

J.E. 4

IMMEDIATA ESECUTIVA

La presente deliberazione viene affissa il 28 GEN. 2003 all'Albo Pretorio per rimanervi 15 giorni



# PROVINCIA di BENEVENTO

Deliberazione della Giunta Provinciale n. 10 del 20 GEN. 2003

Oggetto: **Concessione contributo al "Centro Studi Puglianello" per l'organizzazione della manifestazione "1^ Fest' du puorc"**.

L'anno duemilatre il giorno VENTI del mese di GENNAIO presso la Rocca dei Rettori si è riunita la Giunta Provinciale con l'intervento dei Signori:

- |                    |                     |                      |                  |
|--------------------|---------------------|----------------------|------------------|
| 1) On.le Carmine   | NARDONE             | - Presidente         | _____            |
| 2) Dr. Rosario     | SPATAFORA           | - Vice Presidente    | _____            |
| 3) Dr. Michele     | <del>RAZZANO</del>  | <del>Assessore</del> | <del>_____</del> |
| 4) P.A. Mario      | <del>BORRELLI</del> | <del>Assessore</del> | <del>_____</del> |
| 5) Dr. Giuseppe    | LAMPARELLI          | - Assessore          | _____            |
| 6) Dr. Raffaele    | DI LONARDO          | - Assessore          | _____            |
| 7) Dr. Giorgio C.  | NISTA               | - Assessore          | _____            |
| 8) Rag. Nunzio S.  | ANTONINO            | - Assessore          | <u>ASSENTE</u>   |
| 9) Sig. Claudio M. | PRINCIPE            | - Assessore          | <u>ASSENTE</u>   |

Con la partecipazione del Segretario Generale dr. Gianclaudio IANNELLA \_\_\_\_\_

Il Proponente, *Alvino Nardone*

## LA GIUNTA

Preso visione della proposta del Settore Servizi ai Cittadini, istruita dal responsabile dell' U. O. "Attività Produttive", prof. Luigi Insogna, qui di seguito trascritta :

VISTO la nota prot. 38192 del 11.12.02 con la quale il Presidente del "Centro Studi Puglianello" chiedeva un contributo economico per l'organizzazione della manifestazione "1^ Fest' du puorc";

### CONSIDERATO

che la suddetta manifestazione assumerà una cadenza annuale e si propone come un appuntamento irrinunciabile per un turismo enogastronomico e culturale nel Sannio;

che la manifestazione non vuole essere solo un'iniziativa per promuovere e pubblicizzare le locali produzioni di carni, salami, prosciutti, ecc.; ma intende essere un momento di aggregazione sociale, di riscoperta delle vecchie tradizioni e della cultura locale;

RITENUTO che favorire la promozione e valorizzazione delle produzioni enogastronomiche Sannite sia uno degli obiettivi di questa Provincia;

RILEVATO che il Presidente, per le suddette considerazioni, ha proposto di concedere un contributo economico di 2500,00 euro per la realizzazione della manifestazione;

SI PROPONE di concedere al "Centro Studi Puglianello" il contributo economico di 2500,00 euro per l'organizzazione della manifestazione "1^ Fest' du puorc";

Esprime parere favorevole circa la regolarità tecnica della proposta.

Li \_\_\_\_\_

Il Dirigente del Settore  
SERVIZI AI CITTADINI  
( dr.ssa Patrizia Taranto )

Esprime parere favorevole circa la regolarità contabile della proposta,

Li \_\_\_\_\_

Il Dirigente del Settore  
FINANZE E CONTR. ECONOMICO  
( dr. Sergio Muollo )

REGISTRO  
CORP. 10711  
CONTABILE  
22/03  
du

LA GIUNTA

Su relazione **PRESIDENTE**

A voti unanimi

## DELIBERA

Per quanto in narrativa:

1. Prendere atto dell'allegata nota prot. 38192 del 11.12.02 con la quale il Presidente del "Centro Studi Puglianello" chiedeva un contributo economico per l'organizzazione della manifestazione "1^ Fest' du puorc";
2. Concedere al "Centro Studi Puglianello" il contributo economico di 2500,00 euro per l'organizzazione della suddetta manifestazione;
3. Far gravare la spesa al cap. 10711 bil. 2003;
4. Mandare la presente delibera al Dirigente Settore Servizi ai Cittadini per i provvedimenti consequenziali.

