

# 43<sup>a</sup> SAGRA DE LLA PORCHE TTA ITALICA



con il patrocinio del  
COMUNE DI CAMPLI

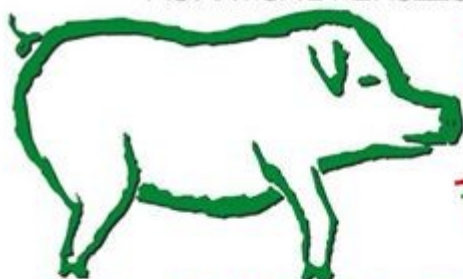


www.abruzzo.it  
Abruzzo  
Abruzzo



# 43<sup>a</sup> SAGRA DE LLA PORCHE TTA ITALICA

LA SAGRA dal 1964  
PIÙ ANTICA D'ABRUZZO



50  
1964 - 2014  
CINQUANTENNALE

## CAMPLI

20 · 21 · 22 · 23 · 24

AGOSTO 2014

*"Mò pe' cente e chiù paise  
ugne Sagre è na baldorie,  
ma s'attacche li Camplise  
a la pagine di storie  
e tè simpre lu primate  
di stu cibbe rinumate."*

**INNO ALLA PORCHETTA di Lamberto De Carolis**

[7° Sagra della porchetta Itlica, CAMPLI - Domenica 30 Agosto 1970]

COMUNICATO STAMPA

# 43<sup>a</sup> SAGRA DE LLA PORCHE TTA ITALICA

Campli, 19 agosto 2014

## CAMPLI: INIZIA LA 43° EDIZIONE DELLA SAGRA DELLA PORCHETTA

Mancano poche ore per il **taglio del nastro** che segna l'inizio della **43° edizione della Sagra della Porchetta italica di Campli**. La cerimonia di apertura si svolgerà in piazza Vittorio Emanuele II alle ore 19.00 alla presenza di Pietro Quaresimale Sindaco di Campli, Domenico Chiodi, presidente della Pro Loco Città di Campli, Nicolino Farina, giornalista e storico locale, e numerosi politici e giornalisti locali.

La manifestazione, attiva dal **1964**, si svolgerà dal **20 al 24 agosto 2014**, con la partecipazione di **10 maestri porchettai locali**: Massimo Fagioli di Campli; Salvatore Di Angelo di Campli; Daniele Bosica di Castellalto; Nicolino Mercurii di Colledara; Luciano Bosica di Teramo; Lucio Di Stefano di Colledara; Fulvio Pallotta di Teramo; Emidio Falasca di Teramo; Viro Galliè di Nereto ed Andrea Foco di Campli.

Lo scorso anno l'evento ha visto la partecipazione di **10 porchettai** (vincitore per il 2013 Salvatore Di Angelo) ed ha registrato più di **80.000 presenze** e ben **200 porchette** servite.

Quest'anno il **vincitore** sarà scelto da giurie costituite in 4 organi diversi, nuovo metodo ideato dal direttivo da 4 anni, si compone di una giuria di **giornalisti esperti di gastronomia, da esperti e noti enologi della regione, da ristoratori e cuochi eccellenze** del territorio e da una **giuria popolare**, volte a garantire quella qualità che i selezionati maestri porchettai partecipanti alla sagra hanno appreso dalla tradizione campliese. Un modo per far perpetuare la raffinata arte culinaria dei porchettai all'uso raffinato della preparazione locale del prodotto, tutto a vantaggio della qualità del fragrante panino e del palato del consumatore.

L'ultima sera della Sagra inoltre, durante la premiazione, verrà dato un riconoscimento alla signora Paola Bartolacci, figlia del signor Virgilio Bartolacci di Notaresco, vincitore della Sagra nel 1964.

La Pro Loco di Campli ha puntato quest'anno sulla **cultura**, sulla forte differenziazione dell'offerta musicale ed ha innovato anche la sua comunicazione tramite un giocoso contest visionabile on line sul profilo Facebook della Pro Loco (<https://www.facebook.com/prolococittadicamplici>).

