

(Articolo pubblicato sul sito “Palazzo Tenta 39” di Bagnoli Irpino l’ 11.09.2015)

## Il “nero” di Bagnoli – La 38esima Sagra della Castagna e del Tartufo

### L’evento

**La kermesse in 3 weekend: Pre sagra il 17 e 18 ottobre – Sagra il 23-24 e 25 ottobre – Post sagra il 31 ottobre e 1 novembre.**

### PRESENTATO IL PROGRAMMA DEL “NERO DI BAGNOLI”: LA KERMESSE ENOGASTRONOMICA DEL TARTUFO DI BAGNOLI-LACENO



Per chi ormai la conosce come le sue tasche e per chi ancora deve scoprirla, torna la regina delle kermesse enogastronomiche irpine. Un evento che lega il suo nome e affonda le sue radici nella comunità altirpina ai piedi del Laceno, perchè la sagra è l’essenza vera di queste terre... sagra è sinonimo di Bagnoli Irpino in Campania e nel mondo. Un appuntamento fisso per i palati sofisticati di tutta la regione, organizzato dalla “Pro-Loco”, dal “Consorzio Laceno”, dal comune di Bagnoli Irpino e dalle associazioni locali.

Parte ufficialmente oggi il count-down per l’attesa celebrazione dei sapori della tradizione bagnolese; saranno mesi di preparazione e duro lavoro. Per l’ennesima volta un paese di tremila anime si accinge a soddisfare i gusti di quasi mezzo milione di persone. Quest’anno sarà l’edizione numero trentotto: trentotto anni e non sentirli! Una manifestazione giovane come non mai, attesa con trepidazione dagli amanti del celeberrimo “nero di Bagnoli”. Ogni anno sono sempre di più i visitatori da ogni angolo d’Italia che si accalcano nel centro storico di Bagnoli Irpino. Nessuno sa resistere a un piatto di ravioli al tartufo, una tagliata

di carne locale e un bicchiere di vino in uno dei borghi più ricchi di storia dell’entroterra campano, tra musica popolare e monumenti aperti al pubblico delle grandi occasioni.

La sagra per eccellenza raccoglie il guanto di sfida e risponde per le rime all’agguerrita concorrenza degli ultimi anni. Ancora una volta Bagnoli Irpino fa la voce grossa e detta la linea del turismo enogastronomico irpino, forte di un patrimonio artistico e paesaggistico unico in Campania. In fondo lo slogan dell’evento del poeta seicentesco Acciano parla chiaro:”Voi troverete il monte, il piano, la valle, il colle, e vi trovate frutti che fan che un morto torni vivo e sano”. L’Irpinia insegue affannosamente in centinaia di manifestazioni simili, ma Bagnoli apre al futuro pronta sfoderare altri colpi dal suo magico cilindro. Sono davvero moltissime le potenzialità finora inespresse in questa manifestazione, possiamo affermare che finora si giocava forti di un mix di elementi che vincono e convincono da ben trentotto anni.

Il cartellone 2015 è davvero ricco di sorprese: si moltiplicano gli eventi, aumentano le attività ausiliari organizzate e si cerca di venire incontro alle esigenze manifestate dai turisti in questi anni. Il primo provolone sarà impiccato il weekend del 17 e 18 ottobre con la sesta edizione dell'anteprema alla sagra. Nella piazza Di Capua, il salotto d'Irpinia, e nelle vie adiacenti apriranno gli stand "Colline e Monti d'Irpinia" e il circuito di degustazione di vini irpini doc e docg. Il nero di Bagnoli incontra i sapori e le tradizioni culinarie degli altri centosedici comuni irpini. Sarà un mix di sapori e cucine di una terra di mezzo, questo essere in mezzo viene premiato proprio con l'influenza delle tradizioni delle varie province confinanti. Nell'Irpinia s'incontrano i gusti di tutta la regione e di quelle vicine, ma per un weekend la capitale di questo patrimonio culinario sarà Bagnoli Irpino. Tornano ancora una volta i grandi vini irpini che si sposano alla perfezione con il sapore della pasta fatta in casa con i ceci come con i funghi o il tartufo, per non parlare dell'incontro con la carne e i formaggi podolici locali. Sommelier "Fisar" provvederanno a somministrare professionalmente i vini, per garantirne una migliore degustazione. Immane saranno le castagne, simbolo e protagoniste del mese d'ottobre. Si è anche pensato a vari intrattenimenti per adulti e bambini, mentre resteranno operativi gli info-point della pro-loco e dell'ufficio turistico.