Verbale letto, confermato e sottoscritto  
**IL SEGRETARIO GENERALE**  
(Dr. Gianclaudio IANNELLA)

**IL PRESIDENTE**

(On.le Carmine NARDONE)

N. 63 Registro Pubblicazione

Si certifica che la presente deliberazione è stata affissa all'Albo in data odierna, per rimanervi per 15 giorni consecutivi a norma dell'art. 124 del T.U. - D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267.

BENEVENTO 28 GEN. 2003

**IL MESSO**

**IL SEGRETARIO GENERALE**

(Dott. Gianclaudio IANNELLA)

La sujestata deliberazione è stata affissa all'Albo Pretorio in data 28 GEN. 2003 e contestualmente comunicata ai Capigruppo ai sensi dell'art. 125 del T.U. - D. Lgs. vo 18.8.2000, n. 267.

SI ATTESTA, che la presente deliberazione è divenuta esecutiva a norma dell'art. 124 del T.U. - D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267 e avverso la stessa non sono stati sollevati rilievi nei termini di legge.

li 14 FEB. 2003

**IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO**

**IL SEGRETARIO GENERALE**  
(Fto Dott. Gianclaudio IANNELLA)

Si certifica che la presente deliberazione è divenuta esecutiva ai sensi del T.U. - D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267 il giorno 14 FEB. 2003

- Dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134, comma 4, D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267).
- Decorsi 10 giorni dalla sua pubblicazione (art. 134, comma 3, D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267).
- E' stata revocata con atto n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Benevento li, 14 FEB. 2003

**IL SEGRETARIO GENERALE**  
(Dott. Gianclaudio IANNELLA)

Copia per

SETTORE SERVIZI AI CITT. il \_\_\_\_\_ prot. n. \_\_\_\_\_

SETTORE FINANZA E C.E. il \_\_\_\_\_ prot. n. \_\_\_\_\_

SETTORE \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ prot. n. 906

Revisori dei Conti il \_\_\_\_\_ prot. n. \_\_\_\_\_

Nucleo di Valutazione il \_\_\_\_\_ prot. n. \_\_\_\_\_

*Steluto*  
*10/1/03*  
*17/02/03*

2.500,00

59/132/02

# Centro Studi Puglianello

PROVINCIA DI BENEVENTO SETTORE SERVIZI AI CITTADINI	
N. 10852	10 DIC. 2002

17500/A



PROVINCIA DI BENEVENTO
10 DIC 2002

ALLA PROVINCIA DI  
BENEVENTO  
→ ASS. GIORGIO NISTA

Oggetto: "I° Fest' du porc" - Puglianello 31 gennaio 1 e 2 febbraio 2003.

Il Centro Studi Puglianello ha elaborato il progetto di un evento culturale enogastronomico riferito alla cultura del maiale dal titolo "I° Fest' du porc".

L'iniziativa vuole essere un grande momento di aggregazione, dove la partecipazione corale della gente diventa un abbraccio in festa di tutta la comunità.

La manifestazione, andrà ad assumere una cadenza annuale, e vuole diventare un appuntamento irrinunciabile per un turismo enogastronomico e culturale nel sannio. L'impegno organizzativo, un'accurata pubblicità, consentirà l'apertura della manifestazione a circuiti di *audience* sempre più vasti e veicolerà l'evento in un percorso di crescita che può solo far bene alla crescita del territorio.

