

Oggi l'anteprima al Carcere borbonico del Tartufo Nero di Bagnoli

mercoledì 20 ottobre 2010



Avellino - Il tartufo nero apre alle eccellenze gastronomiche made in Irpinia. Nella due giorni dell'anteprima della mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 33esima sagra della castagna, in programma a Bagnoli Irpino sabato 23 e domenica 24 ottobre, ci saranno abbinamenti doc con i vini territoriali. Questa una delle tante novità della kermesse del prossimo week-end presentata oggi (mercoledì 20 ottobre) presso la sala conferenze del Carcere Borbonico di Avellino. Ma l'interazione va oltre.

“Il nostro obiettivo di lungo periodo – spiega Luca Branca, assessore all'Agricoltura ed Ambiente del paese altirpino – è creare collegamenti con tutte le produzioni di qualità che

gravitano nel contesto locale”. Ed annuncia. “Il prossimo anno, in occasione della kermesse, cercheremo di coinvolgere anche produttori locali di olio, di confettura di mele, di fichi, di arance e di uva con la finalità ultima di aprirsi in maniera virtuosa al territorio circostante”. Quindici le cantine vitivinicole irpine presenti all'anteprima della mostra bagnolese. In vetrina anche due rinomate distillerie della provincia.

Intanto il lavoro degli organizzatori guarda oltre prestando attenzione anche alle zone costiere attraverso la partnership gastronomica con Cetara, borgo della costiera amalfitana, che porterà in esposizione, durante la mostra del 29, 30 e 31 ottobre organizzata dalla Pro Loco di Bagnoli in collaborazione con l'Amministrazione comunale, la tradizione culinaria salernitana con al centro la colatura di Alici: prodotto presidio Slow Food.

Diverse le sfide che la kermesse racchiude in sé per il rilancio del territorio altirpino e di tutta la provincia. Ma c'è bisogno di un supporto maggiore degli organismi istituzionali competenti. Così come dichiara Aniello Chieffo, sindaco di Bagnoli: “Registriamo un'assenza degli Enti sovraterritoriali. Da soli non siamo più capaci di sostenere il peso di questa manifestazione”. “Questo evento – aggiunge – rappresenta una significativa leva promozionale ed un'occasione di visibilità per tutto il territorio irpino perché riesce a coniugare sapientemente enogastronomia, territorio ed il sano ambiente”. Importanti anche le ricadute turistiche che la kermesse porta nel comprensorio Bagnoli-Laceno. La manifestazione, infatti, per la presenza stabile di visitatori rappresenta un concreto esempio di incoming turistico locale. “Abbiamo avuto modo di constatare in tutti questi anni – spiega Gerardo Stabile, presidente del Consorzio Laceno – che siamo dinanzi ad un flusso turistico che non può definirsi mordi e fuggi”. “Infatti – prosegue – nel 2009 abbiamo registrato nella tre giorni espositiva oltre 100mila presenze con un trend che cresce di anno in anno e che cattura un'attenzione sempre più crescente. Le richieste giungono da ogni parte d'Italia e non solo”.

Altro aspetto singolare dell'iniziativa: il treno irpino del paesaggio “In loco Motivi” che farà tappa, partendo da Avellino, a Bagnoli domenica 31 ottobre con prenotazioni di partecipanti che sono andate già sold-out.

“Apprezzo molto – dichiara Raffaele Coppola, assessore all'Agricoltura della Provincia di Avellino – lo sforzo dell'Amministrazione locale e della Pro Loco di Bagnoli che riescono di anno in anno ad organizzare una manifestazione così importante per la valorizzazione del territorio”. Per il futuro l'auspicio di Coppola potrebbe andare, in sostanza, nella direzione di un patto tra le istituzioni pubbliche e gli imprenditori privati al fine di consolidare maggiormente l'evento altirpino.

Entusiasta per la valenza della mostra anche Raffaele Lanni, assessore al Turismo di Palazzo Caracciolo. “Credo - dice – che una formula del genere che si lega fortemente all'identità di un territorio può essere presa come modello da esportare in altri contesti locali a vocazione turistica”.

diventa amico di IRPINIANEWS



facebook