

## **“Ottopagine”**

quotidiano dell'Irpinia - 03 maggio 2008

Sesta edizione della manifestazione

# Mostra mercato del pecorino bagnolese

La Pro Loco di Bagnoli Irpino organizza la sesta mostra mercato del pecorino bagnolese. Una manifestazione che si sposa con la sagra della Ricotta del formaggio e dei prodotti tipici del Laceno che si terrà nei giorni 3 e 4 maggio 2008. «Vista la manifestazione degli altri anni - fanno sapere dalla Pro Loco - che ha registrato crescenti momenti partecipativi e interesse notevole, e visti i risultati pienamente soddisfacenti, la “Sagra della Transumanza”, titolo originario della manifestazione, ormai si può considerare come un appuntamento consolidato della primavera bagnolese».

Ma ecco il programma: sabato 3 maggio alle 19:30, apertura degli stand al pubblico; alle 20 esibizione in piazza Di Capua del gruppo folk “Seppuccio Folk”. Domenica 4 maggio l'apertura degli stand ci sarà già la mattina, a partire dalle 10; alle 10:30, in collaborazione con la Stapa Cepica di Avellino ci sarà la prova dal vivo di “realizzazione della caseificazione di un casaro esperto”: si terrà sempre in piazza Di Capua, presso lo stand numero 16 dell'azienda agricola Cione Angeloantonio e consisterà in una dimostrazione della trasformazione del latte in formaggi e ricotta; alle 12:30 la Stapa Cepica di Avellino in collaborazione con Slow Food - Condotta Terminio Cervialto - San Francesco - propone: Laboratorio del gusto “formaggi irpini”: una degustazione guidata da un esperto Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi) che spiegherà e dimostrerà come degustare i “Formaggi Irpini” ed in particolar modo il Pecorino Bagnolese (presidio Slow Food) con esaltazione delle sue caratteristiche qualità che lo contraddistinguono. Alle 18 la dimostrazione sarà ripetuta, e alle 20 musica folk con il gruppo “Melodia mediterranea”.