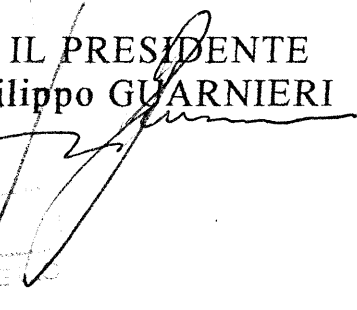
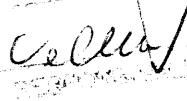
Il costo della manifestazione si aggira intorno ai 17.000 Euro, che in parte saranno coperti dai rientri e per il resto Centro Studi raccoglie tra sponsor privati e contributi di Enti Pubblici come Ministero delle Politiche Agricole, Regione Campania, Provincia di Benevento, Camera di Commercio di Benevento, Comunità Montana del Titerno e Comune di Puglianello.

Dalla previsione di spesa allegata sarebbe auspicabile un / intervento dell'Ente Provincia di almeno di € 3.000,00.

In attesa di sollecito riscontro, si porgono distinti saluti.

IL PRESIDENTE  
Filippo GUARNIERI

38139 11 DIC. 2002

# Centro Studi Puglianello

---

## I° Fest' du puorc'

Puglianello 31 gennaio 1 e 2 febbraio 2003

Il Centro Studi Puglianello ha elaborato il progetto di un evento culturale enogastronomico riferito alla cultura del maiale dal titolo "I° Fest' du puorc'".

L'iniziativa vuole essere un grande momento di aggregazione, dove la partecipazione corale della gente diventa un abbraccio in festa di tutta la comunità.

Ancor oggi, ma ormai la cosa va scemando, l'uccisione del maiale nella cultura contadina rappresenta un'occasione di festa per parenti, commari, compari vicini di casa, di lauti pranzi e grandi bevute di vino, in cui il vero protagonista rimane, anche dopo morto, il porco.

Recuperare la tradizione di questi momenti, valorizzare la cultura contadina, rinnovare l'essenza di solidarietà che l'evento porta dentro, rievocare l'emozione del momento festoso è quanto il Centro Studi si propone di affermare.

“La « festa » al maiale ha, di solito, inizio alle primissime ore del mattino, tra i disperati e prolungati grugniti della vittima che inutilmente si dibatte, mentre « chi Iti' piglia p' la coda, chi lu' piglia p' Iti mussu, ma lù puorcu nu' cammina e s'adda spenge p' l'recchie' ».

I parenti tutti sono stati mobilitati per l'occasione ed anche i ragazzi assistono alle varie operazioni che si susseguono con ritmo veemente, in paziente e sicura attesa dei primi assaggi della gustosa carne che dopo qualche ora allieterà il desco familiare. Qualche costata e un pò di fegato costituiranno « lu present' », il dono, per le famiglie e gli amici che poi ricambieranno l'offerta.”



Urla lancinanti di animale sgozzato si udivano per le strade del vicinato, poi d'un tratto il silenzio: la festa del porco aveva avuto inizio

Si era nei mesi di dicembre, gennaio o febbraio, quando le temperature erano particolarmente rigide ed era così l'ideale per ammazzare il maiale e insaccarne le carni.

Già dal giorno prima il povero animale era messo a digiuno affinché le sue budella non fossero trovate piene all'atto della macellazione e isolato dagli altri eventuali maiali.

Il momento cruciale del "rito" era l'uccisione: gli uomini presenti entravano nel recinto, o nell'angolo della stalla o della casa dove era tenuto legato il maiale, lo afferravano e di peso lo trasportavano nel punto del sacrificio dove lo attendeva u' v'ccir' (il macellaio).

Le forti braccia degli uomini cercavano allora di immobilizzarlo per permettere al macellaio di operare, mentre il maiale impazzito per il terrore urlava e si dimenava furiosamente: ai bambini presenti, di solito al più grande o al più coraggioso, si consentiva di tenerlo per la coda o per un orecchio. E non era raro il caso di maiale (avvolte con la gola già bucata !) che sfuggendo alla stretta presa degli uomini si dava a una disperata fuga.

Appena scannato, il sangue che fuoriusciva dal profondo taglio nella gola era raccolto in un recipiente appositamente preparato mentre le donne, quando era ancora caldo e fumante, toglievano impurità, grumi e schiuma ma soprattutto vi ruotavano dentro sapientemente le mani per evitare che il sangue coagulasse. Una volta terminata questa operazione era conservato in luogo ben fresco, aromatizzato con fette di arancio e in attesa di essere successivamente usato.

