



# Slow Food®

## Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi

---

### IV° EDIZIONE I SAPORI DEL MAIALE, FESTA E RITI III° EDIZIONE DISFIDA DEL SOFFRITTO *domenica, 28 febbraio 2010 - Dogana Aragonese, FLUMERI (AV)*

Gli antichi riti della civiltà contadina, le suggestioni del vivere quotidiano in un ambiente rurale, rivivranno a Flumeri in Valle dell'Ufita, il prossimo 28 febbraio grazie alla proposizione del rito "r' lu puorc". Il maiale, l'animale che per anni ha costituito il principale sostentamento alimentare familiare delle comunità contadine locali, sarà rivissuto nell'antica e coinvolgente atmosfera delle tradizioni culturali della Valle dell'Ufita tra suoni e colori del folklore ed i sapori e profumi dei prodotti tipici enogastronomici che verranno degustati. Quasi tutte le famiglie della Valle dell'Ufita " **cresecevn' lu puorc**", chi poteva cercava di allevare almeno due: uno per uso personale e uno per venderlo, così si ammortizzava la spesa. Molte volte per questo utile animale si invocava la protezione di Sant'Antonio Abate, affinché l'animale potesse vivere e crescere senza difetti e malattie. La vita del maiale, ridotta ad un anno, iniziava al momento del suo acquisto che solitamente coincideva nel mese di maggio, nelle fiere di paese, dove numerosi commercianti e allevatori di maiali radunavano morre di teneri porcellini. Una volta acquistato il cucciolo, allo stesso si riservavano abbondanti pastoni di crusca, granone, mele, patate, castagne, ghiande. L'appuntamento di questo anno, dopo il successo del primo appuntamento del 2008, quest'anno si sfidano le diverse comunità invitate nella preparazione del piatto simbolo ed identitario del giorno in cui le famiglie contadine uccidevano il maiale, assieme ad amici e parenti con la necessità di offrire un banchetto agli ospiti senza, però, consumare le parti più pregiate del maiale e quelle destinate al confezionamento dei salumi insaccati, si cucinava così " **lu soffritt**". Una competizione fra 12 comunità, mirata alla ricerca della massima qualità ed alla valorizzazione del proprio " **suffritt**", cucinato secondo le proprie tradizioni. Una manifestazione che nasce dall'esigenza di sostenere questi riti tradizionali che sono il fondamento di un prezioso patrimonio culturale da conservare, valorizzare e trasmettere alle generazioni future, le quali stanno assistendo, negli ultimi decenni, ad un inesorabile allontanamento dalle campagne e da tutto ciò che garantiva un'azione di presidio di tale civiltà.

La festa non è quindi, solo e semplicemente un momento di aggregazione sociale o di festa paesana, ma vuole essere soprattutto un evento culturale, turistico, gastronomico di ampio respiro con la possibilità di gustare sul luogo i diversi modi di cucinare " **lu soffritt**" e le varie specialità che originano dal maiale, come prosciutti, salami, coppa, capiccoli, salsicce, strutto e sanguinaccio. Sarà una gara seria ma giocosa, e la sfida che avverrà vicino " **a lu callar**" a suon di carne di maiale darà vita ad uno degli appuntamenti gastronomici più attesi dell'anno in tutta la Valle dell'Ufita. Tutti i commensali che interverranno costituiranno la giuria popolare e, assieme alla giuria tecnica, decreteranno " **lu soffritt**" più gradito dell'anno 2010.

#### **Programma**

#### **Dogana Aragonese – Flumeri**

#### **Ore 9.00**

registrazione dei partecipanti e allestimento delle postazioni della DISFIDA

#### **Ore 10.00**

#### **LA PRIMA MANGIATA**

colazione contadina con frittate, salumi, peperoni, legumi, dolci e vino Aglianico

#### **Ore 11.30**

presentazione delle Comunità partecipanti alla DISFIDA - gara vicino " **a lu callar**"

#### **Ore 13.00**

#### **3° DISFIDA DEL SOFFRITTO**

Giuria popolare - Giuria tecnica

*durante la giornata saranno allestiti stand gastronomici delle comunità partecipanti alla Disfida. Oltre a... balli, canti, suoni con l'organetto, racconti di scene popolari e gioco con le carte napoletane - briscola, tre sette e scopa.*

#### **Ore 16.00**

escursione guidata sul territorio della città dell'olio e del suo nucleo archeologico di Fiocaglie.

