Tutti a Bovino per… il soffritto di maiale con Slow Food!

castello-di-bovino-0a25266b

Il 30 marzo nel borgo antico di Bovino, in provincia di Foggia, il maiale ritorna protagonista, come nelle antiche civiltà contadine. Succede in occasione dell'ottava edizione della Disfida del soffritto di maiale, evento organizzato da Slow Food con la collaborazione degli enti locali e tesa soprattutto a far rivivere le tradizioni di un tempo. In particolare, nel corso della giornata si ripercorre, ma in modo incruento, l'uccisione del maiale e la successiva lavorazione della sua carne, prezioso ingrediente nell'elaborazione dei cibi tradizionali. La giornata inizia con gusto, alle 10, con la colazione contadina, mentre alle ore 13 andrà in scena la vera e propria disfida. Con l'occasione, si possono assaggiare varie specialità che originano dal maiale, come prosciutti, salami, coppa e salsiccia, ma anche i più "rari" capicolli e sanguinacci. Con il tempo, l'evento punta anche a diventare luogo di incontro e appuntamento annuale in cui parlare del maiale anche da un punto di vista culturale, agroalimentare e zootecnico. Tra Campania e Puglia, Bovino fa parte dell'associazione I borghi più belli d'Italia ed è un piccolo centro di casette bianche affacciate su ripidi viottoli, a cui si alternano nobili edifici con splendidi portali in pietra (addirittura 800).