

Alla più antica sagra d'Abruzzo la celebre porchetta viene abbinata alla rinata gassosa prodotta a Campli

19 Agosto 2026

di **Giancarlo Pierannunzi**



CAMPLI - La tradizione torna protagonista a Campli (Teramo) con la 55esima edizione della Sagra della Porchetta Italica, aperta ieri sera e in programma fino a domenica prossima. Un appuntamento che dal 1964 celebra la maestria dei porchettai e che, anno dopo anno, continua a rinnovarsi senza perdere il legame con la storia gastronomica e culturale del territorio.

L'edizione 2026 porta con sé una novità particolarmente significativa: accanto alla porchetta, quest'anno torna infatti a Campli la Gassosa G. Vittorio, storico simbolo della tradizione camplese, protagonista di una rinascita che aggiunge un nuovo e suggestivo tassello alla

manifestazione.

Anche quest'anno la Pro Loco di Campli rinnova la scelta della filiera corta, affidandosi ai suini allevati esclusivamente sul territorio comunale dall'azienda agricola Guerrieri. Dopo il successo della passata edizione, l'iniziativa viene confermata e rafforza ulteriormente il legame tra la Sagra e il territorio, portando in tavola una porchetta espressione di una filiera interamente campestre.



A contendersi il titolo della 55esima edizione sono otto maestri porchettai provenienti da diverse località del territorio: **Luciano Bosica** di Teramo, **Nicolino Mercurii** e **Lucio Di Stefano** di Colledara, **Fulvio Pallotta** e **Andrea Foco** di Campli, **Viro Galliè** di Nereto, i Fratelli De Federicis di Basciano e i Fratelli Di Matteo di Sant'Egidio alla Vibrata.

Un parterre di grande esperienza e tradizione che promette una sfida particolarmente combattuta, nel segno della qualità e delle diverse interpretazioni di uno dei prodotti simbolo della gastronomia abruzzese.

La prima serata ha già delineato i contorni di una competizione di altissimo livello, che si

preannuncia particolarmente serrata. La giuria, composta da giornalisti ed esperti di comunicazione, ha infatti riscontrato una qualità generale ancora superiore a quella, già molto alta, dello scorso anno, confermando la crescita costante della manifestazione. Solo un paio le imperfezioni rilevate, legate principalmente alla croccantezza della crosta, mentre nel complesso le porchette in gara hanno mostrato un livello qualitativo davvero elevato.

Nei prossimi giorni si alterneranno la giuria dei professionisti del settore gastronomico ed enologico, quella composta da sponsor e stakeholder e, infine, la giuria popolare, chiamata a esprimersi nella giornata conclusiva del 23 agosto.

Saranno 30 i cittadini selezionati tramite estrazione: 15 residenti nel comune di Campli e 15 non residenti. I fortunati giurati parteciperanno alla degustazione ufficiale presso Merucci Bistrò e potranno contribuire a decretare la porchetta più apprezzata dell'edizione.

Accanto alla gara rimane uno dei simboli più curiosi della tradizione camplese: la "porchetta rifatta", preparata secondo l'antica usanza di recuperare la porchetta avanzata il giorno precedente e "rifarla" al sugo.

Ma la Sagra della Porchetta Italica è ormai molto più di una competizione gastronomica. Il ritorno dei porchettai nella rinnovata piazza Vittorio Emanuele II fa da cornice a un programma che comprende musica dal vivo, visite guidate gratuite, trekking, attività per famiglie e percorsi di cicloturismo. A disposizione anche parcheggi gratuiti, navette serali e un punto informativo in piazza San Francesco.

Un calendario pensato per trasformare Campli in un punto di incontro tra gastronomia, cultura e natura, coinvolgendo residenti, visitatori e appassionati.

Tra le novità più affascinanti dell'edizione 2026 c'è poi il ritorno della Gassosa G. Vittorio, storica bevanda camplese.

La sua storia comincia nel 1918 con la famiglia Di Pancrazio, mentre nel 1972 **Giovanni Vittorio** rilevò l'attività, legando definitivamente il proprio nome alla gassosa e trasformandola in un prodotto conosciuto ben oltre i confini di Campli.

Dopo lo stop della produzione nel 2025, la bevanda è tornata sul mercato il 28 giugno scorso, grazie a **Giuseppe Di Bonaventura** e **Diego Di Domenico**, che hanno rilevato l'azienda scegliendo di recuperare la ricetta originale con il prezioso contributo di **Giselda**, custode della tradizione produttiva per oltre cinquant'anni.

Un ritorno che ha qualcosa di profondamente romantico: la gassosa non è stata

semplicemente riproposta, ma riportata a casa. Un piccolo simbolo di Campli che torna sulle tavole proprio mentre il paese celebra uno dei suoi simboli più importanti.

Porchetta e gassosa finiscono così per incontrarsi in modo quasi naturale: due prodotti diversi, ma accomunati dalla stessa capacità di raccontare la memoria, il lavoro e l'orgoglio di un territorio.

La 55esima Sagra della Porchetta Italica diventa così anche una festa dell'identità camplese e abruzzese, dove la tradizione non significa soltanto guardare al passato, ma trovare il modo di farlo tornare vivo.

E quest'anno, a Campli, la tradizione ha il sapore della porchetta e il frizzante ritorno della Gassosa G. Vittorio.