

# Mostra del tartufo, buona la prima. Oggi il tronco di castagna da guinness

30.10.2010, Ottopagine



Buona la prima a Bagnoli (Avellino). Il set gastronomico non delude le attese nel suo giorno d'inizio. La mostra mercato del tartufo nero, organizzata dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno e patrocinata dall'Amministrazione comunale del paese altirpino, registra un'ottima affluenza di visitatori: segno di un evento dove il top food

made in Bagnoli, rappresentato dal suo prodotto di eccellenza, il tubero nero, alletta e seduce i palati dei buongustai.

“Questa manifestazione – spiega **Aniello Chieffo**, sindaco di Bagnoli Irpino – vuole rilanciare il territorio e la sua identità. Con il nostro evento siamo entrati nel circuito nazionale del tartufo che ci permette di intensificare gli scambi di settore con altre realtà territoriali”. “Oggi – conclude – il nostro tartufo è esportato su scala mondiale”.

Importante anche l'impatto turistico sul comprensorio interessato, come sottolinea l'assessore comunale al Turismo, **Eusebio Marano**: “Un festival del genere ha ricadute d'incoming turistico anche nei week-end successivi alla mostra, ottenendo benefit che si allungano fino a Natale”. E Carlo Trillo, del Consorzio turistico Bagnoli – Laceno , aggiunge: “In questa tre giorni espositiva abbiamo registrato un notevole riscontro anche sul fronte del comparto alberghiero-ricettivo che gravita nel nostro ambito territoriale. Senza dubbio il nostro tartufo rappresenta un significativo vettore promozionale”.

“Ci muoviamo – sottolinea **Luca Branca**, assessore all'Agricoltura e all'Ambiente – in due direttrici. Una che va verso la costa con la partnership gastronomica con Cetara e l'altra che intende offrire opportunità alle produzioni tipiche del territorio”.

Entusiasta anche **Lucio Napodano**, fiduciario Condotta Slow Food di Avellino. “Sono rimasto – afferma – particolarmente impressionato dalla mostra di Bagnoli. Ho scoperto un'organizzazione impeccabile”. “La mostra – conclude – è in perfetta sintonia con lo stile Slow Food perché è in grado di dare cibo buono, pulito e giusto, cioè un prodotto sano attraverso cui si mette in piedi un processo virtuoso di tutti coloro che partecipano alla catena di distribuzione”. Per oggi, sabato 30 ottobre, dalle ore 10, gli stand gastronomici saranno aperti tutta la giornata per dare la possibilità a tutti i buongustai di degustare le ricche e diverse pietanze a base di tartufo nero e di altre produzioni tipiche.

Il pomeriggio, allo stand dell'Associazione “Amici della Alici” di Cetara allestito in via Roma, focus sulla spillatura del terzigno: operazione finale da cui si ottiene la colatura di alici, prodotto presidio Slow Food da novembre 2003. Sarà infatti dimostrato, alle ore 18, il tradizionale il procedimento di maturazione delle alici sotto sale da cui si ricava il pregiato e squisito liquido ambrato. Con la partnership gastronomica tra Cetara e Bagnoli Irpino, mari e monti si uniscono in un connubio “da favola” e danno vita ad un piatto culinario che abbina due prodotti tipici di eccellenza del proprio territorio: il tartufo nero di Bagnoli e le di alici di Cetara. L'abbinamento ha un volto: insalata bagnolese di tartufo. Ed è il nome della ricetta che sarà riproposta per la nella mostra mercato per la gioia degli amanti della buona cucina.

Oggi pomeriggio la celebrity gastronomica non finisce di stupire. Alle 18.30, la presentazione, in piazza di Capua, del dolce simbolo della mostra, il tronco di castagna. Come di consuetudine, 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 90 centimetri. Il tronco poi sarà distribuito gratuitamente a chi vuole gustarlo.

Continua, durante il pomeriggio (ore 19.45), la mostra micologica, a cura dell'Associazione "Il Bosco", con l'illustrazione delle specie esposte. Spazio, infine, alla musica dei "Pratola Folk" in piazza di Capua con melodie itineranti che coinvolgeranno vicoli e piazzette della mostra.