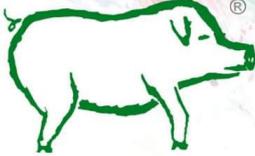


53^a www.sagradellaporchettaitalica.com

PROLOCO
CITTÀ DI CAMPLI

SAGRA
di Qualità

SAGRA DE LLA PORC HETTA ITALICA



CAMPLI
19-20-21-22-23-24
AGOSTO 2024

dal 1964
Sessant'anni di Sagra! La più antica d'Abruzzo

*" 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 Italica, CAMPLI - Domenica 30 Agosto 1970]

Pro Loco Città di Campli Piazza Umberto, Campli (TE)
Cell. 334.3806439 - prolococittadicampli@gmail.com
Media Contact: L & L Comunicazione - info@lclcomunicazione.it - 328.9774185

CAMPLI: AL VIA LA 53^ EDIZIONE DELLA SAGRA DELLA PORCHETTA

Campli si prepara ad accogliere la 53^ edizione della Sagra della Porchetta italiana, un evento che dal 1964 celebra la tradizione gastronomica abruzzese. La manifestazione si svolgerà dal 19 al 24 agosto 2024 e presenterà nove rinomati maestri porchettai locali: Luciano Bosica di Teramo, Nicolino Mercurii di Colledara, Lucio Di Stefano di Colledara, Massimo Fagioli di Campli, Andrea Foco di Campli, Roberto Falasca di Teramo, Viro Galliè di Nereto e Fratelli De Federicis di Basciano.

L'inaugurazione avrà luogo lunedì 19 agosto alle 19:00 con una cerimonia di apertura nella piazza principale, alla quale parteciperanno il Sindaco Federico Agostinelli, il presidente della Proloco Pierluigi Tenerelli, l'Assessore Comunale Pietro Quaresimale, il Consigliere Regione Abruzzo Sandro Mariani, il Presidente Regionale UNPLI Sandro Di Addezio e il Presidente Provinciale UNPLI Carmine Santarelli.

Tra le novità di quest'anno, la Proloco presenterà la tradizionale porchetta rifatta, rispettando la storica tradizione abruzzese. Inoltre, a causa dei lavori che interessano il Duomo in piazza Vittorio Emanuele II, alcuni porchettai saranno collocati in una nuova area dedicata, nella zona di Fosso di mezzo, mentre il corso e la piazza principale saranno adornati con spettacolari luminarie.

Il concorso per il miglior porchettaio vedrà come giurati nella giuria popolare 10 residenti e 10 non residenti di Campli. La scelta dei giurati avverrà sabato 24 agosto a pranzo presso il ristorante Il Tubero D'Oro, in piazza Vittorio Emanuele II. Le iscrizioni per la giuria popolare sono aperte fino al 15 agosto alle 23:59, con l'estrazione casuale dei giurati che sarà trasmessa in diretta su Facebook. Il modulo per l'iscrizione è disponibile sul sito ufficiale della sagra.

La Sagra della Porchetta italiana di Campli si sta dimostrando un evento in continua crescita. La coppa del primo classificato 2023 è andata al porchettaio Viro Galliè.

Nella giornata di lunedì 19 agosto a giudicare la porchetta saranno i Giornalisti ed esperti di comunicazione, mercoledì 21 agosto Esperti di gastronomia ed enologia, venerdì 23 agosto Sponsor e Stakeholder. L'assaggio della giuria popolare invece si terrà sabato 24 agosto presso il ristorante Il Tubero d'Oro. In questa giornata verranno assegnati anche il premio giuria social ed il premio speciale della critica, dedicato alla memoria di Nicola Biagio Natali, presidente storico della giuria scomparso, che quest'anno sarà una pregevole targa.

Maggiore anche l'attenzione verso il visitatore, con diversi parcheggi gratuiti messi a disposizione e sarà inoltre distribuita una brochure nel punto informativo che sarà allestito a piazza San Francesco con la piantina della manifestazione, per poter scegliere dove acquistare la porchetta, dove sedersi, che musica ascoltare, i monumenti di Campli da visitare. Nello stesso punto sarà inoltre possibile acquistare anche gadget dell'evento. Inoltre, dalle 19:00 all'1:00 sarà messo a disposizione il servizio di tram navette gratuite che raccoglieranno i visitatori dai parcheggi messi a disposizione.