Il maiale veniva quindi adagiato in una tinozza di legno, u uav't' (usato anche per pigiare l'uva), vi si buttava sopra acqua bollente, già precedentemente preparata, e lo si "pelava", ossia si raschiavano via da tutto il corpo con affilati coltelli le sue setole.

Una volta ben pulito e lavato il corpo del maiale era imbrigliato con i tendini degli arti posteriori alle estremità di uno speciale asse di legno di olmo di circa un metro, u gammaridd' (forse da gamm' = gamba), a forma di V molto aperta, e così sollevato e appeso a testa in giù a uno degli anelli ( a vocch'l') del soffitto. Rimaneva appeso per tutta una notte in modo da consentire il "riassetto" delle carni.

Immediatamente erano però tagliati gli arti anteriori e la testa. Quest'ultima veniva appesa ad un altro degli anelli.

Il mattino successivo tornava u v'ccir' per procedere alla "squartatura", con un taglio profondo al centro del corpo dell'animale e per sp'dazzè u purc', cioè per dividerlo in tante parti.

U v'ccir' era il più delle volte non un macellaio di "professione" ma una persona che si adattava nell'arte dell'uccisione e macellazione delle bestie.

Si raccoglievano, quindi, gli organi contenuti nella cavità toracica e nell'addome e le budella (i 'st'nten').

Polmone, fegato, milza e cuore venivano appesi al soffitto, avvolti tutti nella zepp'l' (il peritoneo); membrana sierosa che riveste quasi tutti gli organi addominali,

La vescica, dopo essere stata accuratamente lavata, veniva gonfiata a mo' di pallone e appesa ad essiccare: sarà successivamente usata per conservare la sugna o per insaccare piccole soppresse.

La sugna (o strutto) era ottenuta liquefacendo a fuoco lento la massa di grasso trovata intorno ai rognoni. Il liquido ancora bollente filtrato attraverso pezzi di stoffa o colabrodo era colato in recipienti di creta, i capès' (forse da capèc' = capace) oppure nella vescica. La sugna era impiegata in cucina per focacce, dolci caserecci o anche per conservare salsiccia nelle capès'.

Quando si scioglieva il grasso per la sugna, o durante la sua colatura, rimanevano i frétt'l' (forse da frétt' = fritto), residui di grasso aggrinziti, anch'essi usati in cucina per insaporire focacce o piatti di vario tipo, specie pasta e sugo o pasta e rape.

Le estremità (orecchie, coda, muso, arti), una volta tagliate, erano fatte 'ncantaret' , cioè conservate in salamoia nei soliti recipienti di creta: si bolliva acqua con sale, poi la soluzione era lasciata a "rassenerare" per tutta una notte prima di usarla per la conservazione insieme a bucce di arancia o foglie di lauro.

Spesso la coda appena tagliata, avvolta in un pezzo di carta bagnata, era posta nel braciere ad arrostitire, per la gioia soprattutto dei bambini; e allo stesso modo si usava arrostitire nel corso dell'anno anche la salsiccia.

Dallo stomaco del maiale, invece, ben purgato e tagliato a pezzettini si faceva a lannogghj' (la trippa).

Le carni disossate erano solitamente affidate alle abili mani delle donne che, guidate dalla più anziana o comunque dalla più esperta, provvedevano su un apposito piano di legno quadrangolare (u tav'lir') a tagliarla a pezzettini con coltelli lunghi e affilati.



La carne così tagliata, raccolta al centro del "tavoliere", era sapientemente impastata con semi di finocchio, pepe rosso e sale. L'impasto era quindi insaccato a mano nelle budella del maiale, previamente pulite e salate.

Durante l'impasto si era soliti fare u sartasc'nidd': si poneva in una padella, a sartasc'n', a rosolare sul fuoco una manciata di carne già impastata, anche per testare se il condimento era al punto giusto.

