



8° edizione - 13 | 14 | 15 maggio 2016
Porchettiamo - il festival delle porchette d'Italia
San Terenziano di Gualdo Cattaneo (Perugia)

COMUNICATO STAMPA

L' 8° edizione di "Porchettiamo", festival delle porchette d'Italia, si svolgerà il 13, 14 e 15 maggio 2016 nel suggestivo borgo di San Terenziano (Perugia): anche quest'anno le migliori produzioni di quello che è considerato uno dei cibi di strada più gustosi, antichi e popolari della tradizione gastronomica italiana si incontreranno nel cuore dell'Umbria.

Numerose le iniziative collaterali come "In punta di porchetta!", sezione che propone la porchetta in versione gourmet con rinomati chef che scenderanno "in strada" con preparazioni ispirate alla porchetta.

Grazie alla conferma di "Porchettiamo&Friends" arriveranno anche nuovi cibi di strada amici della porchetta, con la presenza pure della Sardegna (Porceddu sardo).

In abbinamento, i vini della Strada del Sagrantino e l'esclusiva selezione di birre artigianali italiane e straniere a cura di Fermento Birra.

Partecipare a Porchettiamo significa anche scoprire una regione unica ed autentica con il pacchetto turistico "Porchettiamo in Umbria".

SAN TEREZIANO (GUALDO CATTANEO DI PERUGIA) – Torna, con l'**ottava edizione**, la nuova dichiarazione d'amore di **Porchettiamo** per la porchetta. I migliori produttori di quello che è considerato uno dei cibi più gustosi, antichi e popolari della tradizione gastronomica italiana si danno ancora una volta appuntamento in Umbria, a **San Terenziano di Gualdo Cattaneo** (in provincia di **Perugia**) nella "Piazza delle Porchette", per una tre giorni (**13-14-15 maggio 2016**) dedicata alla regina del cibo di strada. Tutto in abbinamento alle birre artigianali, selezionate da Fermento Birra, e ai vini della Strada del Sagrantino.

Un percorso gastronomico tra Umbria, Toscana, Lazio, Marche, Emilia Romagna, Abruzzo fino alla Calabria, Sicilia e Sardegna, tra porchetta ma anche altri *street food*, tra laboratori e degustazioni, tra musica, passeggiate e giochi.

Un'occasione irrinunciabile, unica in tutta Italia, per gustare le diverse varianti di questo succulento cibo di strada con gli estimatori della porchetta che potranno quindi ritrovarsi al **Festival delle Porchette d'Italia**. 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.

Si allarga poi la sezione "**In punta di Porchetta**" dove nuovi rinomati chef scenderanno ancora "in strada" con preparazioni ispirate alla porchetta. Insomma, una interpretazione con panini gourmet

ispirati al maiale e alla preparazione “in porchetta”. La porchetta sarà dunque 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.

Far conoscere e assaggiare agli appassionati le migliori produzioni di porchette italiane è il principale obiettivo di Porchettiamo, ma non solo. La porchetta infatti 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 **Porceddu** sardo e poi ancora, il **Lampredotto** toscano, **Pane e Pannelle** dalla Sicilia, passando per il locale **Cicotto** di Grutti (presidio Slow Food), **olive ascolane** e **polpette di Porchetta**.

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 e straniere scelte da Fermento Birra, presso la **Birroteca Artigianale**.

La porchetta deve essere un cibo per tutti e per questo, per andare incontro a chi ha problemi di celiachia, ci sarà anche il **panino con porchetta senza glutine** (panino versione *gluten free*), in collaborazione con l’**Associazione Italiana Celiachia dell’Umbria**.

Sarà presente anche **Slow Food**, che attraverso la Condotta Valle Umbra organizzerà **laboratori del gusto per la preparazione del Cicotto di Grutti** (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). Un piatto autentico che sta riavendo, ora più che mai, la sua notorietà nelle ricette culinarie e negli appuntamenti *street food* di ultima generazione.

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. Per i **camper** c’è a disposizione un’area verde, riservata, all’ingresso del borgo.

Partecipare a Porchettiamo significa anche scoprire l’Umbria più autentica. Tutte queste iniziative saranno infatti 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 viene riproposto pure quest’anno il **pacchetto turistico “Porchettiamo in Umbria”** (a partire da 85 euro a persona), che comprende: un pernottamento con trattamento b&b presso un agriturismo della zona, il cestino pranzo “Pig-Nic” (anche in versione *gluten free*), calice per degustare i vini di Montefalco, visita in cantina, tour guidato alla scoperta di Gualdo Cattaneo con visita alla Rocca Sonora e “Giro delle Pietre” (esplorazione della storia e delle bellezze del centro storico, attraverso i vicoli, i monumenti, le chiese e le pietre che raccontano Gualdo Cattaneo) e l’immane shopper griffata Porchettiamo.

Per conoscere ancora di più l’Umbria è possibile personalizzare il pacchetto con “**Scopri il territorio**”, scegliendo servizi aggiuntivi come: un tour guidato promosso dal comune di Giano dell’Umbria, un percorso nel circuito artistico-museale di Montefalco, una passeggiata nell’atmosfera dei mestieri medievali di Bevagna o una pedalata immersi nella natura tra olio, vino, antiche fortezze (per info e prenotazioni: tour@porchettiamo.com; 0742.378490| info@stradadelsagrantino.it).

Info evento: www.porchettiamo.com - info@porchettiamo.com - tel. 392.5398191

Ideazione e organizzazione

anna7poste

eventi e comunicazione

Cell. +39.347.4592992 - anna@anna7poste.it

Ufficio Stampa “Porchettiamo” - Danilo Nardoni - Cell. +39.349.1441173

danilonardoni74@gmail.com - press@porchettiamo.com

