

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 09.10.2015)

Il profumo del pecorino al tartufo invade l'Expo

Articolo di Giulio Tammaro

L'Italia sconosciuta promuove i suoi prodotti tipici all'esposizione universale. L'esperienza del caseificio "Raiamagra".



Si è da poco conclusa la tre giorni bagnolese all'Expo 2015, il nostro paese ha potuto finalmente mostrare ai visitatori i prodotti tipici e le bellezze naturali ed architettoniche che da sempre lo contraddistinguono nel panorama Irpino. Il successo riscontrato all'esposizione universale è il frutto di un lavoro di programmazione ed organizzazione realizzato mediante la collaborazione fra l'ente comunale, le associazioni del settore e gli imprenditori locali.

Ed è proprio una delle aziende interessate a raccontarci l'esperienza bagnolese all'Expo. *“È stata un'esperienza positiva, attraverso la partecipazione all'Expo, in qualità di espositrice dei prodotti dell'azienda di famiglia, ho riscoperto un'Italia diversa dalla nostra, una società industrializzata che ha dimenticato il concetto di impresa a conduzione familiare”*. A parlare è **Claudia**

Nicastro del Caseificio Raiamagra, azienda attiva nel territorio bagnolese da oltre trent'anni con una produzione casearia esportata in tutta la provincia.

L'entusiasmo di Claudia lo si evince da come racconta la tre giorni vissuta a Milano, nelle sue parole si nota l'orgoglio di aver promosso il prodotto della sua azienda ma anche di aver rappresentato il proprio paese. Infatti in più occasioni ci tiene a precisare che a tutti i visitatori che si fermavano presso lo stand, realizzato presso la cascina Triulza, si presentava con un: *“Benvenuti in Irpinia”*.

E quel profumo di pecorino al tartufo, tipicamente irpino, ha entusiasmato tanti visitatori che ignoravano l'esistenza di una tale prelibatezza nel cuore dell'Italia meridionale. Il profumo del pecorino e del tartufo hanno invaso il padiglione dell'Expo ed in tanti hanno apprezzato i prodotti, tanto da richiedere i contatti delle aziende produttrici, per poterli acquistare privatamente, in quanto all'esposizione universale i formaggi e il tartufo bagnolese partecipavano soltanto come espositori. *“Sono davvero soddisfatta”*, conclude Claudia, *“quando il Consorzio Laceno ha indicato la nostra azienda fra i diversi produttori di formaggi, perché in diverse occasioni ci siamo distinti nella presentazione dei nostri prodotti, abbiamo accettato volentieri, ben consapevoli che avremmo dovuto affrontare delle spese senza un immediato ritorno economico ma soltanto di immagine. A tal proposito colgo l'occasione per ringraziare a nome del Caseificio Raiamagra: il Comune di Bagnoli, il Consorzio Laceno, l'associazione Tartufai Monti Picentini, il sig. Giuseppe Caputo, la Pro loco di Bagnoli e l'associazione Nazionale Città del Tartufo, nel cui ambito si è svolta l'esposizione che ha permesso la nostra presenza all'Expo”*.

Chiusa l'esperienza dell'Expo, la promozione dei prodotti tipici bagnolesi prosegue con il lungo mese de: *“Il Nero di Bagnoli”*. Anche in quest'occasione il Caseificio Raiamagra sarà presente con un proprio stand in tutti e tre le manifestazioni in programma.