Obiettivo del **contest** scegliere i componenti della giuria popolare; basterà scattarsi una foto e metterla su **Facebook** con l'ashtag **#porchettacamplici2014** e vincerà la foto che totalizzerà il maggior numero di mi piace e condivisioni.

Maggiore anche l'**attenzione verso il visitatore**, infatti all'arrivo delle auto nei diversi parcheggi gratuiti messi a disposizione sarà distribuita una brochure con la piantina della manifestazione, con la quale si potrà scegliere dove acquistare la porchetta, dove sedersi, che musica ascoltare, i monumenti di Campli da visitare e se effettuare una **visita guidata** a cura dell'associazione Zefiro.

**Pro Loco Città di Campli** Piazza Umberto, Campli (TE)

**Info line:** 340.57.89.899 - [prolococittadicamplici@gmail.com](mailto:prolococittadicamplici@gmail.com)

**Media Contact:** L & L Comunicazione - [info@lcomunicazione.it](mailto:info@lcomunicazione.it) info – 328.97.74.185

# 43<sup>a</sup> SAGRA DE LLA PORCHE TTA ITALICA

Durante l'evento sarà possibile inoltre visitare il **Museo Archeologico Nazionale di Campli**, direttamente collegato alla vicina necropoli di Campovalano con sepolture dell'età del Ferro e della Romanizzazione (IX-III sec. a.C.).

Ogni sera nelle diverse piazze e location sarà possibile ascoltare buona **musica**.

## **Mercoledì 20 agosto**

Piazza Vittorio Emanuele – Outlet (Musica anni 60 e 70)

Via della Scala Santa – Bandisco (Rock, pop, funky)

Piazza San Francesco “Disco zone” – Filippo Porrini DJ (Commercial music)

Musica itinerante – Moltegualtieri Band

## **Giovedì 21 agosto**

Piazza Vittorio Emanuele – Maloma (Britpop) e The Fuzzy dice (Rock'n roll e Rockabilly)

Via della Scala Santa – SteamRollers (Rock'n roll e italian swing)

Piazza San Francesco “Disco zone” – Filippo Porrini DJ (Commercial music)

## **Venerdì 22 agosto**

Piazza Vittorio Emanuele – Cuori nomani (Cover Nomadi)

Via della Scala Santa – Strade dissestate (Musica italiana)

Piazza San Francesco “Disco zone” – Mistolana (Abruzzo folk music) e dave deejay (FunkyHouse)

## **Sabato 23 agosto**

Piazza Vittorio Emanuele – Baron's Band (American Folk Music)

Via della Scala Santa – Tasta boys (Rock'n roll e rockabilly)

Piazza San Francesco “Disco zone” – Mauro Pomponi (Commercial music)

## **Domenica 24 agosto**

Piazza Vittorio Emanuele – Vittorio Il Fenomeno e Stellina (Abruzzo folk music)

Via della Scala Santa – Massimo Di Matteo Trio (Samba e bossanova)

Piazza San Francesco “Disco zone” – Closing Party by dave deejay (FunkyHouse)

La 43° edizione della **Sagra della Porchetta Italica di Campli** è organizzata dalla Pro Loco di Campli in collaborazione con il Comune di Campli. **Sponsor** dell'evento Globo Calzature.

**Pro Loco Città di Campli** Piazza Umberto, Campli (TE)

**Info line:** 340.57.89.899 - [prolococittadicamppli@gmail.com](mailto:prolococittadicamppli@gmail.com)

**Media Contact:** L & L Comunicazione - [info@lclcomunicazione.it](mailto:info@lclcomunicazione.it) info – 328.97.74.185

# 43<sup>a</sup> SAGRA DE LLA PORCHE TTA ITALICA

## **COLPO D'OCCHIO SULLA SAGRA DELLA PORCHETTA DI CAMPLI:**

giorni 20 – 21 – 22 – 23 – 24 Agosto 2014

orari: dalle 19.00

**Info line:** 340.57.89.899

**e-mail:** [prolococittadicamplici@gmail.com](mailto:prolococittadicamplici@gmail.com).

**facebook:** <https://www.facebook.com/prolococittadicamplici>

## **MEDIA CONTACT:**

Servizi di comunicazione e media relation

**Sagra della Porchetta Italica di Camplici Sagra della Porchetta Italica di Camplici**

+39-328.9774185

[info@lelcomunicazione.it](mailto:info@lelcomunicazione.it)

