



La Disfida del soffritto di maiale, in Irpinia la competizione che recupera l'antica tradizione culinaria

25 Marzo 2025 

MIRABELLA ECLANO – Recuperare un'antica usanza culinaria che accomuna praticamente tutta l'Italia, ma che in ciascuna piccola porzione territoriale assume le sue peculiarità, tra nomi e ingredienti diversi. Con questo scopo, la condotta Slow Food Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi da quindici anni organizza la Disfida del soffritto di maiale, una gara culinaria tra le comunità dell'Irpinia.

A sfidarsi domenica scorsa, nel paese di Mirabella Elcano (Avellino), negli anni '80 duramente colpito dal terribile terremoto dell'Irpinia e poi ricostruito, sono state le comunità di Aiello del Sabato, Ariano Irpino, Bonito, Frigento, Fiumeri, Gesualdo, Grottaminarda, Lapio, Lungosano, Mirabella, Rocca San Felice, Scampitella, Taurasi, Trevico, Vallesaccarda.

I quindici soffritti, rigorosamente a base di interiora di maiale, così come vuole la tradizione, sono stati assaggiati da una giuria popolare, con i partecipanti che hanno assegnato al soffritto preferito una moneta inserita in salvadanaio di coccio, e da una giuria tecnica composta da esperti di settore, ospitata nel Palazzo Ciani, in pieno centro.



Fabio Riccio

“I soffritti sono stati accompagnati da assaggi alla cieca di Aglianico e Taurasi, due tipologie di vini del territorio”, spiega **Fabio Riccio**, critico enogastronomico, tra i membri della giuria tecnica, con, tra gli altri **Giacomo Miola**, vice presidente nazionale di Slow Food e **Alessandro Marra**, curatore della guida *Slow Wine*.

“Il soffritto di suino in principio veniva fatto solo di interiora. Ora non sono rari gli inserimenti di tagli nobili. Una manifestazione del genere è molto interessante, perché significa riappropriarsi delle origini culinarie del nostro Paese. Il soffritto, con infiniti nomi che cambiano di territorio in territorio, lo si ritrova dall'Appennino tosco emiliano fino al Pollino. Il maiale era la provvista per l'inverno, per cui con tutto quello che avanzava si faceva il soffritto, creando un piattino leggero”, ironizza, “da mangiare prima di andare a lavorare nei campi”.

“Ci sono stati alcuni paesi che hanno partecipato alla competizione che hanno equivocato il



tutto. È vero che la cucina non è una scienza esatta, ma non ho apprezzato chi ha cambiato troppo il piatto, rendendolo quasi uno spezzatino al pomodoro, o un gulash. La maggioranza delle comunità però è stata fedele. La Condotta di Slow Food che ha organizzato l'evento funziona molto bene, perché promuove iniziative che rientrano nelle origini di Slow Food e non le cose 'fighette' su cui si stanno orientando tante altre comunità di Slow Food in giro per l'Italia".

Vincitore della sfida è stata la comunità di Taurasi, che come da regolamento, il prossimo anno ospiterà la competizione.

La Disfida del soffritto nel tempo si è trasformato in un appuntamento consolidato, un evento "vivo" per la sua dinamicità, per la sua continua evoluzione e il suo camminare per i paesi dell'Irpinia.

Dove si è svolto nel corso degli anni

1a e 2a edizione a Vallesaccarda, 2007 e 2008

3a edizione a Frigento, 2009

4a edizione a Flumeri, 2010

5a edizione ad Ariano Irpino, 2011

6a edizione a Savignano Irpino, 2012

7a edizione a Flumeri, 2013

8a e 9a edizione a Bovino (Fg), 2014 e 2015

10a edizione a Gesualdo, 2016

11a edizione a Troia (Fg), 2017

12a edizione a Trevico, 2018

13a edizione a Flumeri, 2019

14a edizione a Taurasi, 2024

LE FOTO

