

Tutti vogliono la mitica "parnanza" del MAIALFEST

Nel week-end del 21, 22 e 23 gennaio si è svolta ad Ascoli la decima edizione dell'Ascoli Maial Fest, organizzata dal Club 41 Ascoli, che ha visto la partecipazione di oltre 200 persone dall'Italia e dall'Europa. La manifestazione prevede il coinvolgimento anche

arrivati nonostante gli oltre 30 cm di neve, e dove oltre al luculliano pranzo di specialità locali, con salumi, formaggi, porchetta, "grazie" (minestrone locale inimitabile) e vini, si è svolta la "gara della salsiccia" che ha visto la partecipazione di sedici donne di altrettante

Paggiaro di Trieste che si è aggiudicata come premio, la riproduzione di un maiale realizzato in tombolo offidano. La cena di gala, che ha splendidamente coronato la manifestazione, si è svolta all'Enoteca Regionale di Offida, dove i piatti a base di maiale sono stati

sto tutti senza parole. Estasiati gli ospiti stranieri, venuti dalla Finlandia, Inghilterra, Germania e Svizzera che, oltre a salumi, vini, olive ascolane, Anisetta Meletti, hanno portato a casa una carica di buonumore e goliardia, che rimarrà con loro per molto tempo. Presenti anche tutto il Comitato Nazionale del Club 41 Italia, accolti dal Presidente di Ascoli Fabio Petroni e dal segretario Nazionale Domenico Vannicola. Molti i premiati tra i soci delle 20 città presenti, tra cui, Paolo Macor di Trieste per la



Vinea di Offida: foto di gruppo dei soci del Club 41 Ascoli



Sede Sestiere di P.ta Maggiore: il sindaco di Ascoli G. Castelli e l'assessore M. Di Micco cantano l'inno del Club 41 insieme ai soci stranieri. In basso, al centro, il presidente Fabio Petroni.

di ristoranti del territorio che per 4 week-end consecutivi preparano pranzi e cene con menù a base di maiale locale, e che riscuote un successo altissimo tra i turisti e tra gli ascolani; i camerieri servono le pietanze ai tavoli indossando le "parnanze" dedicate al Maialfest, diventate oramai un must; tutti le vogliono come souvenir, facendone un oggetto da collezione, dato che ogni anno viene scelto un colore diverso. Il colore di quest'anno era il rosa, in onore dell'indiscusso protagonista, con un papillon per festeggiare in modo degno il decimo anno. Da collezione è anche la bottiglia di vini rosso piceno DOCG, della cantina Corti Feudali di Ripatransone, con un'etichetta personalizzata e disegni a tema dell'artista grottammarese Patrizio Moscardelli, che ne ha fatto un prodotto unico, con cui omaggiare tutti gli intervenuti. Simpatico e originale è stato anche il mezzo di trasporto, definito Porkbus, un bus messo a disposizione dalla Madebus, che ha trasportato gli ospiti nei vari luoghi del piceno, dove si sono svolte le manifestazioni, come Torano, presso il prosciuttificio Costantini, dove gli ospiti sono

diverse città, in rappresentanza dei loro Club 41, che si sono sfidate a confezionare nel tempo di un minuto, con l'aiuto dell'insacchitrice manuale Tre spade della coltelleria Villi di Ascoli, una salsiccia, che avrebbe dovuto avere determinate caratteristiche. La vincitrice è stata Laura

serviti durante il suggestivo spettacolo medievale ad opera di 40 artisti: Compagnia dei Folli; sbandieratori, chiarine e tamburini dei sestieri di P.ta Maggiore e Borgo Solestà; Resonantes; Emanuela Luzi e Pino Preciutti; armigeri di Castignano; oltre a fuochi di artificio finali, che hanno lasci-

costante presenza in tutte le edizioni, Alfredo Samaritan socio d'Onore del club di Ascoli, Diego Giacoboni Past President Nazionale ed ideatore dieci anni fa della fortunata kermesse, insieme al Presidente Fondatore del club ascolano Enrico Casimirri. (Riproduzione riservata) **Flavia Giacoboni**



Vinea di Offida: una coreografia della grande "cena di gala nello spettacolo", che ha stupito gli oltre 200 ospiti presenti.