## **L'albo d'oro della Sagra della Porchetta italica:**

42<sup>a</sup> edizione – Salvatore Di Angelo

41<sup>a</sup> edizione – Andrea Foco

40<sup>a</sup> edizione – Emidio Falasca

39<sup>a</sup> edizione – Nicolino Mercurii

38<sup>a</sup> edizione – Nicolino Mercurii

37<sup>a</sup> edizione – Andrea Foco

36<sup>a</sup> edizione – Maria Cappuccelli

35<sup>a</sup> edizione – Andrea Foco

34<sup>a</sup> edizione – Sabatino Di Pietro

## **BREVE STORIA DELLA DELLA PORCHETTA DI CAMPLI**

### **La Porchetta di Camplici Dagli Italici una tradizione mai interrotta**

La città di Camplici è custode di tante tradizioni siano esse religiose, culturali, etnoantropologiche e gastronomiche, quella della preparazione della Porchetta è una di quelle più antiche. Per ogni campiese la porchetta significa qualcosa d'atavico, rappresenta una cultura culinaria che da secoli e secoli si è tramandata per generazioni. Nella città Farnese per epoche questo cibo è stato presente sulle tavole di principi, vescovi, nobili e popolo. La sua prelibatezza già si esaltava nei banchetti aristocratici e nelle piazze cittadine, durante le numerose fiere e il mercato settimanale domenicale istituiti già nel Duecento. La porchetta a Camplici fa, quindi, parte del "paesaggio" cittadino, è un "luogo" comune, la sua sagoma sembra integrarsi perfettamente nel contesto architettonico del tessuto urbano del centro storico. Il suo "mondo", fatto di uomini e luoghi, è entrato nel Dna di ogni campiese. I resti di maiale nel villaggio italico su palafitte dell'età del bronzo

**Pro Loco Città di Camplici** Piazza Umberto, Camplici (TE)

**Info line:** 340.57.89.899 - [prolococittadicamplici@gmail.com](mailto:prolococittadicamplici@gmail.com)

**Media Contact:** L & L Comunicazione - [info@lelcomunicazione.it](mailto:info@lelcomunicazione.it) info – 328.97.74.185

# 43<sup>a</sup> SAGRA DE LLA PORCHET TTA ITALICA

nel borgo di Coccio li, oltre la "fiumana", n'è la testimonianza più antica. In Italia il maiale veniva allevato già dagli Italici, dagli Etruschi, nelle città della Magna Grecia e naturalmente dai Romani. Gli Etruschi raffinati buongustai inventarono i forni da Porchetta la cui utilizzazione venne tramandata ai Romani, ai barbari invasori e agli uomini del medioevo. In un contesto mediterraneo antico i prodotti e le condizioni climatiche hanno generato, nel mondo greco, latino, osco (Abruzzo, Molise, Irpinia e nord Puglia) ed etrusco una cucina per molti versi assai simile. Nel mondo romano, il maiale veniva accostato anche a divinità italiche o latine. A Maia, dea della fecondità e del risveglio della natura in primavera. [...]

In Abruzzo i porchettari più rinomati sono stati sempre quelli di Campli e di Ripa Teatina. I porchettai camplesi dovevano essere famosi per la loro arte perché vendevano la loro specialità anche fora del nostro territorio, nonostante le gabelle alzavano il costo del prodotto. Bisogna considerare, poi, in un concetto di micro economie territoriali, che si usava la regola di consumare in loco i prodotti dell'agricoltura del contado, scoraggiando la loro commercializzazione al di fuori dell'area comunale da salvaguardare come risorse. Nella fiorente "Università" di Campli si poteva contare numerose fiere e un mercato settimanale istituito già dal 1293 (vera e propria rarità). Le Porchette sicuramente erano vendute, nelle piazze e nelle vie della città, in queste occasioni. I viandanti e i commercianti venuti da fuori dovevano conoscere la prelibatezza delle porchette dei maestri camplesi, e magari ne vantavano la bontà in altri borghi e città del teramano e oltre. Questa è un'ipotesi forse fantasiosa, ma se si analizza il capitolo 14 dello stesso L'ber; si capisce come la Porchetta a Campli era salvaguardata. La Porchetta (come la carne vaccina e il pesce) non poteva essere venduta se prima il Camerlengo (l'equivalente del moderno Sindaco) non ne aveva accertato la qualità e stabilito il prezzo. A tale scopo al Camerlengo, se si trovava presente, o al Capo del Reggimento, o chi per lui, spettava una libra di Porchetta. È impressionante come queste regole siano simili a quelle adottate dai Romani e citate dal Faranda. La porchetta Camplese quindi era un prodotto tutelato da qualsiasi contraffazione: per la sua realizzazione non si poteva usare altra carne, neanche quella di verro o scrofa (venduta fresca in banchi separati); la cottura doveva essere giusta, con la crosta croccante e le carni profumate e sgrassate (la Porchetta poco cotta pesava di più e rendeva meglio). [...]