**Comunità Partecipanti alla Disfida:**

- Ariano Irpino
- Ascoli Satriano
- Bonito
- Tammaro Fortore
- Grottaminarda
- Flumeri
- Vallata
- Taurasi
- Teora
- Montecalvo Irpino
- Vallesaccarda
- Casalbore
- Comunità ospite:

***Condotta Slow Food Foggia***

***Condotta Slow Food Pistoia***

**Giuria Tecnica:**

**Gaetano Pascale**

*Presidente Slow Food Campania*

**Luciano Pignataro**

*Giornalista Enogastronomico*

**Erasmus Timoteo**

*Responsabile delle Comunità del Cibo di Terra*

*Madre Campania*

**Lidia Merola**

*Direttore di Tipeatalia*

**Marco Bernola**

*Cuoco, Flumeri*

Durante la giornata si potranno degustare e acquistare i prodotti delle Comunità partecipanti alla Disfida accompagnate da esibizioni delle Comunità Sonore di Terra Madre della Valle dell'Ufita.

Per informazioni e prenotazioni:

**380.9019050 – 328.6679395**

**[www.condottabaroniadivico.it](http://www.condottabaroniadivico.it)**

Costo per l'intera giornata 15 €, per i soci Slow Food 10 €

**Un particolare ringraziamento a:**

- ***Comune di Flumeri***
- ***Banca di Credito Cooperativo di Flumeri***
- ***Pro loco di Flumeri***
- ***Forum dei Giovani e Associazioni***
- ***Pro loco "La Spiga" di Flumeri***
- ***Forum dei Giovani***
- ***Associazione volontari flumerese***
- ***Associazione "La terza età"***

E' previsto ampio parcheggio per ospitare CAMPER

## **... e per chi volesse stare con noi il giorno prima: visita alla Comunità del cibo della Valle del Miscano.**

L'escursione prevede:

- Ore 9.00 Arrivo a Montecalvo Irpino e saluto di Benvenuto
- Ore 9.30 Visita al centro storico con guida: Chiesa Collegiale di Santa Maria, Castello Ducale, Veduta del trappeto e Museo Pompiliano
- Ore 11.30 Visita presso un Opificio di produzione del Pane di Montecalvo e dei Pomodorini di Collina con degustazione
- Ore 13.00 Visita ad un allevamento di Ovini di razza Laticauda con degustazione di formaggi
- Ore 14.00 Pranzo presso l'agriturismo della Comunità del Cibo della Valle del Miscano
- Ore 17.00 Visita ad un allevamento di Bovini di razza Marchigiana con degustazione
- Ore 18.00 Distribuzione di un omaggio da parte della Comunità del cibo della Valle del Miscano e partenza verso le strutture ospitanti del Comune di Flumeri.

Costo per l'intera giornata 45 €, per i soci Slow Food 40 €

Per informazioni e prenotazioni: [www.condottabaroniadivico.it](http://www.condottabaroniadivico.it)

*Solo dopo aver studiato, approfondito e rispettato la tradizione, si ha diritto di metterla da parte, sempre però con la consapevolezza che le siamo debitori, per lo meno, d'aver contribuito a chiarirci le idee. Naturalmente, se si esita ancorati al passato, la vita che continua diventa vita che si ferma ma, se ci serviamo della tradizione come d'un trampolino, è ovvio che salteremo assai più in alto.*

*[Eduardo De Filippo]*

**SLOW FOOD** difende il gusto e il piacere del mangiare sano e di un cibo che ha nella qualità gastronomica “Buona, Pulita e Giusta” i suoi principi fondanti di ogni progetto. Bontà organolettica e valenza culturale dei prodotti; sostenibilità ecologica ed economica; giustizia sociale per le genti che producono e trasformano i nostri alimenti. Una formula da esigere in epoca post-moderna, a cui tendere dopo che in cinquant'anni l'agro-industria e l'industria alimentare sono riuscite a minare profondamente i requisiti culturali, ambientali e sociali necessari a una buona pratica gastronomica. Bisogna guardare e sognare ad una rete mondiale di nuovi gastronomi, fatta di contadini, pescatori, piccoli artigiani, cuochi e cuoche, ricercatori, studenti, giovani e consumatori di tutto il mondo che va sotto il nome di Terra Madre.