Le salsicce ottenute, dopo essere state punzecchiate con aghi, al fine di evitare il formarsi di bolle d'aria, erano appese ad "asciugare" su rudimentali mazze di legno in locali freschi e asciutti per circa un mese. Successivamente per assicurarne una buona conservazione si riponevano nelle capès' riempite d'olio o con sugna.



Era usanza inoltre fare le cosiddette parzogn': parti di carne, spesso di filetto, oppure di organi (fegato, polmone, milza, ecc.) erano inviati come regalo a parenti, amici stretti, vicini di casa, ma anche a personaggi illustri, come il medico, la levatrice, il parroco.

Altri insaccati erano le soppressate, salumi di carne tritata con pezzetti di lardo condita con pepe e sale, particolarmente pressata, e a p'zzntell' (forse da p'zzent' = pezzente), salume povero ma gustoso, in cui confluivano pezzi di grasso, nervi e rimasugli di carne non utilizzata.

Ed inoltre la ventresca (o pancetta) ottenuta da parti del ventre arrotolati e legati strettamente con fili di spago; e il capocollo fatto invece con parti della regione dorsale presso il collo, imbrigliate in una complicata rete di fili di spago.

L'arrotolamento e la legatura di tali salumi erano affidati al più forte e robusto tra gli uomini presenti.

Erano invece le donne a preparare u sangécchj' (il sanguinaccio). Sangue mescolato a precise dosi di zucchero, cannella, cioccolato, latte, rosolio. Il tutto cotto a fuoco lento fino ad ottenere una densa crema scura a cui spesso si aggiungevano canditi, noci e uva passa.

Il sangue non utilizzato per il sanguinaccio era bollito e conservato a grossi pezzi che poi, sbriciolati, si mangiavano soffritti con olio, sale e aglio.

Del maiale si conservava anche il lardo appeso a pezzi al soffitto, usato in cucina al posto del più costoso olio di oliva; e la pelle, grossa e dura, da cui erano fatte le cotiche, conservate in salamoia o appese a stagionare.

I contadini più poveri avvolte usavano pezzi di cotica per fare "copriscarpe" adoperati per proteggere le proprie scarpe in particolari lavori nei campi, specie in caso di aratura.

Le stesse ossa, che non si buttavano certo ai cani, erano spezzettate e conservate in salamoia per poterle utilizzare poi in cucina.

Del maiale quindi nulla si buttava, tranne forse le setole e le cosiddette "scarpette" (gli zoccoli).

Tutto questo però apparteneva a un'epoca in cui il superfluo e l'abbondanza non erano cosa comune, in cui la perdita di un maiale durante l'allevamento era vera e propria sciagura per la famiglia, tanto che parenti e amici accorrevano a consolare la padrona o il padrone di casa (pins' a' salot', pensi alla salute, si usava dire), ma c'era poco da consolare poiché un maiale assicurava cibo pregiato per gran parte dell'anno e companatico per contadini e braccianti.

A. Coletta

La manifestazione, andrà ad assumere una cadenza annuale, e vuole diventare un appuntamento irrinunciabile per un turismo enogastronomico e culturale nel sannio. Un buon impegno organizzativo e un'accurata pubblicità, consentirà l'apertura della manifestazione a circuiti di *audience* sempre più vasti e veicolerà l'evento in un percorso di crescita che può far bene al territorio.

Il costo della manifestazione si aggira intorno ai 15.000 Euro, che in parte saranno coperti dai ricavi dell'attività enogastronomia, mentre per il resto il Centro Studi avrà cura di raccogliere tra sponsor privati e contributi di Enti Pubblici come Ministero delle Politiche Agricole, Regione Campania, Provincia di Benevento, Camera di Commercio di Benevento, Comunità Montana del Titerno e Comune di Puglianello.