Da tempi immemorabili, ogni festa a Campli si trasforma in una specie di sagra della Porchetta, perché il panino farcito dalla fragrante e profumata carne di porco arrostita al forno, era e rimane l'attrattiva principale di tutte le manifestazioni di convivio. Ma quando nacque la Sagra della Porchetta a Campli? La festa più grande della città, da sempre, era quella dei primi di settembre dedicata, all'Immacolata Concezione venerata nella Cattedrale di Santa Maria in Platea. Dalla fine degli anni quaranta del Novecento, a organizzare la festa c'era uno specifico comitato presieduto dal Sindaco. Nel 1964 il nuovo parroco appena insediato, don Antonio Mazzitti, volle gestire personalmente la festa dedicata alla Compattona della città, per riportarla su canoni più religiosi e meno festaioli. Al battagliero Sindaco Ubaldo Scevola la cosa non andò a genio: in accordo con la locale Pro-loco promosse immediatamente una commissione di esperti per "pensare" una nuova manifestazione capace di rilanciare il Comune e divertire i camplesi. Si convocarono Arturo Favazzi, direttore dell'Ente Provinciale per il Turismo, e Fernando Aurini, giornalista che per primo aveva saputo valorizzare e promuovere l'enogastronomia teramana. Per la festa subito si pensò di puntare sulle straordinarie qualità gastronomiche camplesi e sul suo prodotto più tipico: la

**Pro Loco Città di Campli** Piazza Umberto, Campli (TE)

**Info line:** 340.57.89.899 - [prolococittadicamplici@gmail.com](mailto:prolococittadicamplici@gmail.com)

**Media Contact:** L & L Comunicazione - [info@lcomunicazione.it](mailto:info@lcomunicazione.it) info – 328.97.74.185

# 43<sup>a</sup> SAGRA DE LLA PORCHE TTA ITALICA

Porchetta. Nacque così, nell'agosto 1964, la Sagra della Porchetta di Campli (la prima Sagra in Abruzzo) che ebbe un successo al di là di ogni più rosea previsione: presenti 24 produttori, furono vendute più di 80 porchette in poche ore. Alle dieci di sera non si trovava più neanche l'ombra di un panino farcito di porchetta. di porchetta. Vista la moltitudine di folla che sempre accalcava nel centro storico per gustare il cibo rinomato dai camplesi, il Sindaco Scevola ordinò allora la riapertura di tutti i negozi alimentari. Quella sera finirono prosciutti, salami e mortadelle; persino i barattoli di sardelle sotto sale furono "ripuliti". Da quell'anno la Sagra è diventata l'appuntamento estivo di fine agosto più gradito di tutta la provincia teramana. L'appuntamento che oggi, in quattro giorni, vede finire nella pancia di deliziati avventori oltre 100 mila panini fumanti di rinomata Porchetta (200 e più maiali).

