

## PRESENTAZIONE DELLA SAGRA ...

---

Il Mattino, 29.10.2010

# Bagnoli, festival di sapori d'autunno

## Parte oggi la tre giorni dedicata a tartufi neri e castagne. E si punta di nuovo al Guinness

Annibale Discepolo



Sapori e colori per un festival d'autunno, firmato dalla suggestione di un paesaggio d'incommensurabile bellezza che s'apre e spazia nella valle per tuffarsi in un infinito cromatismo. Panorama che poi «rincasa» nel borgo di Bagnoli, dove l'ospitalità della gente di montagna, generosa quanto, anzi più di quella di mare, in barba al concetto errato che la vuole «chiusa», diventa padrona di casa inappuntabile che mette a proprio agio l'ospite e lo cattura con i peccati di gola che qui, sarà per l'aria fine e

l'altezza, ma soprattutto per il pacchetto di saperi & sapori, inducono ad una trasgressione che comunque troverebbe assoluzione certa. È questo il set che, da oggi e fino a domenica, scandirà la diretta di uno spettacolo gastronomico - naturalmente con la immancabile «benedizione» enologica - tra i più ghiotti e succulenti, ovvero la mostra mercato dell'«oro nero» di Bagnoli, sua altezza il tartufo e la XXXIII «Sagra della castagna» e dei prodotti tipici del terroir altirpino. Un piatto decisamente da non perdere quello di «prodotti e territorio - come sostiene il sindaco di Bagnoli **Aniello Chieffo** - che mettiamo a disposizione insieme alla nostra ospitalità ed alla nostra amicizia a chi deciderà di trascorrere qui una o più giornate decisamente indimenticabili», «sia sotto il profilo dell'enogastronomia ma anche di quanto di culturale, storico e paesaggistico offre il nostro territorio», aggiunge l'assessore al turismo **Eusebio Marano** che con la Pro Loco Bagnoli-Laceno, timonata dal presidente **Francesco Pennetti**, nel rilancio di questo piccolo paradiso credono e stanno investendo con idee e progetti. Tre giorni ghiotti, rimarcati da un sold-out nelle prenotazioni turistiche - da registrare anche quelle svizzere, americane e tedesche -, a riprova che quello che si candida a diventare il trend, il matrimonio tra il re tartufo e la regina castagna e la loro corte di sapori (funghi porcini, il celebre pecorino di Bagnoli, la rinomata ricotta di pecora unitamente ad altri prodotti lattiero-caseari ed a salumi e pasta fatta in casa), tira più che mai.

Saranno 109 gli stand di artigiani e commercianti allestiti lungo vie e vicoli; in vari punti del centro storico, verranno poi distribuite in omaggio 40 quintali di caldarroste. Il primo ciak è per oggi pomeriggio (17.30) col premio letterario "Tartufo d'Oro", concorso patrocinato dalla Presidenza della Repubblica che vedrà, organizzato dall'assessorato alla cultura di cui è responsabile **Incoronata Vivolo**, presso la sala consiliare dell'ex Chiesa di Santa Caterina, l'assegnazione di una medaglia ad una personalità della cultura e del giornalismo, distintasi nella promozione dei prodotti tipici dei Monti Picentini. Il sipario sulla sagra si alzerà alle 18.30, impreziosito da una sfilata in costumi tradizionali con la lettura della «Licenza di Pubblica Adunanza del Messer Alfonso Trillo, notaio della terra di Bagnoli ».

Per domani c'è invece attesa e curiosità per due eventi: il matrimonio di gusto maremonti tra le alici di Cetara, presidio SlowFood dal 2003 e il tartufo nero bagnolese ed il Guinness dei primati per il tronco di castagna. Nel pomeriggio, infatti, allo stand allestito in via Roma dall'associazione «Amici delle alici» di Cetara ci sarà la dimostrazione pratica del pregiato e squisito liquido ambrato che abiterà un piatto paradisiaco in fatto di abbinamenti. Coda di giornata ghiotta: alle 18,30, in piazza Di Capua, presentazione del dolce simbolo della mostra: il tronco di castagna. Si punterà al nuovo Guinness del dolce più grande del mondo che lo scorso anno raggiunse i 20 metri e 90 centimetri. Il tronco sarà distribuito gratis. Domenica, infine (ore 21), premio al tartufo e alla castagna più grandi della mostra, che verranno poi messi all'asta.

