

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 15.10.2015)

Il tartufo nero di Bagnoli all'Expo

15.10.2015, Irpinianews



Anche il **Comune di Bagnoli Irpino** tra le eccellenze di Expo Milano 2015 grazie all'Associazione nazionale Città del Tartufo, quattro giorni dedicati alla promozione del territorio e dei prodotti tipici bagnolesi. Una presenza voluta con forza dall'amministrazione irpina e resa possibile grazie ai fondi comunali messi a disposizione per

l'evento, oltre ad una macchina organizzativa che ha visto in campo associazioni e imprenditori locali.

Nello stand del comune irpino, allestito nella Cascina Triulza, realizzato con la collaborazione dell'Associazione Tartufai Monti Picentini (rappresentata dal signor Giuseppe Caputo) e del Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno, due espositori locali hanno fatto conoscere ai visitatori intervenuti le "perle" bagnolesi: il prelibato tartufo nero, i funghi delle montagne del Laceno, il pecorino e i prodotti podolici locali. Non solo esposizione- vetrina, ma anche diffusione di materiale divulgativo, e soprattutto una degustazione, molto apprezzata da intenditori e non.

Expo Milano 2015 è stata anche l'occasione per la presentazione di un video che sarà proposto poi all'UNESCO ai fini della candidatura e della richiesta di riconoscimento della Cultura del Tartufo come patrimonio immateriale dell'Umanità. Il documentario della durata di circa 10 minuti celebra l'identità del tartufo, il legame con il contesto da cui proviene, la ricerca di questo frutto della terra e le tradizioni popolari legate a questo prodotto. Il video è stato prodotto dall'Associazione Nazionale Città del Tartufo in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e con la regia di Remo Schellino. Alla proiezione anche il presidente dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo Michele Boscagli, l'assessore Grazia Maria Lepore e del consigliere Carmine Chieffo in rappresentanza del Comune di Bagnoli Irpino.

Dopo il successo riscontrato all'Esposizione universale di Milano, Bagnoli si prepara ad affrontare un altro evento, targato "Anci per Expo2015", un appuntamento imperdibile per i palati più raffinati: è la sagra per eccellenza, la sagra del tartufo e della castagna, che si tiene l'ultimo weekend di ottobre nell'incantevole centro storico, organizzata da Comune di Bagnoli Irpino, Pro Loco Bagnoli-Laceno e Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno.

"Il Nero di Bagnoli", unica manifestazione in Irpinia ad avere, già dallo scorso anno, il patrocinio "Anci per Expo2015", prende il via il 17 ottobre e prosegue per tre weekend di festa.

Si aprono le danze con la 6ª edizione dell'anteprima "Aspettando la sagra" nel weekend del 17 e 18 ottobre. Si prosegue con il clou della kermesse enogastronomica, la "38ª Sagra della castagna e del tartufo" che si celebra il 23, 24 e 25 ottobre: nelle strade del centro storico si potranno degustare, a suon di musica, specialità a base di tartufi, castagne, funghi, formaggi e centinaia di piatti tipici proposti dagli stand allestiti a tema e pronti a soddisfare le più svariate esigenze. Il 30 ottobre si

potrà “Andare per osterie...Tartufando”. Il lungo mese de “Il Nero di Bagnoli” si chiude il 31 ottobre e il 1 novembre con il Mercato del Tartufo Nero di Bagnoli.

Nel corso degli eventi saranno allestite mostre e organizzati convegni, visite guidate al borgo di Bagnoli ed escursioni alle bellezze attrattive del Laceno.

«Bagnoli Irpino è pronta a ricevere ed accogliere quanti hanno potuto visitare il nostro stand all'esposizione universale milanese e quanti vorranno scoprire le tante ricchezze di questo territorio: coro ligneo nella Chiesa Madre “S. Maria Assunta“, il quartiere ebraico “Giudeca”, la Chiesa e monastero di S. Domenico, la Pinacoteca comunale (riaperta da pochi mesi) dove si potranno ammirare i capolavori dell'artista bagnolese Michele Lenzi, e tanto altro ancora», conclude l'assessore Lepore.

Tre fine settimana dedicati al tartufo nero e prodotti tipici a Bagnoli Irpino, che mette in vetrina non solo tartufi e prodotti di eccellenza gastronomica ma anche storia, tradizione assieme alle bellezze naturalistiche, culturali e storiche del territorio di questa piccola ma grande realtà della verde Irpinia.