Il clou della kermesse sarà come sempre l'ultimo weekend di ottobre: il 23-24-25 ottobre quando non si svolgerà, ma si celebrerà la "38° Sagra della castagna e del tartufo nero"! L'intero centro storico sarà un'esplosione di sapori, musica e tradizione per il divertimento di tutti coloro che accorreranno. Inutile elencare ancora una volta le centinaia di piatti che potrete assaggiare per le viuzze del paese dei conti Cavaniglia. Ricordiamo, però, che ancora una volta tra castagne e formaggi risalterà il tronco del castagnaccio dei record, che s'inizierà a regalare da domenica 24 alle ore 20. Mostre e visite guidate racconteranno ogni segreto e aneddoto di un paese dalle mille meraviglie. Soltanto per citare qualcosa: il coro ligneo monumento nazionale, la chiesa più grande della provincia, un'opera del Marco Pino da Siena, due castelli, un quartiere ebraico, un monastero domenicano, una pinacoteca... Monumenti storici che da soli hanno procurato a Bagnoli l'appellativo di "piccola Firenze d'Irpinia". All'ingresso della sagra saranno presenti info-point per ogni evenienza e ancora una volta sarà garantito il bus-navetta gratuito dai parcheggi.

Il tartufo nero di Bagnoli ritornerà, poi, giovedì 29 e venerdì 30 per una nobile causa: la beneficenza. Nell'ultimo giovedì di ottobre presso il campo sportivo "V.Gatti" si scenderà in campo per il torneo di beneficenza "Trofeo il Nero di Bagnoli". Il giorno dopo nella piazza Di Capua ci sarà la premiazione della castagna e del tartufo più grandi del raccolto 2015, ma ci sarà anche una novità che farà fremere tutti gli amanti dei sapori irpini: l'asta di beneficenza dei prodotti tipici locali. Sarà data l'occasione di portare a casa ai migliori offerenti tartufi, formaggi, carne e castagne! Il devoluto andrà in beneficenza. Infine, nella serata di venerdì 30 ottobre si verrà incontro ai turisti più esigenti. Amate la tranquillità e non apprezzate la festosa folla delle sagre? I ristoratori del Laceno organizzano nell'altopiano più bello d'Irpinia "Tartufando... Andare per osterie...". Potrete prenotare presso uno dei ristoranti locali per una serata dal menù speciale, dedicato unicamente ai prodotti tipici. I cuochi del Laceno sapranno venire incontro alle esigenze dei palati più sopraffini con prodotti di prima scelta, il tutto nella calma e nella tranquillità di un ristorante.

Si chiude il 31 ottobre e il 1 novembre con "Tartufando... Mostra del tartufo nero di Bagnoli e dei prodotti tipici". Sabato 31 andrà in scena la gara-dimostrazione della cerca del tartufo, un modo per far conoscere meglio il prelibato tubero ai turisti. A Bagnoli Irpino vi sarà illustrata e mostrata passo la filiera del prodotto tipico che degusterete tra i suoi vicoli. In piazza Di Capua si potrà assaporare tartufo, pecorino e altri prodotti tipici. Il lungo mese del "nero di Bagnoli" si chiuderà con il tradizionale gioco della ruzzola (lancio del formaggio) per le vie del paese.

Saranno tre le mostre che andranno in scena durante queste manifestazioni (16 ottobre – 1 novembre): mostra di sculture antiche in legno nell'ex scuderia del castello (ora chiesa di San Giuseppe), mostra di pittori irpini nella chiesa di S. Margherita e esposizione di artigianato irpino presso il convento domenicano.

Eppure le novità non finiscono qui, le kermesse autunnali bagnolesi saranno il trampolino di lancio per farsi guidare alla scoperta del Laceno. Sarà possibile salire sulle vette dei Picentini, abbandonarsi tra boschi e sorgenti mentre l'autunno incendia le fronde dei faggi o calarsi alla scoperta delle grotte del Caliendo. Per i meno avventurosi, la possibilità di digerire le prelibatezze locali sarà offerta dalle visite guidate al centro storico.

A breve sarà lanciata anche la piattaforma web sul “nero di Bagnoli”, un sito dove si troveranno tutte le informazioni inerenti la kermesse autunnale e i rinomati prodotti tipici bagnolesi. Nello stesso tempo sarà avviata la promozione attraverso i social media, per raggiungere il maggior numero d'intenditori.

La sagra di Bagnoli Irpino trova una rinnovata forza per l'edizione 2015 affondando ancora di più le sue radici nel tessuto sociale, giovandosi dell'intraprendenza delle molteplici associazioni presenti sul territorio e aumentando l'offerta. Bagnoli gioca le sue carte migliori e attende i risultati, il popolo dei buongustai premierà questa scommessa?

### **“PALAZZO TENTA39” PARTECIPA ALL'ORGANIZZAZIONE DI “IL NERO DI BAGNOLI”**

L'Associazione socio-culturale Palazzo Tenta39” comunica che parteciperà all'organizzazione della “38° sagra della Castagna e del Tartufo” e alle manifestazioni ad essa legate con ben tre iniziative.