---

Il Corriere dell'Irpinia, 29.10.2010

## Bagnoli al sapor di tartufo e castagna, si alza il sipario

BAGNOLI IRPINO - Mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 33esima sagra della castagna, si parte. Al via questo pomeriggio fino a domenica uno degli eventi autunnali più attesi in Irpinia ed in Campania. Protagonista della tavola sarà il tartufo: il re nero di Bagnoli, eccellenza fra le produzioni spontanee del sottobosco locale. Ed a lui e alla sua regina la castagna che la bella cittadina altirpina vuol rendere omaggio con una tre giorni espositiva che mette in vetrina, in un ghiotto festival del gusto, i due prodotti tipici proposti nei modi più svariati. Ed ancora funghi porcini, pasta fatta in casa, salumi, il pecorino di Bagnoli, la rinomata ricotta di pecora unitamente ad altri prodotti lattiero-caseari.



I 109 stand degli artigiani e dei commercianti saranno allestiti per le vie e per tutti i vicoli suggestivi del paese. In vari punti del centro storico verranno

anche distribuite in omaggio più di 40 quintali di caldarroste. Alla gastronomia si abbinerà, poi, l'artigianato artistico con l'esposizione di diversi e caratteristici manufatti locali. Questo il cuore pulsante della manifestazione da cui si da cui si snoderà, inoltre, un percorso culturale e paesaggistico alla scoperta delle bellezze territoriali. Organizzata dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno, diretta dal presidente **Francesco Pennetti**, e patrocinata dall'Amministrazione comunale del paese altirpino amministrata dal sindaco **Aniello Chieffo**, la kermesse, infatti, va oltre, offrendo quest'anno un pacchetto unico che metterà in relazione virtuosa la cucina tipica con il turismo artistico e naturalistico per ammirare, con tour guidati, 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. Ma la mostra avrà anche un sapore prettamente culturale con la celebrazione di un importante premio letterario "Tartufo d'oro" che rappresenta un'iniziativa unica nel suo genere in ambito irpino e regionale. «Questa mostra - dice il sindaco Chieffo - è frutto di un intenso lavoro di squadra. I prodotti che si potranno gustare provengono direttamente dal nostro territorio, dai nostri boschi. Sono prodotti delle nostre montagne che, per fortuna, sono ancora incontaminate. Prodotti e territorio ma mettiamo in questo evento a disposizione anche la nostra ospitalità e la nostra amicizia».

Taglio del nastro questo pomeriggio, alle 17.30, con la celebrazione del premio letterario "Tartufo d'oro" presso la sala consiliare dell'ex Chiesa di Santa Caterina in occasione della terza edizione del festival della poesia dei Paesi del Mediterraneo "La poesia della Piccola Firenze d'Irpinia" presentata dal Centro di Documentazione sulla poesia del Sud. Alle 18.30, manifestazione di presentazione ufficiale della sagra con sfilata di costumi tradizionali e lettura della "Licenza di Pubblica Adunanza del Messer Alfonso Trillo notaio della terra di Bagnoli". Iniziativa che dà il via all'apertura degli stand gastronomici. Spazio nel contempo allo studio sui funghi con la mostra micologica presso la sede della Pro Loco Associazione Micologica Campana "Il Bosco". Si prosegue con le visite guidate al centro storico, alle opere d'arte della chiesa madre di Bagnoli e al Coro Ligneo, ubicato all'interno dell'edificio sacro, dichiarato monumento nazionale nel 1912. Ultimo evento della giornata: l'intrattenimento, alle 20, con musica popolare con il gruppo "Kantikantica". Ma i suoni e le e le melodie animeranno tutto il paese.

---

di **Laura Gambacorta** 25 ottobre 2010 (tratto da [ilcorriere.delmezzogiorno.corriere.it](http://ilcorriere.delmezzogiorno.corriere.it))

## **Bagnoli Irpino festeggia le «pepite» nere**

**Dal 29 al 31 ottobre la festa del tartufo e della sua regina,  
l'alice di Cetara che lo affiancherà  
nell'insalata bagnolese**



Bagnoli Irpino, splendido borgo avellinese compreso nella Comunità montana Terminio-Cervialto, si avvia a celebrare il suo «re nero», il tartufo, con un lungo weekend che andrà dal 29 al 31 ottobre, preceduto da un'anteprima volta, peraltro, all'apprendimento dei metodi di ricerca del pregiato tubero e alla conoscenza più approfondita delle caratteristiche dei vini dell'Alta

valle del Calore sotto la guida di esperti sommelier.

