

J. Eg

30 GEN. 2006

La presente deliberazione viene affissa il _____ all'Albo Pretorio per rimanervi 15 giorni



PROVINCIA di BENEVENTO

Deliberazione della Giunta Provinciale di Benevento n. 32 del 20 GEN. 2006

Oggetto: CENTRO STUDI PUGLIANELLO IV' EDIZIONE "A' FEST' DU PUORC'" – PATROCINIO E PARTECIPAZIONE NELLE SPESE-

L'anno duemilasei il giorno Venerdì 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. Rag. Giovanni MASTROCINQUE	- Vice Presidente	_____
3. Rag. Alfonso CIERVO	- Assessore	<u>ASSENTE</u>
4. Ing. Pompilio FORGIONE	- Assessore	<u>ASSENTE</u>
5. Dott. Pasquale GRIMALDI	- Assessore	_____
6. Dott. Giorgio Carlo NISTA	- Assessore	_____
7. Dott. Carlo PETRIELLA	- Assessore	_____
8. Dott. Rosario SPATAFORA	- Assessore	<u>ASSENTE</u>
9. Geom. Carmine VALENTINO	- Assessore	_____

Con la partecipazione del Segretario Generale Dott. Gianclaudio IANNELLA _____

L'ASSESSORE PROPONENTE M. J.

LA GIUNTA

Vista la proposta del Settore Agricoltura-Alimentazione –Territorio Rurale e Forestale, istruita da Rillo Virgilia di seguito trascritta:

Vista la nota prot.28799 del 21.12.2005, con la quale il CENTRO STUDI PUGLIANELLO, fa richiesta del patrocinio di questo Ente nonché di un contributo per le spese di realizzazione della IV' edizione "A' Fest' du puorc" che si terrà a Puglianello nei giorni 20/21/22 gennaio 2006;

-Che la manifestazione è intesa al recupero e alla valorizzazione della cultura contadina;

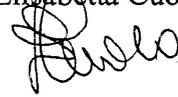
-che la manifestazione riveste carattere di particolare importanza per una Provincia la cui economia è basata prioritariamente sull'agricoltura e sui prodotti tipici locali sui quali fanno spicco i salumi;

Pertanto, si propone la erogazione di un contributo per le spese di organizzazione della manifestazione;

Esprime parere favorevole circa la regolarità tecnica della proposta;

Li _____

Il Dirigente del Settore Agricoltura-Alimentazione
Territorio Rurale e Forestale
(Arch. Elisabetta Cuoco)



Esprime parere favorevole circa la regolarità contabile della proposta.

Li _____

Il Dirigente del Settore
FINANZE E CONTROLLO ECONOMICO
(Dr. Sergio Muollo)

UFFICIO IMBENTINI
REGISTRARIA
CAP. 10411/2 PRON. N. 188/06

LA GIUNTA

Su relazione dell'Assessore N. 1879

A voti unanimi

DELIBERA

La narrativa è parte integrante del presente dispositivo;

Prendere atto ed approvare la proposta del settore Agricoltura, Alimentazione - Territorio Rurale e Forestale;

Aderire alla manifestazione "A ' Fest' du puorc" IV' edizione che si terrà a Puglianello il 20/21/22 gennaio 2006, concedendo sia il patrocinio che un contributo nelle spese pari a € 3.500,00 finalizzato alla realizzazione della manifestazione di cui trattasi;

Demandare al Dirigente del Settore Agricoltura-Alimentazione-Terr.Rur.e For., gli atti consequenziali necessari alla erogazione del contributo, previa rendicontazione ad avvenuto accredito dei fondi da parte della Regione Campania;

La spesa di € 3.500,00, andrà a gravare sul cap. 10411/2

Dare alla presente immediata esecuzione.

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

IL PRESIDENTE
(On. Carmine NARDONE)

N. 88 **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 30 GEN. 2006

IL MESSO

IL SEGRETARIO GENERALE
IL SEGRETARIO GENERALE
Dott. Gianclaudio IANNELLA

La suestesa deliberazione è stata affissa all'Albo Pretorio in data 30 GEN. 2006 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 16 FEB. 2006

IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO

IL SEGRETARIO GENERALE
IL SEGRETARIO GENERALE
F.to 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 16 FEB. 2006

- 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, 16 FEB. 2006

IL SEGRETARIO GENERALE

IL SEGRETARIO GENERALE
Dott. Gianclaudio IANNELLA

Copia per

SETTORE Agricoltura e Foreste il _____ prot. n. ES. 1375
SETTORE Finanze e C.A. il _____ prot. n. _____
SETTORE _____ il 841 prot. n. _____
Revisori dei Conti il 1.2.06 prot. n. _____
Nucleo di Valutazione il _____ prot. n. _____

Conferenza Capigruppo



PROVINCIA di BENEVENTO

Settore Servizi ai Cittadini

Servizio Affari Generali

163
30-1-06

Prot. n. *848*.....