Brani tratti dal libro *“Porchetta italica di Campli”* di **Nicolino Farina**, giornalista e scrittore campese

## **Campli, la sagra e la leggenda delle “porche” Quel logo a metà strada tra refuso e vezzo tipografico-erotico**

In principio fu il logo. Essì, perché a Campli, dove è in corso la sagra più antica d'Abruzzo, amano le stranezze, le cose particolari (il basket, per esempio, è sport cittadino, rarità da queste parti). Ecco, appunto, il logo della **Sagra de-lla porche-tta italica** è stampato, in rosso e verde, proprio così. Sillabato cioè in modo irregolare, come i colophon delle antiche edizioni di Manuzio. Un vezzo tipografico? Una trovata pubblicitaria? Marketing allo stato primordiale? O forse, più semplicemente, un errore di ortografia?

Siamo nella metà degli anni Sessanta, l'Italia del boom economico, del primo governo di centrosinistra, tra Vespe Piaggio, Fiat 1100, vacanze di massa, rock'n'roll e musica pop. E in occasione della prima, storica edizione della sagra, pare che i buontemponi della Pro Loco, più o meno volontariamente, finirono per attirare l'attenzione del pubblico inserendo nel manifesto nientemeno che un richiamo erotico.

«Spezzando **PORCHETTA** in modo anomalo» racconta **Coriolano Germe**, ex presidente della Pro Loco Città di Campli, «l'occhio “porcino” del lettore avrebbe indugiato più a lungo su quel **PORCHE**. Cosicché l'associazione d'idee sarebbe stata automatica: oltre al saporito panino con la crosta, nella splendida cornice della cittadina Farnese ci sarebbero state ben altre carni da assaggiare, nostrane, come quelle dei maiali cotti al forno interi, senza troppe spezie, come vuole la tradizione...». Una specie di paradiso per i vitelloni della provincia e non solo. E chissà se questa leggenda sia nata per oscurare un involontario errore d'ortografia, un refuso di stampa oppure, com'è più probabile, sia soltanto una storia inventata attorno a una scelta grafica raffinata, da ascrivere al compianto **Prof. Giammario Sgattoni**, ideatore della sagra, nonché del logo. Non importa, è una leggenda ed è bellissima così.

Davide De Vega

**Pro Loco Città di Campli** Piazza Umberto, Campli (TE)

**Info line:** 340.57.89.899 - [prolococittadicamplici@gmail.com](mailto:prolococittadicamplici@gmail.com)

**Media Contact:** L & L Comunicazione - [info@lclcomunicazione.it](mailto:info@lclcomunicazione.it) info – 328.97.74.185

# 43<sup>a</sup> SAGRA DE LLA PORCHE TTA ITALICA

## PER RAGGIUNGERE CAMPLI

### Da Nord e da Sud

Dall'autostrada Adriatica A14 (da nord: direzione Ancona; da sud: direzione Pescara), uscire a Teramo/Giulianova/Mosciano Sant' Angelo, prendere la SS 80 Strada Statale del Gran Sasso in direzione Teramo, continuare sull'autostrada A 24, uscire a San Nicolò, svoltare sulla SP 17, attraversare Villa Falchini, Pagannoni Basso, svoltare poi sulla SP 262 per Campli.

### Da Pescara

Percorrere la SS 16 in direzione di Chieti, continuare in direzione dell'autostrada A 14, uscire a Teramo/Giulianova/Mosciano Sant' Angelo, prendere la SS 80 Strada Statale del Gran Sasso in direzione Teramo, continuare sull'autostrada A 24, uscire a San Nicolò, svoltare sulla SP 17, attraversare Villa Falchini, Pagannoni Basso, prendere poi la SP 262 per Campli.

### Da Chieti

Percorrere la SS 81, imboccare l'autostrada A 14, uscire a Teramo/Giulianova/Mosciano Sant' Angelo, prendere la SS 80 Strada Statale del Gran Sasso in direzione Teramo, continuare sull'autostrada A 24, uscire a San Nicolò, svoltare sulla SP 17, attraversare Villa Falchini, Pagannoni Basso, prendere poi la SP 262 per Campli.