E come ogni re che si rispetti il tartufo avrà al suo fianco una regina di pari lignaggio come la pregiata alice di Cetara che lo accompagnerà nel piatto più tipico della zona: l'insalata bagnolese. A fare da cornice alla coppia reale ci sarà una Corte di illustri «nobili» come le castagne, proposte nei modi più svariati, i funghi porcini, il pecorino di Bagnoli, la rinomata ricotta di pecora e varie prelibatezze locali.

Il tartufo, che Plinio definiva «una cosa che nasce ma non si può seminare», è un fungo che, nonostante nell'immaginario collettivo sia associato alla cucina del Nord Italia, da diverso tempo viene apprezzato anche nel Sud come ingrediente raffinato di tante preparazioni. Il suo sviluppo avviene a spese della pianta con cui stabilisce una simbiosi e il suo gusto e i suoi profumi sono influenzati dal tipo di albero di cui diventa parassita: nel caso del Nero di Bagnoli le tartufaie si sviluppano prevalentemente alla base di faggi e pini e il tubero è caratterizzato da un aroma intenso e pungente di acido fenico, tanto da essere indicato in gergo locale con l'appellativo di «fenico».

Quello che viene chiamato tartufo nero di Bagnoli non è altro che il *Tuber Mesentericum Vitt* che si raccoglie da ottobre a marzo nei boschi irpini e si presenta con una corteccia nera verrucosa e una polpa scura solcata da venature ramificate di colore biancastro. La sua quotazione attuale sul mercato si aggira intorno ai 150 euro al chilo. Se fino a qualche tempo fa lo si consumava fresco (l'ideale è non superare i 10 - 15 giorni di conservazione per salvaguardarne l'aroma) ora le tecniche moderne consentono di goderne tutto l'anno. Lo si trova sott'olio o in salamoia in barattoli di vetro, ma anche sotto forma di creme e salse, come infuso in amari e grappe e perfino macinato col caffè. Oltre che in Irpinia, principale area campana di raccolta dei tartufi di varie tipologie, anche nelle altre province è possibile trovare tuberi di qualità. E poiché il tartufo cresce solo in zone incontaminate, la sua presenza, prima che per il benessere economico che apporta alla comunità, andrebbe apprezzata in quanto indice di un buono stato di salute dell'ambiente.

---

**25.10.2010**

## **Bagnoli Irpino, odor di castagne e tartufi.....**

(tratto dal sito <http://www.viaggioinirpinia.it/>)



Gli appassionati di questi prelibati frutti del sottobosco conoscono il prezioso giacimento gastronomico di Bagnoli Irpino: tartufo nero, tuber mesentericum vitt. e castagna di Montella I.G.P. A queste due eccellenze è dedicata la mostra mercato di fine ottobre (29-31) che nell'edizione 2010 si è fatta precedere da un'anteprima, un "aspettando la mostra", che ha portato a Bagnoli Irpino circa diecimila visitatori. Eventi di richiamo, sono stati il connubio cibo-vino affidato alla degustazione dei vini dell'Alta valle del Calore ed il concorso letterario nazionale il "tartufo d'oro".

La regia della mostra mercato è affidata all'intera comunità bagnolese, chiamata a raccolta da sua maestà il **tartufo nero**. Il sapore deciso ed inconfondibile del famoso fungo ipogeo bagnolese, lo scoppietto delle caldarroste riscaldano e rinfrancano il palato dei visitatori, attirati dalla varietà dell'offerta gastronomica capace di declinare le materie prime d'eccellenza in menù capaci di accordare tutti i gusti, dall'antipasto al dolce. La pasticceria, vanto dei maestri locali, nei giorni della mostra è teatro di una singolare sfida in cui la **castagna**, regina del forno e delle fruste, incontra zuccheri, meringhe, panne e golosità infinite.

