

Tartufo nero e alici di Cetara... nozze di gusto

07.10.2010, Ottopagine

La 33esima edizione della mostra mercato vede la collaborazione dell'associazione gastronomica salernitana



L'alice cetarese nel "paese delle meraviglie" bagnolesi. 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 abbinava due prodotti tipici di eccellenza del proprio territorio: il tartufo nero di Bagnoli e le alici di Cetara, da cui si ricava la colatura, squisito liquido ambrato prodotto da un tradizionale procedimento di maturazione delle alici sotto sale. L'abbinamento ha un volto: "insalata bagnolese di tartufo". Ed è il nome della

ricetta che sarà riproposta per la prima volta nella mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 33esima sagra della castagna in programma a Bagnoli Irpino nell'ultimo week-end di ottobre.

Questa una delle novità che caratterizzerà l'atteso evento autunnale organizzato dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno e patrocinato dall'Amministrazione comunale del paese altirpino. 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 alici della costiera amalfitana: prodotto che da novembre 2003 è presidio Slow Food.

In fiera sarà presente l'Associazione "Amici delle alici": organismo che ha come obiettivo la salvaguardia delle tradizioni gastronomiche cetaresi legate alle alici 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". "Un'iniziativa sinergica – conclude – che è un modo per rispondere alla globalizzazione con una localizzazione di qualità dei prodotti che sono espressione delle tipicità territoriali".

Ma l'interazione va oltre. Il progetto si pone come obiettivo quello di promuovere tra le due realtà uno scambio culturale in modo da incidere sui rispettivi modi di far turismo. Servire come volano per intercambiare tra i due paesi i flussi turistici. Divulgare e promuovere due eccellenze del patrimonio gastronomico della Campania. "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". "E la

mostra mercato di Bagnoli – continua – sarà il luogo adatto per veicolare questa iniziativa che darebbe anche una spinta agli imprenditori del settore perchè potrebbe portare a stanziare in loco piccole industrie di trasformazione con una ricaduta sul territorio anche in termini occupazionali”.



Non si escludono, inoltre, effetti positivi nella ristorazione locale e non di binomi vincenti con altri prodotti regionali come ravioli di mela annurca con tartufo di Bagnoli e purè di carciofi di Paestum con tartufo di nero. “Ritengo – sottolinea Secondo Squizzato, sindaco di Cetara – che un gemellaggio del genere che sposa due produzioni di così grande pregio può essere il veicolo per completare l’offerta turistica di due zone

campane. Unire dei prodotti di qualità, fortemente rappresentativi di due contesti territoriali, in un piatto unico stimola non solo il palato ma anche percorsi promozionali finalizzati alla conoscenza dei luoghi di origine di produzione”.

Intanto gli organizzatori sono al lavoro per definire nei dettagli tutti gli eventi e le novità che contraddistinguono la manifestazione altirpina in programma a Bagnoli Irpino venerdì 29, sabato 30 e domenica 31 ottobre. Guardare, gustare, sentire, sarà lo spirito che descriverà quest’anno l’anima della mostra. Un mix polisensoriale che tende ad appagare gusto, vista ed udito. Il tutto in una logica promozionale che, ponendo al centro il tartufo nero, punta a stimolare nel visitatore ulteriori percezioni sensoriali basate sulle tipicità locali.

“La nostra mostra mercato, il nostro tartufo nero – mette in evidenza **Aniello Chieffo**, sindaco di Bagnoli Irpino – si sposano con un contesto territoriale intatto, di grandissimo valore ambientale. Valorizzando il prodotto, valorizziamo il territorio che gode di inestimabile patrimonio naturalistico”. “A tal proposito – fa sapere il primo cittadino – abbiamo instaurato un’intesa con la Regione Veneto per la sana promozione e la tutela del patrimonio arboreo”. Un intervento che, in sostanza, punta tra l’altro alla realizzazione di un marchio di cui possono godere le imprese per la conservazione del bosco.