

Sagra di Bagnoli, conto alla rovescia per funghi e tartufi

lunedì 27 settembre 2010

Guardare, Gustare, Sentire. E' l' "X Factor" che caratterizzerà l'edizione 2010 della mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 33esima sagra della castagna in programma a Bagnoli Irpino venerdì 29, sabato 30 e domenica 31 ottobre. Un mix di sensi che tende ad appagare gusto, vista ed udito. Il tutto in una logica promozionale che, mettendo al centro il tartufo nero, prodotto di pregio e di punta dell'economia bagnolese, punta a stimolare nel visitatore ulteriori percezioni sensoriali basate sulle tipicità locali. Ed allora la gastronomia di eccellenza, cuore pulsante della manifestazione, sarà il fulcro da cui si snoderanno percorsi culturali e paesaggistici che identificano le bellezze dell'area territoriale. L'evento autunnale, organizzato dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno e patrocinato dall'Amministrazione comunale del paese altirpino, vuol offrire quest'anno un pacchetto unico che metterà, quindi, in relazione virtuosa la cucina tipica a base di tartufo nero con il turismo artistico e naturalistico per ammirare il patrimonio storico, gustare i sapori, e sentire, dal punto di vista olfattivo e uditivo, i profumi e il silenzio degli incantevoli habitat paesaggistici che circondano Bagnoli. "Con la rassegna gastronomica – spiega Antonello Marano, assessore comunale al Turismo – implementeremo una formula integrata in grado di attivare percorsi di ecoturismo con visite guidate ai giacimenti culturali presenti nel nostro territorio". "Il tutto – conclude – per valorizzare a pieno le nostre produzioni, i punti di forza della nostra economia che possono avere una giusta ed adeguata promozione in una così valida vetrina espositiva quale la nostra mostra mercato di fine ottobre". L'appuntamento di Bagnoli, centro campano più importante di commercializzazione del tartufo e cittadina membro dell'Associazione nazionale "Città del tartufo", ha, infatti, numeri da capogiro e conferma la sua valenza di evento extraregionale. Nel 2009 registrate 100mila presenze con un trend che cresce di anno in anno e che cattura sempre più l'attenzione del target straniero, sia europeo che d'oltreoceano, visto l'interesse di svizzeri, tedeschi ed americani a prendervi parte. Ricco il programma dell'evento 2010 su cui gli organizzatori stanno lavorando. Strutturata in 3 giorni, la kermesse, che dai suggestivi vicoli del centro storico interesserà tutte le strade del paese, prevede la partecipazione 100 espositori del comprensorio bagnolese e non solo. In vetrina tartufi e castagne proposti nei modi più svariati. E poi funghi porcini, pasta fatta in casa, salumi, il pecorino di Bagnoli, la rinomata ricotta di pecora unitamente ad altri prodotti lattiero-caseari. "Piatti unici nel loro genere, piatti difficili da trovare in altri luoghi che – sottolinea Francesco Pennetti – presidente della Pro Loco di Bagnoli - racchiudono tutta l'antica tradizione irpina". "L'evento – aggiunge – rappresenta un'efficace leva promozionale con benefit per tutto l'indotto dell'economia endogena e limitrofa a Bagnoli". "Si pensi ad esempio – conclude – al solo filone delle nostre strutture ricettive che già hanno avuto numerosissime prenotazioni per l'ultimo week-end di ottobre". "Segno di un evento – precisa lo staff organizzativo – di alto contenuto qualitativo che, tra l'altro, è preso come esempio in Irpinia anche perchè rispetta sempre e con estremo rigore gli standard igienico-sanitari previsti per queste occasioni". Alla gastronomia si abbinerà, poi, l'artigianato artistico con l'esposizione di diversi e caratteristici manufatti locali per dar vita a diversi eventi nell'evento con molte novità al vaglio dei promotori. Come tradizione, ci sarà l'attesissima prova per superare il guinness del dolce di castagne più grande del mondo che lo scorso anno raggiunse la lunghezza di 20 metri e 40 centimetri.

diventa amico di IRPINIANEWS



facebook