A partire dalle prossime settimane il nostro sito diverrà il canale ufficiale per la promozione dell'evento: troverete approfondimenti, notizie, ricerche e informazioni. L'intera rassegna stampa dell'evento a livello regionale e nazionale sarà curata dai comunicati stampa di “Palazzo Tenta39”. L'associazione organizzerà e gestirà le visite guidate al centro storico di Bagnoli Irpino e ai suoi monumenti più importanti, cercando di creare pacchetti che soddisfino il più ampio ventaglio di turisti. Gli orari e il percorso sono ancora in fase di elaborazione, a breve saranno riportati sul sito. Nel corso di una delle nuove manifestazioni legate alla sagra sarà anche organizzata una tappa delle “Invasioni Irpine” per quanti volessero un'intera giornata dedicata alla conoscenza del patrimonio artistico in maniera alternativa.

Per qualsiasi informazione, dubbio o chiarimento s'invita a contattare uno dei seguenti indirizzi mail:

**rassegna stampa:**

presidenza@palazzotentatenta39.it

eventi@palazzotentatenta39.it

**visite guidate:**

redazione@palazzotentatenta39.it

invasioni irpine: eventi@palazzotentatenta39.it

---

## **LA STORIA DELLA SAGRA**

Nel 1978, da una felice intuizione di chi, all'epoca, ha creduto nei nostri prodotti tipici, nasce la Sagra della Castagna e del Tartufo. La manifestazione inizia a svolgersi nella piazza principale del paese, da secoli "salotto" dei bagnolesi, p.zza L. Di Capua, tra musica liscio-folk e distribuzione di caldarroste omaggio. Gli unici stand erano quelli organizzati dalla Pro Loco dove si vendevano tartufi, dolci alla castagna e il famoso panino imbottito con insalata di tartufo.

Negli anni successivi si crea anche uno stand dove si vende la pasta al tartufo, un 'idea che ha gettato le basi per la realizzazione della odierna ristorazione che avviene nei locali, non solo di Bagnoli e Laceno, ma anche dei paesi limitrofi. La sagra viene svolta l'ultimo giorno di ottobre, a cavallo tra la fine della raccolta delle castagne e l'inizio della raccolta del Tartufo Nero di Bagnoli.

Tra gare per premiare il tartufo e le castagne più grandi, l'evento incomincia ad avere sempre più successo, si riscoprono i costumi tipici del luogo, si organizza una gara di disegni per i bambini delle scuole elementari e cori di voci bianche, si invitano personalità politiche, si cerca di intrattenere al meglio il turista.

A partire dal 1999 al 2003, la manifestazione passa da un giorno a tre giorni, trasformata in Mostra Mercato e allargata a quasi tutto il centro storico e con la data fissa dell'ultimo week-end di ottobre. Vengono realizzate iniziative collaterali come: Il tronco di castagne da primato, la gara concorso per cani, le guide storico-culturali, degustazioni e laboratori del gusto, convegni, ecc. Vengono allestiti bagni chimici, istituiti parcheggi per l'occorrenza, inseriti bus navetta, i privati vengono dotati di registratori di cassa e si cura maggiormente il fattore sanitario.

I riflettori vengono maggiormente puntati sul Tartufo Nero di Bagnoli sia per il fascino e il mistero che avvolge questo prezioso prodotto sia per il fatto che, mentre nella regione Campania di manifestazioni incentrate sulla castagna se ne contano a centinaia, quelle riguardanti il tartufo si contano sulle dita di una mano. Il Comune aderisce all'associazione "Città del Tartufo". Di conseguenza l'interesse dei mass-media, ed ecco arrivare La Vita in Diretta e Sereno Variabile (RAIUNO), TG2 Heat Parade (RAIDUE), GEO e GEO e Antichi Sapori (RAITRE), SKY, senza dimenticare le molte TV e radio locali. L'arrivo di personalità nel campo scientifico e famosi chef (il pluristellato Alfonso Iaccarino).

L'ultimo decennio è caratterizzato dall'inserimento nella manifestazione di molti imprenditori e soprattutto nella cura e rispetto delle regole sanitarie e fiscali. Viene promulgata la legge e il regolamento regionale sul tartufo, nasce la locale associazione tartufai. Di conseguenza l'evento si rafforza e si consolida.

Nell'anno 2010, nasce "L'Anteprima", con l'obiettivo di unire ai prodotti del luogo, il prodotto per eccellenza dell'Irpinia, il vino. Ecco quindi i sommelier della FISAR far degustare l'Aglianico e i tre grandi DOGC (Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo).

**Anno 2015**