Pro Loco Città di Campli Piazza Umberto, Campli (TE)
Cell. 334.3806439 - prolococittadicampli@gmail.com

Media Contact: L & L Comunicazione - info@lclcomunicazione.it - 328.9774185

Sarà inoltre a disposizione di tutti i partecipanti lo staff dell'ufficio turistico per visite guidate gratuite prenotabili al numero 0861 5601207.

Oltre alla sagra, Campli offre molti punti musica dislocati nella cittadina ed una serie di **eventi culturali, sportivi e attività per tutta la famiglia:**

ORARI SITI DI INTERESSE

Museo Archeologico Nazionale:

19 agosto: 20:00 - 23:00
20-23 agosto: 09:00 - 23:00
24 agosto: 09:00 - 20:00
Scala Santa:

19-24 agosto: 08:00 - 23:30
Necropoli di Campovalano:

19 agosto: chiuso
20-23 agosto: 10:00 - 13:00
24 agosto: 16:00 - 19:00

GUIDE TURISTICHE GRATUITE

Rinascimento a Campli – Visita della Scala Santa, della Chiesa di San Paolo e della Cattedrale di Santa Maria in Platea

Lunedì 19 agosto: Primo turno 20:30, Secondo turno 22:30
Dal 20 al 24 agosto: Primo turno 18:00, Secondo turno 20:30
Informazioni: Evento a cura della Memoria&Progetto Onlus. Iscrizione e ritrovo presso l'ufficio turistico in piazza Vittorio Emanuele II. Contatto: 0861 5601207
Campli Italica – Visita della Necropoli di Campovalano e del Museo Archeologico Nazionale

Martedì 20 e mercoledì 21 agosto alle ore 17:00: Necropoli di Campovalano. A cura di Memoria&Progetto Onlus, prenotazione obbligatoria: 0861 569158
Giovedì 22 e venerdì 23 agosto alle ore 19:00: Museo Archeologico Nazionale. A cura di Musa - Connessioni per la Cultura, prenotazione obbligatoria: 0861 569158 o sul posto.
Nota: I primi 20 prenotati riceveranno anche il biglietto di ingresso al Museo offerto dalla Pro Loco Città di Campli.

LABORATORI GRATUITI PER BAMBINI

Lunedì 19 agosto – Antica cereria: Laboratorio di cereria per realizzare candele colorate. Primo turno: 18:00 - 19:30, secondo turno: 19:30 - 21:00. Presso piazzale palazzo Lucque. Prenotazioni sul posto. A cura di Nina Onlus.

Martedì 20 agosto – Mosaici di carta: Creazione di mosaici di carta con la tecnica del collage. Primo turno: 18:00 - 19:30, secondo turno: 19:30 - 21:00. Presso piazzale palazzo

Pro Loco Città di Campli Piazza Umberto, Campli (TE)
Cell. 334.3806439 - prolococittadicampoli@gmail.com

Media Contact: L & L Comunicazione - info@lclcomunicazione.it - 328.9774185

Lucque. Prenotazioni sul posto. A cura di Nina Onlus.

Mercoledì 21 agosto – Portachiavi: Realizzazione di gadget con l'utilizzo del filo. Primo turno: 18:00 - 19:30, secondo turno: 19:30 - 21:00. Presso piazzale palazzo Lucque. Prenotazioni sul posto. A cura di Nina Onlus.

Giovedì 22 agosto – La terra racconta: Laboratorio di scavo stratigrafico. Orario: 17:00 - 18:30. Presso la sala capitolare del Museo Archeologico di Campli. Prenotazione obbligatoria al numero 3479194412. A cura di Musa - Connessioni per la Cultura.

Venerdì 23 agosto – Con le mani nella terra: Laboratorio di manipolazione dell'argilla. Orario: 17:00 - 18:30. Presso la sala capitolare del Museo Archeologico di Campli. Prenotazione obbligatoria al numero 3479194412. A cura di Musa - Connessioni per la Cultura.

Sabato 24 agosto – Gioielli con la pasta: Decorazione della pasta con l'acquerello e creazione di gioielli. Primo turno: 18:00 - 19:30, secondo turno: 19:30 - 21:00. Presso piazzale palazzo Lucque. Prenotazioni sul posto. A cura di Nina Onlus.

PROGRAMMA MUSICALE

18 agosto 2024 – Edoardo Bennato in concerto presso Fosso di Mezzo, ore 21:30.

