

## **Campoli. Successo per la prima serata della 43° Sagra della Porchetta Italica di Campoli, si continua fino al 24 agosto**

**✕ Successo per la prima serata della 43° Sagra della Porchetta Italica di Campoli, si continua fino al 24 agosto**

Grande successo di pubblico per il **taglio del nastro** che ha segnato l'inizio della **43° edizione della Sagra della Porchetta italica di Campoli**. La cerimonia di apertura si è svolta ieri in piazza Vittorio Emanuele II alle ore 19.00 alla presenza di Pietro Quaresimale Sindaco di Campoli, Domenico Chiodi presidente della Pro Loco Città di Campoli, Nicolino Farina, giornalista e storico locale, i consiglieri regionali Sandro Mariani, Giorgio D'Ignazio e Mauro Di Dalmazio, Glauco Angeletti direttore del Musero di Campoli e Mirella Marchese, vicesindaco di Teramo.

La manifestazione, attiva dal **1964**, continuerà fino **al 24 agosto 2014**, con la partecipazione di **10 maestri porchettai locali**: Massimo Fagioli di Campoli; Salvatore Di Angelo di Campoli; 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 Campoli.

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 campestre. 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 Campoli 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/prolococittadicampoli>).

Obiettivo del **contest** scegliere i componenti della giuria popolare; basterà cattarsi una foto e metterla su **Facebook** con l'hashtag **#porchettacampoli2014** e vincerà la foto che totalizzerà il maggior numero di mi piace e condivisioni.

Fortemente voluto anche dall'amministrazione comunale ed attivo in via sperimentale in Piazza Vittorio Emanuele anche il servizio **WI-FI gratuito**.

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 Campoli da visitare e se effettuare una **visita guidata** a cura dell'associazione Zefiro (1).

Durante l'evento sarà possibile inoltre visitare il **Museo Archeologico Nazionale di Campoli**, direttamente collegato alla vicina necropoli di Campovalano con sepolture dell'età del

Ferro e della Romanizzazione (IX-III sec. a.C.) ed una bellissima **mostra fotografica** curata della Pro Loco di Campi e dall'associazione Zefiro che ripercorrerà i 50 anni di storia della Sagra della Porchetta, con l'ausilio dell'**Ufficio Turistico** che sarà aperto durante tutte le sere di festa.

Interessante sarà anche l'evento organizzato dall'associazione **Monti Gemelli Bike**, presidente Enzo Iachetti, che il 24 agosto dalle 8.00 darà il via a due **percorsi cicloturistici in mountain bike** che percorreranno il lungofiume campestre fino a toccare i paesi del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga come Roiano, Battaglia, Valle degli Scoiattoli, Fonte Mileto ed i suoi castagneti. Rientro previsto per pranzo nel centro storico di Campi con un "**Pasta party**" e degustazione di porchetta. Saranno premiate per le prime 6 squadre partecipanti ed il concorrente meno giovane.

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

#### **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 Campi** è organizzata dalla Pro Loco di Campi in collaborazione con il Comune di Campi. **Sponsor** dell'evento Globo Calzature.

## **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:** [prolococittadicampoli@gmail.com](mailto:prolococittadicampoli@gmail.com).

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

**Cartella di stampa completa:** <http://slidesha.re/1oZ5RhR>

***Pro Loco Città di Campoli*** Piazza Umberto, Campoli (TE)  
[prolococittadicampoli@gmail.com](mailto:prolococittadicampoli@gmail.com)