

Home » Arte e cultura » Eventi » "Porchettiamo", il popolo della kermesse gastronomica ha scelto la migliore porchetta 2014



"Porchettiamo", il popolo della kermesse gastronomica ha scelto la migliore porchetta 2014

12 maggio 2014



SAN TEREZIANO – Oltre alla porchetta c'è di più. Tra altri gustosi cibi di strada, grandi birre artigianali, prestigiosi vini, musica, natura e tanto divertimento si è conclusa con successo ieri (domenica 11 maggio) la 6ª edizione di "Porchettiamo – Il festival delle porchette d'Italia". Porchettiamo è quindi sempre più del popolo.

Non potrebbe essere altrimenti, grazie ad un prodotto antico, la porchetta, ma ancora oggi uno dei cibi di strada, di piazza e di mercato più apprezzati d'Italia, che è riuscito ancora una volta ad attirare per tre giorni migliaia di appassionati di tutte le età, provenienti anche da fuori regione, nel delizioso borgo di San Terenziano di Gualdo Cattaneo, con la presenza di molti camperisti e con le strutture ricettive

della zona che hanno fatto registrare il tutto esaurito.

E il popolo di Porchettiamo ha dato anche il suo giudizio, decretando la "migliore porchetta 2014": dopo lo spoglio delle "schede elettorali" prima classificata è risultata la porchetta di Pantalla di Todi di Giancarlo&Walter, che si conferma nel gradino più alto del podio bissando il successo dello scorso anno. Se la sono giocata fino alla fine per pochi voti di differenza anche le seconde e terze classificate, rispettivamente la porchetta dell'Antica Salumeria Granieri Amato di Casalalta (Pg) e la porchetta di Grutti (Pg). Un premio molto ambito dai produttori, che quest'anno è stato affiancato pure da quello della critica: ed una speciale commissione di esperti e giornalisti gastronomici lo ha assegnato alla porchetta di Casalalta (Pg) di Granieri Amato.

Pure quest'anno, infatti, durante il festival dedicato alle porchette d'Italia si poteva votare, con apposite schede ed urne elettorali e rigorosamente con il sistema del "Porcellum", la propria porchetta preferita. Oltre che con la classica formula con scheda elettorale cartacea si poteva dare la preferenza anche grazie all'APPorchetta, una "App" scaricabile gratuitamente per Android e iPhone che è stata una delle novità più importanti di questa edizione. Ed è stato un successo, con tantissimi voti arrivati grazie a questo strumento.

Nella piazza principale del piccolo borgo umbro, rinominata per l'occasione "La piazza delle porchette", c'era l'imbarazzo della scelta per il popolo di Porchettiamo con i dieci stand di produttori attentamente selezionati dall'organizzazione, per un confronto tra alcune delle produzioni "top" della tradizione italiana, con porchette prodotte in Umbria, Toscana, Lazio, Marche e addirittura Calabria. Senza dimenticare chi ha problemi di celiachia, grazie al panino con porchetta senza glutine (panino versione gluten free) in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia dell'Umbria.

Porchettiamo è dunque del popolo per mille motivi, ma soprattutto perché è stato capace ancora di entrare nel cuore della gente, di toccare le corde giuste, di sollevare questioni che vanno oltre il panino per abbracciare tematiche più ampie. Gastronomiche e non solo. Porchettiamo ha rilanciato con forza il tema dell'identità del cibo, della sua collocazione geografica e temporale, dell'artigianalità dei prodotti e della tradizione. Lo ha fatto nuovamente però in maniera fresca, contemporanea, accattivante. Semplicità e territorio, dunque, ma anche modernità, fantasia e sperimentazione. E così di grande rilievo si è dimostrata pure l'iniziativa "In punta di Porchetta", con uno chef "stellato" che ha interpretato la porchetta con panini gourmet ispirati al maiale e alla preparazione "in porchetta".

La kermesse gastronomica si è confermata inoltre come uno dei principali festival italiani dedicati al cibo di strada, visto che si è rinnovato anche quest'anno lo straordinario gemellaggio all'insegna di sapori unici grazie all'iniziativa "Porchettiamo& Friends" (a far compagnia alla porchetta, tra gli altri, c'erano il Lampredotto fiorentino, il Cicotto di Grutti, le arancine e i cannoli siciliani, le olive e i cremini marchigiani, il panino con la porcina e il kren dal Friuli). In abbinamento a questi straordinari street food non sono mancati 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. Ad arricchire l'evento anche la presenza di Slow Food, che attraverso la Condotta Valle Umbra ha organizzato dei seguitissimi laboratori per la preparazione del Cicotto di Grutti e dei salumi fatti in casa.



[Condividi](#) [Tweet](#) 1 [g+1](#) 0 [Like](#) 0 [Pin it](#)

Tagged with: [GASTRONOMIA](#) [PORCHETTA](#) [PORCHETTIAMO](#)