

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 28.10.2017)

L'IRPINIA nel segno de "Il Nero di Bagnoli Irpino"

28.10.2017, Il Mattino (di Annibale Discepolo)

Tartufi e castagne celebrati a Bagnoli in un weekend di sapori ed emozioni.



Cielo grigio su, foglie gialle giù. Il primo non è quello di Sognando la California del noto brano dei Dik Dik ma, come le foglie, gialle e pure d'un rosso decapato e di un arancio affascinanti che colorano un autunno mite, sono entrambi i protagonisti di un quadro di estetica e pure di grande appeal gastronomico che dopo l'aperitivo del week end scorso, è riproposto dal 27 al 29 ottobre a Bagnoli Irpino.

Ai colori autunnali s'aggiungerà. Diventando il vero e doppio protagonista, il nero, quello del ricercatissimo tartufo bagnolese che compone con la castagna una coppia molto amata da gourmet e appassionati che faranno una puntatina (perché no, anche un breve soggiorno) nell'arco di questi tre giorni che farà schizzare per numero di presenze il centro altirpino che celebra la sagra numero 40 in materia e che precede l'altrettanto atteso evento dal 3 al 5 novembre a Montella che festeggerà la castagna.

L'esame dello scorso weekend è stato ampiamente superato per numero di partecipanti con un evento che ha dato quel tocco glamour e pure di didattica gastronomica con la conversazione, seguita da un light showcooking tra il giornalista enogastronomico Luciano Pignataro e lo chef stellato Paolo Barrale del Marennà dei Feudi di San Gregorio, nonché presidente dell'associazione Chic (Charming Italian Chef) che nell'ex convento di Santa Caterina ha presentato due piatti, protagonista il terroir con alcune delle sue eccellenze: castagne, porcini e tartufi insieme alla zucca che hanno incontrato scampi e vongole al fumo.

Il successo della Sagra di Bagnoli va ricercata nella sinergia di tutte le componenti impegnate nell'evento e, naturalmente, nelle tradizioni e produzioni di eccellenza, vero volano per lo sviluppo del territorio.



Il programma

Il secondo weekend dedicato a “Il Nero di Bagnoli Irpino” comincerà venerdì 27 ottobre alle ore 9 con escursioni naturalistiche a cura di Irpinia Trekking alla Grotta di San Pantaleone, Monte Belvedere, sorgente Casone, grotta di San Guglielmo. Alle ore 9 escursione in mountain bike, alle ore 14 visite guidate presso il centro storico, alle ore 18.30 apertura degli stand enogastronomici, mentre alle ore 18.45, presso la sede della Pro loco, mostra sulla micologia a cura dell’associazione Micologica campana con illustrazione delle specie esposte. Sabato 28 ottobre alle ore 9 escursioni naturalistiche a cura di Irpinia Trekking alla Grotta di San Pantaleone, Monte Belvedere, sorgente Casone, grotta di San Guglielmo, alle ore 10.30 apertura degli stand enogastronomici, alle ore 14 visite guidate presso il centro storico.

Alle ore 20 l’apertura del Tronco di Castagne da Record in piazza Di Capua; continua alle ore 18.45 la mostra sulla micologia e, alle ore 20, esibizione dell’Orchestra del Cuore Silvestro Folk. Domenica 29 ottobre escursioni naturalistiche alle ore 9, alle ore 10.30 apertura degli stand enogastronomici e alle ore 14 visite guidate presso il centro storico. Alle ore 15 protagonista il prodotto bagnolese per eccellenza con la gara-dimostrazione della ricerca del tartufo in piazza Matteotti; alle ore 20 premiazione Tartufi Top-Asta dei Tartufi in piazza Di Capua.

Il programma completo con le modalità per prenotazioni e informazioni su www.nerodibagnoli.it e www.prolocobagnoli-laceno.org e sulle pagine e i profili Facebook, Instagram e Twitter dell’evento.

I VIDEO DI MARTIN DI LUCIA

20.10.2017, [La Repubblica/Napoli](#)

Il Nero di Bagnoli Irpino: tartufo e castagne protagonisti della 40esima edizione della sagra

Appuntamento il 21/22 e 27/28/29 Ottobre. Domani lo chef stellato Paolo Barrale.



L'autunno in Irpinia celebra le sue straordinarie eccellenze: da domani (sabato 21 ottobre) al via "Il Nero di Bagnoli Irpino", Sagra della Castagna e del Tartufo che quest'anno giunge alla sua 40esima edizione. Un evento tradizionale per la provincia di Avellino, che vede arrivare a Bagnoli Irpino migliaia di turisti ogni anno (negli ultimi anni oltre centomila), promosso quest'anno dal Comune di Bagnoli Irpino e finanziato dalla Regione Campania nell'ambito del POC 2014-2020 (linea

strategica 2.4 "Rigenerazione urbana, politiche per il turismo e cultura"), che si terrà in due week-end: domani (sabato 21 ottobre) e domenica 22 ottobre e il 27, 28 e 29 ottobre prossimi.

Il merito del successo è legato allo sforzo comune dell'Amministrazione Comunale di Bagnoli Irpino e della Pro Loco, delle diverse associazioni e delle diverse realtà produttive che, uniti da un unico intento, riescono ad attrarre ogni anno un numero sempre maggiore di visitatori. L'evento richiama un selezionato pubblico di esperti ed appassionati del Tartufo Nero di Bagnoli Irpino, già classificato ed apprezzato dalla fine dell'Ottocento e riportato in tutti i manuali specialistici, componente essenziale dei più importanti preparati gastronomici locali. Il turista interessato, l'escursionista appassionato, il visitatore curioso, il sottile buongustaio, troveranno nei giorni dell'evento una puntuale organizzazione, una calorosa accoglienza ed una serie di iniziative di intrattenimento di qualità.

Per l'occasione vengono allestiti stand enogastronomici lungo il centro storico, con numerosi piatti a base di tartufo nero, funghi porcini, castagne, pecorino bagnolese, ricotta di pecora, proposti ai visitatori sia pranzo e a cena.