

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 24.11.2016)

“Porcino d’oro” a Bagnoli Irpino: festa grande per il meritato premio

24.11.2016, Il riconoscimento (dal sito www.avellinotoday.it)

La kermesse enogastronomica di Arzana, in Sardegna ha voluto fortemente la presenza della Campania e a rappresentarla con uno stand gastronomico è stata proprio la Pro Loco del comune altirpino“



Termina la tre giorni del “Porcino d’oro” 2016 di Arzana, in provincia di Nuoro, con una bellissima sorpresa per l’Irpinia: la Pro Loco Bagnoli-Laceno vince il Primo premio alla “Gara del Porcino d’Oro” come miglior piatto che ha saputo valorizzare i prodotti tipici del territorio Funghi e Tartufo. La kermesse enogastronomica di Arzana, in Sardegna ha voluto fortemente la presenza della Campania e a rappresentarla con uno stand gastronomico è stata proprio la Pro Loco del comune altirpino. Una tre giorni che ha messo insieme tradizione ed innovazione contando molto sulla prima e mettendo in scena un evento molto vicino a quello che si vede in Irpinia nel mese di Ottobre.

La Pro Loco bagnolese è stata la rappresentanza dell’UNPLI Campania a questo evento portando con se i valori e i sapori dei Monti Picentini. Ad Arzana sono stati presentati i piatti principali della cucina Irpina e bagnolese: il raviolo al tartufo Nero di Bagnoli Irpino (Tuber Mesentericum Vitt.), il caciocavallo impiccato, il pecorino bagnolese e soprattutto le fettuccine al tartufo e funghi. Queste fettuccine sono state le protagoniste della gara ed hanno vinto il primo premio, portando il sapore di una terra lontana come la Campania, fino in provincia di Nuoro.

A rappresentare la Pro Loco Bagnoli-Laceno e il comparto enogastronomico campano c’erano il presidente Francesco Pennetti con un gruppo di associati: Rosanna Pallante, Claudio Infatico, Jessica Gervasio, Ilenia Nigro, Angela Gilberto, Emanuel Nicatro e Giovanni Meloro. Il gruppo è partito venerdì per la Sardegna fa ritorno con la grande soddisfazione di aver vinto un ambitissimo premio e di aver potuto valorizzare il loro territorio anche altrove.