



Published on *Agricoltura Italiana Online* (<http://www.aiol.it>)

[Home](#) > [Appuntamenti](#) > La porchetta per le vie di San Terenziano > Home

La porchetta per le vie di San Terenziano

19.04.11

In questo suggestivo borgo umbro, lungo la Strada del Sagrantino, di scena, dal 6 all'8 maggio, le migliori espressioni del Paese di uno dei cibi più gustosi, antichi e popolari. Non mancheranno degustazioni, abbinamenti con i vini del territorio e con le birre artigianali italiane, gustosi "gemellaggi", esposizioni, approfondimenti per operatori e appassionati, visite al territorio oltre che originali iniziative per famiglie e bambini.

"Porchettiamo, festival delle porchette d'Italia", alla sua terza edizione, si conferma come un momento unico di valorizzazione e confronto dei diversi stili di fare porchetta nel nostro Paese. Tre giorni, il 6, 7 e 8 maggio, dedicati a questo goloso cibo di strada, che sarà l'indiscusso protagonista delle piazze e delle strade di San Terenziano, suggestivo borgo umbro nei pressi di Gualdo Cattaneo, in provincia di Perugia, tra verdi colline, in una natura incontaminata e dal paesaggio mozzafiato. Dopo lo straordinario successo delle passate edizioni, anche quest'anno non mancheranno momenti di approfondimento, degustazioni, riflessioni ed incontri, conditi da numerose attività collaterali e dalla gioiosa presenza di musicisti e artisti di strada che si alterneranno per le vie del paese con spettacoli e intrattenimenti di ogni genere.

Con "Porchettiamo" si potranno conoscere e gustare, in un sol colpo, le diverse porchette d'Italia, attraverso le continuità e le differenze negli ingredienti e nella produzione, quest'anno ancor più selezionate sotto il profilo della qualità, dell'artigianalità e della genuinità del prodotto.

La porchetta veniva cotta in inverno e mangiata per il banchetto di festa all'inizio dell'estate. La data dell'evento – 6, 7 e 8 maggio – è dunque scelta proprio per sottolineare una relazione ancora viva tra un prodotto così rappresentativo del territorio e le tradizioni popolari che lo identificano e lo animano. Maggio è, infatti, il mese del maiale, da maialis, animale che i Romani sacrificavano in onore della dea Maia per l'apertura di maggio.

Grazie alla "Piazza della porchetta" ogni regione avrà la sua area, allestita con piccoli angoli di ristoro per il consumo dei panini, e potrà presentare le caratteristiche del proprio prodotto per permettere al pubblico di scegliere tra le diverse tipologie di presenti, che si differenziano da luogo a luogo per ingredienti, sapore, aromi e spesso anche cottura. Tra le altre, saranno presenti porchette da Ariccia (Lazio), Monte San Savino (Toscana), Campi e Torrevicchia Teatina (Abruzzo), da varie zone delle Marche e dell'Umbria (con veri e propri Grand Cru come Grutti, Costano, Bevagna, Todi e Casalalta).

La piazza principale ospiterà anche l'Enoteca della Strada del Sagrantino, ideale per scoprire i vini del territorio (ancora più numerosi e selezionati), per un abbinamento a tutto gusto che saprà ricreare, in chiave elegante e contemporanea, la suggestiva atmosfera delle antiche "frascchette", luoghi privilegiati per il consumo di vino e porchetta. Così come non mancheranno le degustazioni guidate da Antonio Boco, giornalista enogastronomico e grande esperto di vino. Per restare in tema di felici accostamenti, sul fronte delle birre verranno proposti diversi appuntamenti, tra cui le degustazioni e l'allestimento della Birroteca, un punto di assaggio e di vendita delle migliori birre artigianali italiane (selezionate e presentate da Nicola Utzeri, uno dei massimi esperti del settore). Birra o vino, insomma? La ricerca dell'abbinamento perfetto è già cominciato...

Ma le sorprese non finiscono qui, visto che da quest'anno la porchetta si confronterà con gli altri grandi cibi di strada italiani. A "Porchettiamo 2011" troverà spazio il lampredotto, ovvero l'essenza

della cucina di strada toscana. Un vero e proprio “gemellaggio” sotto il segno della tradizione. Il piacere di una buona porchetta non sarà negato neanche ai celiaci, vista la collaborazione (e migliaia di panini preparati ad hoc) con l’Associazione italiana celiachia dell’Umbria e Biaglut. Ecco poi l’area “Il maiale in mostra, tra storia, tradizione e design”, con foto, storici utensili e infine con innovative opere di design legate al maiale, parte quest’ultima curata dall’Istituto italiano design. Completerà l’offerta espositiva il “Mercatino dei prodotti tipici e dell’artigianato artistico del territorio”, che vedrà tra l’altro la presenza di artigiani e scultori con le loro interpretazioni artistiche, tra cui la lavorazione della celebre pietra rosa di San Terenziano.

Il convegno che aprirà l’evento (6 maggio, ore 17,30) approfondirà tematiche relative alla storia, la cultura e le dinamiche più peculiari e attuali che ruotano attorno al maiale, dall’allevamento alla sua trasformazione, fino al tema della porchetta e a quello più generico dei cibi di strada. Confermato, infine, il “Pig-nic”, appuntamento con “Porchetta e vino sull’erba”. Una passeggiata con merenda per scoprire i verdi sentieri intorno al borgo romano di San Terenziano e il Raduno della Lambretta, capace di richiamare appassionati e collezionisti da tutta Italia.

[enogastronomia](#) [eventi](#) [umbria](#)

- [©2008 Agricoltura Italiana Online](#)
- [Esclusione delle responsabilità](#)
- [Accessibilità e usabilità](#)
- [Redazione](#)
- [Contatti](#)
- [Crediti](#)
- [Privacy](#)

**Testata del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Aut. Trib. Roma
n.2576**

Source URL: <http://www.aiol.it/contenuti/appuntamenti/la-porchetta-le-vie-di-san-terenziano>