# Centro Studi Puglianello

---

## I° Fest' du puorc'

*Puglianello 31 gennaio 1 e 2 febbraio 2003*



## PROGRAMMA

**VENERDI' 31 Gennaio 2003**

- |   |  |
|---|--|
| □ Ore 17,00– Sala Consiliare              | Presentazione dell'evento  |
| □ Ore 17,30 – Ore 19,00 – Sala Consiliare | Convegno sul tema<br>“Il maiale nella cultura contadina”                   |
| □ Ore 19,30 – Piazza Castello/Chiesa      | Apertura stand enogastronomici<br>“Intrattenimento musicale (fisarmonica)” |

## **SABATO 01 Febbraio 2003**

- Ore 17,00– Sala Consiliare Raduno dei Contadini Sanniti
  
- Ore 17,30 – Ore 19,00 – Sala Consiliare Convegno sul tema  
“Quale economia nell’allevamento: il maiale”
  
- Ore 18,00 – Piazza Castello/Chiesa Apertura stand enogastronomici  
“Intrattenimento musicale (gruppo folk)”

## **DOMENICA 02 Febbraio 2003**

- Ore 10,00– Sala Consiliare Raduno dei Sindaci della Valle
  
- Ore 10,30 – Ore 12,00 – Sala Consiliare Tavola rotonda sul tema  
“La cultura contadina: tra ieri, oggi e domani”
  
- Ore 12,30 – 15,30 Piazza Castello/Chiesa Apertura stand enogastronomici
  
- Ore 18,30 – Piazza Castello/Chiesa Apertura stand enogastronomici  
“Intrattenimento musicale (con canti popolari)”

# Centro Studi Puglianello

---

## I° Fest' du puorc'

Puglianello 31 gennaio 1 e 2 febbraio 2003

“La « festa » al maiale ha, di solito, inizio alle primissime ore del mattino, tra i disperati e prolungati grugniti della vittima che inutilmente si dibatte, mentre « chi Iti' piglia p' la coda, chi lu' piglia p' Iti mussu, ma lù puorcu nu' cammina e s'adda spenge p' l'recchie' ».

I parenti tutti sono stati mobilitati per l'occasione ed anche i ragazzi assistono alle varie operazioni che si susseguono con ritmo veemente, in paziente e sicura attesa dei primi assaggi della gustosa carne che dopo qualche ora allieterà il desco familiare. Qualche costata e un pò di fegato costituiranno « lu present' », il dono, per le famiglie e gli amici che poi ricambieranno l'offerta.”



### SCHEDA TECNICA

- Noleggio Stand con gazebo lungo il tratto che va da Piazza Chiesa a Piazza Castello
- Realizzazione n° 2 Casse: P/za Chiesa e P/za Castello
- Noleggio Cucina regolamentare come per legge
- Realizzazione banchi di simulazione per lavorazione maiale( salsiccia, polenta, sanguinacci)
- Realizzazione pannelli didattici sulla cultura del maiale
- Allestimento stand Vini
- Allestimento stand ceramica artistica (Utensili per vino e maiale: piatti, brocche etc.)
- Allestimento Sala consiliare per convegni
- Allestimento service per momenti musicali

# Centro Studi Puglianello

## I° Fest' du puorc' Puglianello 31 gennaio 1 e 2 febbraio 2003

Descrizione degli interventi	entrate	uscite
Nolo gazebo e cucina		€ 3.600
Acquisto maiali		€ 5.000
ENEL		€ 400
SIAE		€ 500
Intrattenimento		€ 2.400
Pubblicità		€ 1.500
Stampa, manifesti, inviti etc.		€ 500
Utensili, bicchieri, piatti etc,		€ 600
Diritti di macellazione		€ 500
Rimborsi relatori		€ 500
Spese varie		€ 1.500
Ministero Poitiche Agricole	€ 1.000	
Regione Campania	€ 1.000	
Provincia di Benevento	€ 2.000	
Camera di Commercio	€ 1.000	
Comune di Puglianello	€ 3.000	
Comunità Montana	€ 1.000	
Ricavo prodotti	€ 5.000	
Lotteria	€ 2.000	
Sponsor	€ 1.000	
<b>Totale</b>	<b>L. 17.000</b>	<b>€ 17.000</b>