

► L'EVENTO

*A San Terenziano, dal 19 al 21, torna la kermesse
che ha saputo conquistare uno spazio importante*

Di rosa in rosa Dopo il Giro c'è Porchettiamo

di Enrico Agamennone

► PERUGIA - Dopo il passaggio del Giro d'Italia, il rosa continuerà a colorare la nostra regione grazie a Porchettiamo, il festival delle porchette d'Italia che dal 19 al 21 maggio animerà il suggestivo borgo di San Terenziano a Gualdo Cattaneo. Anche quest'anno i migliori produttori del "cibo di strada" si ritroveranno per tre giorni nel cuore dell'Umbria all'insegna della tradizione popolare ed enogastronomica. Il rosa caratterizza la manifestazione giunta quest'anno alla sua nona edizione e ideata dall'agenzia Anna7Poste Eventi & comunicazione, in collaborazione con il Comune e con il patrocinio della Regione Umbria ed inserita tra gli appuntamenti che compongono la campagna di promozione "Umbria, il tuo cuore verde". L'edizione 2017 di Porchettiamo è stata presentata ieri mattina nel nuovo locale Società Anonima, sede originaria nel



1875 del birrificio perugino Birra Perugia, alla presenza dell'assessore regionale Fernanda Cecchini, del sindaco di Gualdo Cattaneo Andrea

Pensi, dell'assessore comunale Elisa Benvenuta e di Anna Setteposte, ideatrice e organizzatrice dell'evento insieme al critico enogastronomico

Antonio Boco. "La porchetta umbra è diversa da tutte le altre - ha affermato Cecchini - fa parte della nostra tradizione e racconta la storia dei nostri borghi. L'Umbria in questi momenti difficili per il turismo deve mandare messaggi semplici, spiegando che continuiamo a fare quello che abbiamo sempre fatto. Il cibo da sempre riveste un ruolo importante e Porchettiamo fa parte di tutte quelle manifestazioni utili a dare respiro alle attività ricettive che in questo momento ne hanno bisogno". "La Regione Umbria - hanno affermato Pensi e Benvenuta - ha dato la spinta giusta per convincerci ad andare avanti e oggi possiamo dire che fare del territorio di Gualdo Cattaneo un teatro per mettere in risalto la nostra e le altre porchette italiane è stata un'intuizione vincente". Di porchetta non ne esiste una sola, e anche all'interno di una stessa regione possiamo trovare preparazioni differenti. Nella piazza

principale del piccolo borgo di San Terenziano, dove saranno presenti 11 stand e sono attese oltre 20mila persone, sarà possibile assaggiarne le principali varietà. Quest'anno, inoltre, si aggiunge la porchetta Abruzzese di Campi, uno dei territori che vanta un'antica tradizione. Saranno presenti anche altri tipi di cibo di strada, grazie all'iniziativa Porchettiamo&Friends, che allarga ancora di più le sue presenze: Lampredotto toscano, Pane e Panelle e arancini dalla Sicilia, Cicotto di Grutti (presidio Slow Food) e olive ascolane. Con in punta di Porchetta rinomati chef scenderanno "in strada" con preparazioni ispirate alla porchetta e non mancheranno attività collaterali come Porcorriamo, raduno podistico e goliardico non competitivo, passeggiate alla scoperta dei sentieri nascosti del Comune di Gualdo Cattaneo e dei suoi Castelli, musica, animazioni ed attività per bambini.



Nona edizione Porchettiamo è diventato un appuntamento consolidato in Umbria; ieri la presentazione a Perugia (Foto sotto di Giancarlo Belfiore)

I migliori produttori del "cibo di strada" si ritroveranno per tre giorni nel cuore dell'Umbria all'insegna della tradizione popolare ed enogastronomica

Tradizione popolare