Benevento, lì.....
- 1 FEB. 2006

U.O.: GIUNTA/CONSIGLIO

M. WUOMA

**AL DIRIGENTE DEL SETTORE
AGRICOLTURA – ALIMENTAZIONE
E TERRITORIO RURALE E
FORESTALE**

**AL DIRIGENTE DEL SETTORE
FINANZA E CONTROLLO
ECONOMICO**

**AI PRESIDENTI:
COLLEGIO REVISORI DEI CONTI
NUCLEO DI VALUTAZIONE**

S E D E

**OGGETTO: DELIBERA DI G.P. N. 32 DEL 20.01.2006 AD OGGETTO: CENTRO
STUDI PUGLIANELLO IV° EDIZIONE “ A’ FEST’ DU PUORC” –
PATROCINIO E PARTECIPAZIONE NELLE SPESE -**

Per quanto di competenza, si rimette copia estratto della delibera indicata in oggetto,
immediatamente esecutiva.

IL DIRIGENTE
Dr. ssa Patrizia TARANTO



qua

Armano

Centro Studi Puglianello



Provincia di Benevento
AOO: Prot. Generale

Registro Protocollo Entrata
Nr. Prot. 0028799 Data 21/12/2005

Oggetto A FEST' DU PUORC-IV EDIZIC
IL 20/21/22/01/06 RICHIESTA
Dest. n.d.

e.e. D'Arrese

~~MASSO~~

All'Assessore all' ~~Cultura e Turismo~~
della Provincia di Benevento
Dott. ~~Giorgio Carlo Nista~~
BENEVENTO

Armano

Alfano Cresco

Oggetto: A fest' du puorc' - IV Edizione - Puglianello 20/21/22 gennaio 2006. Richiesta Contributo e patrocinio ai sensi del D. M. 17/02/2003.-

Il Centro Studi Puglianello ha elaborato il progetto di un evento culturale enogastronomico riferito alla cultura del maiale dal titolo "A' Fest' du puorc'". L'iniziativa, che è ormai alla IV° Edizione, 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, oltre alla valorizzazione delle produzioni di nicchia, la tutela della salute e l'educazione alimentare.

La manifestazione, ha assunto ormai cadenza annuale, e sta diventando 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 29.400,00 Euro, che in parte saranno coperti dai ricavi dell'attività enogastronomica, mentre per il resto il Centro Studi avrà cura di raccogliere tra sponsor privati come Liverini e contributi di Enti Pubblici Provincia di Benevento, Camera di Commercio di Benevento, Comunità Montana del Titerno e Comune di Puglianello, come da quadro economico allegato. L'intervento del Ministero è richiesto per un minimo di € 5.000,00.

Il delegato a riscuotere l'eventuale contributo è il sig. Filippo Guarnieri, presidente pro tempore del Centro, il C. F. è GRN FPP 61L15 H087M; la Partita IVA del Centro è 012800200625.

Distinti saluti.

PROVINCIA DI BENEVENTO
Assessore Cultura e Turismo
Data Arch. 23/12/05
N. 1451



IL PRESIDENTE
Sig. Filippo GUARNIERI

Armano

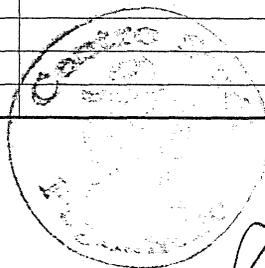
17.01.06
Visto e
AUTORIZZATO
€ 3.500,00
Armano