## NUMERI UTILI

Centralino - 0861/56011 - 0861/5601200 - Fax- 569916

Info line: 340.57.89.899

Ufficio Turistico - 0861/5601207

ULSS - Guardia Medica - 0861/569156

Museo Archeologico Nazionale - 0861 569158

**Pro Loco Città di Campli** Piazza Umberto, Campli (TE)

**Info line:** 340.57.89.899 - [prolococittadicamplici@gmail.com](mailto:prolococittadicamplici@gmail.com)

**Media Contact:** L & L Comunicazione - [info@lcomunicazione.it](mailto:info@lcomunicazione.it) info – 328.97.74.185

# 43<sup>a</sup> SAGRA DE LLA PORCHE TTA ITALICA

## INFORMAZIONI SU CAMPLI

Campoli è un comune di 7.558 abitanti e a parte della comunità montana della Laga.

Nel 1538 il feudo di Campoli venne ceduto da Carlo V a sua figlia Margherita d'Austria, che lo portò in dote al secondo marito Ottavio Farnese, duca di Parma e Piacenza: i Farnese tennero la città fino al 1734, quando venne incorporata nel demanio regio.

Nel 1600 papa Clemente VIII, ad istanza di Ranuccio I Farnese, elevò la città a sede vescovile: la diocesi venne soppressa con il concordato del 1818 tra Pio VII e Ferdinando I (da allora Campoli è sede titolare cattolica).

Il 21 aprile 1958, alle ore 3:22:39, si verificò una notevole scossa di terremoto pari al 5° grado della Scala Mercalli, sentita anche a Montorio al Vomano. Una scossa si verificò a Campoli anche il 20 febbraio 1959, pari al 4° grado della Scala Mercalli, avvertita anche nella vicina Civitella del Tronto.

### **Monumenti e luoghi di interesse**

La Scala Santa, eretta nel 1776: una rarità mondiale, rappresentata da 28 gradini in legno d'ulivo, annessa alla chiesa di S.Paolo.

Palazzo del Parlamento, o Palazzo Farnese, che rappresenta uno dei rari esempi di architettura civile medioevale in Abruzzo;

Casa del Farmacista e Casa del Medico, due bei palazzi che prospettano sul Corso del paese;

Torre dei Melatino, eretta nel 1394 nella contrada Nocella;

Collegiata di Santa Maria in Platea, chiesa trecentesco a pianta basilicale, con un pregevole campanile romanico: nella navata centrale sono presenti affreschi quattrocenteschi che rappresentano scene della vita di San Pancrazio;

Chiesa di San Francesco d'Assisi, con l'annesso Museo Nazionale Archeologico, sito nell'ex-Convento dei Francescani, di trecentesca edificazione;

Chiesa di San Giovanni Battista, situata nel quartiere di Castelnuovo, a ridosso della trecentesca porta Orientale con stemma di Carlo d'Angiò sulla facciata.

Convento di San Pietro, a Campovalano;

Convento di San Bernardino da Siena sul Colle Santa Lucia, oggi abbandonato.

**Pro Loco Città di Campoli** Piazza Umberto, Campoli (TE)

**Info line:** 340.57.89.899 - [prolococittadicampoli@gmail.com](mailto:prolococittadicampoli@gmail.com)

**Media Contact:** L & L Comunicazione - [info@lclcomunicazione.it](mailto:info@lclcomunicazione.it) info – 328.97.74.185



# 43<sup>a</sup> SAGRA DE LLA PORCHE TTA ITALICA

## PARTNER UFFICIALI



L'Azienda Globo è nata l'11/03/1978, come vendita di calzature uomo, donna, bambino a Giulianova in provincia di Teramo (Abruzzo). L'ovale verde Globo si è diffuso progressivamente fino a diventare un vero e proprio punto di riferimento commerciale per le famiglie del nord, centro e centro sud del nostro paese. La grande varietà dei generi merceologici: calzature, pelletteria e valigeria; abbigliamento, intimo e biancheria, sport (calzature, abbigliamento, accessori).



**Centro Carne**

*SANT'OMERO (TE)*

*Via Cristoforo Colombo, 1 - Zona Industriale*

*Tel. 0861 88 77 77 - info@centrocarne.com*

**Pro Loco Città di Campli** Piazza Umberto, Campli (TE)

Info line: 340.57.89.899 - [prolococittadicamplici@gmail.com](mailto:prolococittadicamplici@gmail.com)

**Media Contact:** L & L Comunicazione - [info@lcomunicazione.it](mailto:info@lcomunicazione.it) info – 328.97.74.185