

UN CONVEGNO SULLA QUALITÀ CERTIFICATA DELLA PORCHETTA ITALICA DI CAMPLI



È in programma mercoledì 22 agosto alle ore 17.30, presso la sala "Giammario Sgattoni" dell'Ufficio Turistico del Comune di Campi, il convegno dal titolo **"La porchetta: dallo street food alla qualità alimentare certificata"**. L'iniziativa è stata promossa e organizzata dalle associazioni **Pro Loco Città di Campi** e **Memoria & Progetto Onlus** nell'ambito degli appuntamenti culturali della 47^a Sagra della Porchetta Italiana (in corso a Campi fino al 23 agosto) allo scopo di tutelare e valorizzare la tipicità della Porchetta Campese, già menzionata negli antichi statuti comunali di Campi del 1578 e nel tempo divenuta protagonista assoluta della gastronomia teramana e abruzzese, anche grazie alla famosa sagra nata nel 1964.

La giornata di studio e divulgazione scientifica è incentrata sul tema della tutela e della certificazione della Porchetta Campese attraverso una serie di contributi di studiosi, esperti e professionisti del settore. Il convegno sarà introdotto dai saluti istituzionali del sindaco di Campi, **Pietro Quaresimale**, del Consigliere provinciale **Federico Agostinelli**, del Consigliere della Regione Abruzzo **Sandro Mariani**, dal presidente della Pro Loco **Pierluigi Tenerelli** e dal vicepresidente di Memoria & Progetto Onlus **Coriolano Germe**.

Ad aprire la sessione degli interventi accademici sarà il prof. **Gabriele Di Francesco**, sociologo dell'Università "G. d'Annunzio" di Chieti-Pescara, con una suggestiva ricostruzione storica intitolata "Dal porco troiano ai disciplinari di produzione"; seguiranno gli interventi del prof. **Roberto Ricci**, presidente di Memoria & Progetto Onlus, che omaggerà la figura del maestro porchettaio Luigi Meloni, tra "tradizione e innovazione", e del prof. **Leonardo Seghetti**, agronomo ed enologo, docente all'Istituto Agrario Ulpiani di Ascoli e all'Università di Teramo, che tratterà il tema "Contenuti e valenza della qualità alimentare"; seguiranno i contributi del giornalista **Nicolino Farina**, che ricostruirà la storia della sagra di Campi attraverso una proiezione di immagini d'epoca, e quello dell'imprenditore **Nicola Genobile**, con la sua testimonianza dal titolo "Dalla tradizione artigianale ai prodotti di nicchia".

Le conclusioni del convegno saranno affidate al prof. Gabriele Di Francesco, che presenterà le linee guida del disciplinare per la certificazione di qualità della Porchetta Campese e delle Colline Teramane insieme al progetto del **Museo della Porchetta "Luigi Meloni"**, promosso dalla Pro Loco Città di Campi e dall'Associazione Memoria & Progetto Onlus.

Pro Loco "Città di Campi"

Piazza Vittorio Emanuele II n. 3 - 64012 Campi (TE)