A' FEST DU' POURC'**4° edizione**

Puglianello 20/21/22 gennaio 2006

PIANO FINANZIARIO

	Oggetto	Entrate	Uscite
1	ENEL		500,00
2	Spese postali		200,00
3	SIAE		300,00
4	Service		1.500,00
5	Nolo Gazebo		6.000,00
6	Animazione		2.000,00
7	Premio Maiale d'oro		1000,00
8	Autorizzazione Sanitria		100,00
9	Maiali		6.000,00
10	Pubblicità		2000,00
11	Ceramica		500,00
12	Piatti etc.		2.000,00
13	Grembiuli, magliette e cappellini		500,00
14	Cancelleria, manifesti, inviti, programma		1500,00
15	Carboni		250,00
16	Ufficio Stampa		500,00
17	Spese riscaldamento		500,00
18	Spese alimentari, pane etc.		1300,00
19	Vino		300,00
20	Spese per pulizie cucina		300,00
21	Premi lotteria		650,00
18	Spese generali e varie		1.500,00



A handwritten signature in black ink, written over the bottom right corner of the stamp.

19	Ministero per le politiche agricole	2.000,00	
20	Regione Campania	3.000,00	
21	Provincia Benevento	3.000,00	
22	Comune Puglianello	2.500,00	
23	Comunità Montana del Titerno	1.000,00	
24	Camera di Commercio Benevento	3.000,00	
25	Sponsor Liverini Telese	900,00	
26	Contributi sponsor e libere offerte varie	12.000,00	
SOMMANO		€ 29.400,00	€ 29.400,00



[Handwritten signature]

Centro Studi Puglianello

IV° Fest' du puorc'

Puglianello 20 – 21 -22 gennaio 2006

PROGRAMMA

VENERDI' 20 Gennaio 2006

Ore 17,00– Sala Consiliare

PRESENTAZIONE DELL'EVENTO

SALUTO DEL SINDACO

Sig. Tonino Bartone

RELAZIONE PRESIDENTE CENTRO STUDI

Sig. Filippo Guarnieri

Ore 17,30 – Ore 19,00 – Sala Consiliare

CONVEGNO SUL TEMA

“IL TURISMO ENOGASTRONOMICO IN CAMPANIA”

INTERVENTI:

Dott. Nino Lombardi – Presidente Comunità Montana del Titerno

Dott. Giorgio Carlo Nista – Assessore Cultura Provincia di Benevento

PRESIEDE:

Dott. Ferdinando Creta – Assessore Comunità Montana Titerno

Ore 19,30 – Piazza Castello/Via De Carles

APERTURA STAND ENOGASTRONOMICI

“Intrattenimento musicale ”

SABATO 21 gennaio 2006

Ore 17,00– Sala Consiliare

RADUNO DEI CONTADINI SANNITI

Ore 17,30 – Ore 19,00 – Sala Consiliare

CONFRONTO DI ESPERIENZE

“ L’ALLEVAMENTO DEL MAIALE – QUALE STRATEGIA DI SVILUPPO ”

Ore 19,30 – Piazza Castello/Via de Carles

APERTURA STAND ENOGASTRONOMICI

“Intrattenimento musicale ”

DOMENICA 22 Gennaio 2006

Ore 10,00– Sala Consiliare

RADUNO DEI SINDACI DELLA VALLE

Ore 10,30 – Ore 12,00 – Sala Consiliare

CONVEGNO SUL TEMA

“IL TURISMO RURALE”

RELAZIONE: On. Dott. Carmine Nardone – Presidente Provincia Benevento

Ore 12,30 – 15,30 – Piazza Castello/Via de Carles

Ore 18,30 – 24,00 – Piazza Castello/Via de Carles

APERTURA STAND ENOGASTRONOMICI

“Intrattenimento musicale ”



IV° Fest' du puorc'

Puglianello 20 – 21 – 22 gennaio 2006

“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 su tutta Via de Carles
- Realizzazione n° 2 Casse
- 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

IV° Fest' du puorc'

Puglianello 20 - 21 - 22 gennaio 2006

RELAZIONE

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

L'iniziativa, che è ormai alla IV° Edizione, 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 allietterà 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'ccìr' (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.



[Handwritten signature]

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 arrostire, per la gioia soprattutto dei bambini; e allo stesso modo si usava arrostire 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 di 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.

La manifestazione, ha assunto ormai cadenza annuale, e sta diventando 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 29.400,00 Euro, che in parte saranno coperti dai ricavi dell'attività enogastronomica, mentre per il resto il Centro Studi avrà cura di raccogliere tra sponsor privati come Liverini e contributi di Enti Pubblici Ministero Politiche Agricole e Forestali, Provincia di Benevento, Regione Campania, Camera di Commercio di Benevento, Comunità Montana del Titerno e Comune di Puglianello.

