



Slow Food®
Baronia e Valle Ufita

3^a edizione i Sapori del Maiale, Festa e Riti 2^a edizione Disfida del Soffritto sabato, 28 febbraio 2009 - Centro Caritas, Frigento (Av)

Gli antichi riti della civiltà contadina, le suggestioni del vivere quotidiano in un ambiente rurale, rivivranno a Frigento in Valle dell'Ufita, il prossimo 28 febbraio grazie alla proposizione del rito "r' lu puore". 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 "crescev'n' lu puore", sia i contadini, sia quelli che abitavano in paese, i quali, spesso, avevano un riparo per i maiali davanti alle proprie case. Chi poteva cercava di allevarne 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, ecc.

L'appuntamento di questo anno, dopo il successo del primo appuntamento del 2008 che ha previsto un percorso suggestivo rievocando e valorizzando i riti e le pratiche della vita contadina di un tempo nel suo svolgersi quotidiano, in modo particolare l'uccisione e la successiva lavorazione della carne di maiale e tutto ciò che ne concerne, quest'anno si sfidano le diverse comunità del territorio della Valle dell'Ufita nella preparazione del piatto simbolo ed identitario della cultura rurale, quale è "lu suffritt". Una competizione fra 13 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 suffritt" e le varie specialità che originano dal maiale, come prosciutti, salami, coppa, capicolli, 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 suffritt" più gradito dell'anno 2009.

Un appuntamento che vuole diventare annuale e costante nel tempo, dove si possa incontrare e parlare del maiale anche sotto l'aspetto culturale e gastronomico.

"... sulla carne di maiale, la più gustosa, innumerevoli sono i diversi sapori della carne porcina, così infiniti sono le maniere di cuocerla, e condirla. Io però sapendo la cognizione grande, che se ne ha di questo animale, procurerò di parlar solo delle vivande più gustose, che si posson fare ..."

"... della città di Frigento. L'antichissima Città di Frigento, di padronato alla famiglia Caracciolo Torella, sta situata sopra Nusco. In essa si trovano gli ottimi salami porcini, e li delicati latticini vacini..."

Vincenzo Corrado

Notiziario delle Produzioni particolari del Regno di Napoli nel 1792

Slow Food Editore, 2005

Programma:

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 9 Comunità partecipanti alla DISFIDA

gara vicino "a lu callar"

ore 13.00: 2° Disfida del Soffritto

Giuria popolare; Giuria tecnica

durante la giornata saranno serviti piatti tipici della tradizione agricola locale, 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 al centro antico di Frigento con visita a tutti i monumenti storici del paese.

Comunità Partecipanti alla Disfida:

Ariano Irpino, Frigento, Grottaminarda, Flumeri, Vallata, Taurasi, Teora, Montecalvo Irpino

Comunità ospite:

Condotta Slow Food Fortore Tammaro con la Comunità del Cibo del Maiale nero di Caserta

Giuria Tecnica:

Gaetano Pascale (Slow Food Campania), Luciano Pignataro (Giornalista Enogastronomico), Luigi Vitiello (Associazione Cuochi Avellino), Lidia Merola (Giornalista Enogastronomica), Angelo Nudo (Gastronomo), Garofalo Alessandro (Istituto Alberghiero Avellino)

Durante la giornata si potranno degustare prodotti dei Presidi Slow Food della Campania, come: la soppresata di Gioi, Provolone

del monaco di vacca agerolese, conciato romano e cacioricotta del Cilento, in accompagnamento al Pane di Montecalvo e al vino

della cantina "Colli Frigentini"

Per informazioni e prenotazioni: www.condottabaroniadivico.it

E' previsto il parcheggio per ospitare i CAMPER presso la Località Castelluccio a pochi passi dal centro Caritas.

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

Un particolare ringraziamento a: Comune di Frigento, Pro loco di Frigento, Forum dei Giovani di Frigento

Possibilità di pernottamento presso:

-La Ginestra: 7 camere (tutte doppie e possibilità di lettino) costo € 20 a persona in doppia o matrimoniale

-Agriturismo i Sassi: 2 camere (1 matrimoniale costo € 20 a persona senza colazione, € 22 con colazione 1 camera per 4 persone costo € 20 a persona fino a 3 persone € 16 se viene prenotata per tutti i 4 posti)

-Agriturismo Fontana Madonna: 3 camere (1 matrimoniale 1 per 3 persone e 1 per 4 persone) costo € 25 a persona con prima colazione (poi se ci sono bambini il prezzo si può contrattare)

»per prenotazioni relative al pernottamento contattare esclusivamente il 329 / 4391782 (Gianluca)

... e per chi volesse stare con noi il giorno dopo: 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 con piatti a Km.0 presso un agriturismo 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 per il Rientro.

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

Per informazioni e prenotazioni: 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.