**Bagnoli Irpino**, borgo del Parco regionale dei Monti Picentini, regala una visita nel segno della storia (imperdibile il centro storico medioevale "Giudecca"), della spiritualità (il vicino **Convento di San Francesco a Folloni**), della natura (altopiano del Laceno con le sue cime e le sue grotte), dell'arte lignea locale (**chiesa collegiata**), e del gusto (il paniere di prodotti tipici e primizie è variegato: **pecorino bagnolese**, ricotta, carni, **frutti di bosco** ed ovviamente castagne e tartufi).

Ottobre sollecita i vostri sensi con la **Mostra Mercato del Tartufo nero di Bagnoli Irpino** e la 33esima Sagra della Castagna e dei prodotti tipici del Laceno!!!

---

LA SAGRA IN IRPINIA

## Alici di Cetara e tartufo nero di Bagnoli: nel piatto un matrimonio (im)possibile

di Nat. Fe. 08 ottobre 2010 (tratto da [ilcorrieredelmezzogiorno.corriere.it](http://ilcorrieredelmezzogiorno.corriere.it))

### Il gemellaggio dà vita all'insalata protagonista della mostra mercato dell'ultimo weekend di ottobre



L'insalata bagnolese

NAPOLI - Non esistono matrimoni impossibili. In cucina, almeno. Succede così che il romito e scontroso tartufo di Bagnoli Irpino convoli a nozze con la gentile e guizzante alice di Cetara. Il gemellaggio dà vita all'insalata bagnolese, piatto principe della mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 33esima sagra della castagna in programma a Bagnoli Irpino nell'ultimo weekend di ottobre.

**IL MARE IN MONTAGNA** - Per la prima volta la kermesse gastronomica apre le porte ai sapori della Costiera e, si potrebbe dire, come in una favola l'alice cetarese entra nel «paese delle meraviglie» bagnolesi. Così mare e monti si uniscono in un piatto che abbina due prodotti tipici di eccellenza. Il tartufo è il tartufo, le alicie di Cetara sono quelle da cui si ricava la celeberrima colatura, ottenuta in base a un tradizionale procedimento di maturazione delle alicie sotto sale.

**L'INSALATA BAGNOLESE** - La kermesse si apre ai sapori marini con un gemellaggio territoriale che porterà, quindi, il borgo di Cetara alla manifestazione bagnolese per esporre le tipicità gastronomiche e per dare la possibilità ai visitatori di gustare la buona ristorazione salernitana con al centro la colatura di alicie della costiera amalfitana: prodotto che da novembre 2003 è presidio Slow Food. In fiera sarà presente l'Associazione «Amici delle alicie»: organismo che ha come obiettivo la salvaguardia delle tradizioni gastronomiche cetaresi legate alle alicie ed al suo nobile derivato, la colatura. «Stiamo cercando di creare – spiega Pietro Pesce, presidente dell'Associazione salernitana – un connubio tra prodotto e territorio». Ed annuncia: «Con Bagnoli suggelleremo ufficialmente la partnership con la stipula di un protocollo d'intesa durante la mostra del tartufo nero».

**RAVIOLI DI MELA ANNURCA CON TARTUFO** - Fatto un matrimonio se ne possono prospettare altri. Il progetto, infatti, si pone come obiettivo quello di promuovere uno scambio culturale mare-monti in modo da incidere sui rispettivi modi di far turismo. «Abbiamo pensato che due prodotti della tradizione culinaria che rappresentano in maniera così forte l'identità di un territorio – spiega Eusebio Marano assessore comunale al turismo – possono fungere da importante punto di unione tra il turismo delle zone interne con quello costiero». Non si escludono, inoltre, effetti positivi nella ristorazione locale e non di binomi con altri prodotti regionali come ravioli di mela annurca con tartufo di Bagnoli e purè di carciofi di Paestum con tartufo di nero.

**A BAGNOLI ELOGIO DEI SENSI** - A Bagnoli Irpino venerdì 29, sabato 30 e domenica 31 ottobre il tartufo sarà baricentro di un mix polisensoriale: insomma ce n'è per il gusto, vista ed udito. «La nostra mostra mercato, il nostro tartufo nero – dice infine Aniello Chieffo, sindaco di Bagnoli Irpino - si sposano con un contesto territoriale intatto, di grandissimo valore ambientale. In questo senso abbiamo instaurato un'intesa con la Regione Veneto per la sana promozione e la tutela del patrimonio arboreo con l'obiettivo di creare un marchio per la conservazione del bosco».