette

Tutti gli stand delle migliori Porchette d'Italia. E non solo...

In Punta di Porchetta® *il panino degli chef*

Stand Gluten Free

*Panino con Porchetta e altre proposte Gluten free
a cura di Gluten Free Expert Foligno*

Enoteca del Sagrantino

*Il luogo dove degustare i migliori vini del territorio
in collaborazione con la Strada del Sagrantino*

Birroteca artigianale

*Le migliori birre artigianali italiane
selezionate da Fermento Birra*

Il cibo di strada

*Lampredotto toscano, pappa al pomodoro, trippa, arrosticini,
torta al testo, olive ascolane e cremini, cocktail e caffè!*



ALLE CASSE DEGLI INFO POINT
**CAMBIA GLI EURO
CON LA MONETA DI
PORCHET
TIAM** 

LE PORCHETTE

- ANTICA PORCHETTERIA GRANIERI DAL 1916
CASALALTA (PG) - UMBRIA
- PORCHETTA CALABRESE
DI NATALE GRANDINETTI **FALERNA (CZ)** - CALABRIA
- PORCHETTA DI ARICCIA IGP
DI AZZOCCHI ROBERTO **ARICCIA (RM)** - LAZIO
- PORCHETTA DI GRUTTI **GRUTTI (PG)** - UMBRIA
- PORCHETTA DI MARCELLANO
DI DANIELE CARLETTI **MARCELLANO (PG)** - UMBRIA
- PORCHETTA DI PANTALLA
DI TIBERINA CARNI DI MASTRINI G. & C.
PANTALLA di TODI (PG) - UMBRIA
- PORCHETTA UMBRA DI BEVAGNA
DI GIULIANO CARIANI **BEVAGNA (PG)** - UMBRIA
- PORCHETTA DI CARONIA
DI GIUSEPPE ORITI **CARONIA (ME)** - SICILIA
- PORCHETTA GLUTEN FREE
DI GLUTEN FREE EXPERT **FOLIGNO (PG)** - UMBRIA

-
- EL JALAPEÑO TAQUERIA **MESSICO**
TACOS Cochinita Pibil&Carnitas e chorizo con papas
 - CICOTTO DI GRUTTI
Presidio Slow Food **GRUTTI (PG)** - UMBRIA

-
- FORNO SAN FELICIANO **FOLIGNO (PG)** - UMBRIA
Cupcake, dolci, pane&mortadella

IN PUNTA DI PORCHETTA

- IL PASTAROLO **pastaio Michele Raspanti**
- RIBELLE **chef Lorenzo Cantoni**
- CUCINA.EAT **chef Mattia Muggiri & IMPASTO chef Davide Bonu**
- ETRUSCO CARNI **chef Riccardo Benvenuti**





Comune di
Gualdo Cattaneo

Con il patrocinio di



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA

Official Sponsor



Si ringrazia



Partner



Official Car



INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI TUTTO DI

PORCHET
TIAMO

www.porchettiamo.com

porchettiamo

☎ 392.0452172

✉ info@porchettiamo.com

Ideazione & Organizzazione

anna7poste
eventi e comunicazione