

## Bagnoli Irpino presenta la XXIII Sagra della Castagna e del Tartufo

26.10.2010, **Articolo di Maddalena Venuso** (tratto dal sito [www.lapilli.eu](http://www.lapilli.eu))



L'Irpinia non finisce mai di stupire. Mentre in città la pioggia, ora sottile ora battente, dipinge un'atmosfera grigia e talvolta uggiosa, percorrendo l'autostrada Nola – Avellino Est e poi la statale Ofantina verso Bagnoli, l'autunno regala la visione di una tavolozza di colori e di luci che non si può fare a meno di apprezzare, scene di paesaggi boschivi che in questo periodo evocano sapori e profumi che sanno di buono. Bagnoli Irpino, centro di storia e cultura situato in una valle circondata dai monti dell'Altopiano del Laceno,

racconta l'autunno dei propri boschi dedicando un'anteprima alla sagra più attesa e frequentata dell'anno: quella della castagna e del tartufo nero di Bagnoli.

Sabato 23 e domenica 24 ottobre gli estimatori del territorio bagnolese, da sempre apprezzata meta turistica di nicchia, hanno potuto scoprire i segreti del rinomato tubero nero, in abbinamento con altri prodotti tipici dell'Irpinia. In collaborazione con l'ISA (Istituto Scienze Alimentari) del CNR di Avellino, l'associazione culturale Palazzo Tenta 39, paladina della cultura e delle tradizioni locali, ha organizzato un convegno dedicato nell'ambito del quale la dott.ssa Maria Grazia Volpe ha presentato una relazione illustrando le caratteristiche del prezioso tubero e condividendo le recenti sperimentazioni volte alla creazione di nuove tecniche di conservazione che permettano di prolungare la durabilità del prodotto fresco. Il Tuber Mesentericum, è un'eccellenza fra le produzioni spontanee del sottobosco bagnolese, e nell'anno della biodiversità rappresenta senza dubbio un patrimonio da tutelare. I funghi e i tartufi, che altro non sono che funghi ipogei, sono prodotti tipici le cui caratteristiche sono strettamente legate al territorio di provenienza, ed in tal senso possono rivestire un ruolo importante per lo sviluppo economico dei territori stessi. Il tartufo nero bagnolese vive in simbiosi con alcune specie arboree locali, quali quercia, rovere, roverella, faggio, carpino, nocciolo, frassino, con le cui radici si lega formando il micelio. Quando il tartufo è maturo, emette un odore intenso che, fiutato dai cani da tartufo, ne permette la raccolta e la diffusione. Le proprietà geomorfologiche del suolo bagnolese fanno del tartufo locale un tubero particolarmente rinomato, con caratteristiche organolettiche che lo differenziano dai tuberi "fratelli" quali, ad esempio, quello di Colliano. La raccolta del tartufo nero di Bagnoli avviene dall'autunno alla primavera, periodo in cui si avvicenda con lo scorzone estivo, che matura da maggio a settembre. Il nero di Bagnoli ha sapore leggermente amarognolo, e un intenso profumo di acido fenico. Ricco di fibre e di acqua, proprio per questa sua composizione prevalentemente acquosa ha un periodo di conservazione, come prodotto fresco, molto limitato. Viene dunque trasformato in salse, creme, utilizzato per aromatizzare oli e liquori etc., perdendo però quelle caratteristiche che fanno del prodotto fresco un'eccellenza di questo territorio. Oltre ai metodi tradizionali, l'ISA sta sperimentando una conservazione in bioimballaggi che appare destinata a dare ottimi risultati,

garantendo la freschezza del prodotto più adeguata ai tempi di commercializzazione e la conservazione delle caratteristiche chimiche, nutrizionali e sensoriali.

Al termine del convegno, degustazioni di tartufo “a crudo”, quale complemento di squisiti crostini di pane e formaggi locali, o come ingrediente di primi piatti e zuppe. In abbinamento altri prodotti tipici del territorio, castagne soprattutto, e i vini della Valle del Calore, con degustazioni tecniche guidate dai sommelier F.I.S.A.R. Domenica 24 in primo piano gusto e cultura, grazie a visite guidate ai capolavori d’arte della cittadina, di cui è vessillo il coro ligneo della Collegiata di Santa Maria Assunta. Anche le attività gastronomiche e di ristorazione bagnolesi hanno offerto ai visitatori specialità a base di tartufi e castagne. Personalmente, presso la Country House Nonna Pina ho apprezzato, fra gli altri piatti preparati da Pascale, la gentile padrona di casa, le bruschette con caciocavallo di Montella e lamelle di Tartufo Nero, e le castagne cotte sotto la cenere, che mi hanno riportato ai sapori della mia infanzia, quando con i miei genitori frequentavo queste zone. A giudicare dall’anteprima, la XXXIII Sagra della Castagna e del Tartufo che si svolgerà 29 al 31 ottobre Bagnoli Irpino, ha tutte le caratteristiche per essere in linea con il Manifesto della Sagra Autentica, promosso dalle associazioni dei ristoratori (Fipe e Fiepet) che insieme ad alcuni esperti e alle Pro loco hanno sottoscritto, sotto il coordinamento del Gastronomo Davide Paolini, un documento da tempo caldeggiato da riviste di settore quali Italia a Tavola e da altri opinionisti.

Info e programma della XXXIII Sagra della Castagna e del Tartufo su <http://www.prolocobagnoli-laceno.org>