19 agosto 2024:

Piazza Vittorio Emanuele II: I Musicisti

Piazza San Francesco: DJ Jambo presenta Filippo Porrini DJ e Andrew Voice

Via della Scala Santa: Francesca Degnitti & Sebastiano Vaselli

20 agosto 2024:

Piazza Vittorio Emanuele II: Gianni Schiuma Live Show

Piazza San Francesco: DJ Jambo presenta Banda Larga e a seguire Solo Anime Funk

Via della Scala Santa: Trio Wooden

21 agosto 2024:

Piazza Vittorio Emanuele II: Extentia

Piazza San Francesco: DJ Jambo presenta Filippo Porrini DJ e Andrew Voice

Via della Scala Santa: The Baronetti

22 agosto 2024:

Piazza Vittorio Emanuele II: Studio 54 (apertura dei Temporary Rock)

Piazza San Francesco: DJ Jambo presenta Filippo Porrini DJ e Andrew Voice

Via della Scala Santa: Mobili Trignani

23 agosto 2024:

Piazza Vittorio Emanuele II: Magia 90

Piazza San Francesco: DJ Jambo presenta Serata Latina: Bachata, Salsa, Merengue, Reggaeton con DJ Tio Papo

Via della Scala Santa: The Greed Leaves

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

Cell. 334.3806439 - prolococittadicamplici@gmail.com

Media Contact: L & L Comunicazione - info@lclcomunicazione.it - 328.9774185

24 agosto 2024:

Piazza Vittorio Emanuele II ore 12:00: Concerto bandistico INSULA CAMPLUM

Piazza Vittorio Emanuele II: Falegnameria Marri

Piazza San Francesco: DJ Jambo presenta Katia & The Hammers e a seguire Paolo DB Vinyl DJ set

Via della Scala Santa: Gli Ingenui

EVENTI SPORTIVI

Sabato 24 agosto alle ore 08:30

Trekking nella valle degli scoiattoli (con colazione nel bosco). Escursione adatta a tutti a cura di Explora. Per info e prenotazioni: 3668702078 Matteo

Sabato 24 agosto alle ore 09:00:

Passeggiata in Mountain Bike sui sentieri del Comune di Campli – Organizzazione a cura di Monti Gemelli Bike, riservata ai tesserati della Monti Gemelli Bike.

Gara Dimostrativa Funzionale – Organizzazione: Palestra MAS, centro ufficiale del metodo WTA functional training. Gare disputate a coppie (anche miste) su diversi circuiti. Contestualmente, dimostrazione di arm wrestling (braccio di ferro) con spiegazione delle tecniche e delle regole. Informazioni: 347 6004464

Campli si prepara a una settimana ricca di eventi, cultura e tradizione, promettendo un'esperienza unica per tutti i visitatori.

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

Cell. 334.3806439 - prolococittadicampli@gmail.com

Media Contact: L & L Comunicazione - info@lclcomunicazione.it - 328.9774185

BREVE STORIA DELLA DELLA PORCHETTA DI CAMPLI

La Porchetta di Campli Dagli Italici una tradizione mai interrotta

La città di Campli 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 camplese 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 Campli 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 camplese. I resti di maiale nel villaggio italico su palafitte dell'età del bronzo 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

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

Cell. 334.3806439 - prolococittadicampli@gmail.com

Media Contact: L & L Comunicazione - info@lclcomunicazione.it - 328.9774185

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 eli 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 eli convivio. Ma quando nacque la Sagra della Porchetta a Campli? La festa più grande della città, da sempre, era quella dei primi eli 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 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 previsioni: 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 camplese

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

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

Cell. 334.3806439 - prolococittadicamppli@gmail.com

Media Contact: L & L Comunicazione - info@lclcomunicazione.it - 328.9774185

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

PER RAGGIUNGERE CAMPLI

- **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,

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

Cell. 334.3806439 - prolococittadicampli@gmail.com

Media Contact: L & L Comunicazione - info@lclcomunicazione.it - 328.9774185

prendere poi la SP 262 per Campli.

NUMERI UTILI

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

Info line: 334.38.06.439 - 340.57.89.899

Ufficio Turistico - 0861/5601207

ULSS - Guardia Medica - 0861/569156

Museo Archeologico Nazionale - 0861 569158

INFORMAZIONI SU CAMPLI

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

Nel 1538 il feudo di Campli 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 Campli 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

Campli 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

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

Cell. 334.3806439 - prolococittadicampli@gmail.com

Media Contact: L & L Comunicazione - info@lclcomunicazione.it - 328.9774185

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 è presente un soffitto ligneo settecentesco dipinto con le scene della vita di San Pancrazio;

Cripta risalente al 1200 con affreschi quattrocenteschi.

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.