

(Pubblicato sul sito di “Palazzo Tenta 39” il 22.10.2010)

Il tartufo, l'oro nero di Bagnoli

L'anteprima della mostra mercato brinda coi vini dell'Alta Valle del Calore

di Annibale Discepolo (Il Mattino, 22.10.2010)



L'Irpinia ne ha diversi e tutti di altissimo lignaggio. Sono i suoi tesori, non solo paesaggistici e storico-artistici, ma anche legati a un terroir generoso e selettivo. Vini e prodotti tipici: domani e domenica verranno testati in un'anteprima attesissima che è il modo intelligente e convincente di puntare su un messaggio destinato a chi inevitabilmente si prenoterà per l'evento. Sì, chiamiamolo così, dribblando le etichette legate a manifestazioni - le sagre, appunto - espressione cara alle comunità: perché è un evento è questa anteprima dedicata a sua maestà il tuber mesentericum, cioè il tartufo nero di Bagnoli, prodotto di vera eccellenza che anche la concorrenza della nobile e blasonata Alba, patria del maestoso tubero bianco, sportivamente e obiettivamente riconosce la giusta regalità al nero irpino. Che è anche una fetta di economia sommersa, ma soltanto perché il «re in livrea nera» che dimora sotto terra all'ombra di faggi e pini neri vede questa comunità che commercializzano quella che è una produzione annuale di oltre quindicimila chilogrammi. Numeri che la dicono lunga e che vanno visti e tradotti quale trampolino di lancio di un progetto su cui enti e privati, supportati da una pianificazione politica che deve essere strumento a trecentosessanta gradi per lo sviluppo di un territorio a vocazione agroalimentare, vogliono e debbono

puntare. Anche attraverso un discorso intercomunale, ma questa è un'altra storia.

Limitatamente a questo paradisiaco peccato di gola, felici di commetterlo, consci che l'unica assoluzione per eventualmente espiarlo, sarà quella di ricadervi dopo l'anteprima-test di domani e domenica, nel penultimo week end di ottobre. E sempre qui, nella suggestiva Bagnoli, nei suoi vicoletti e nelle sue viuzze caratteristiche, dove si celebrerà la mostra mercato del nobile tubero nero e dei prodotti tipici, nell'ambito della XXXIII «Sagra della castagna e del tartufo»

Dunque gola e palato insieme per un matrimonio indissolubile di gusto, visto anche che il brindisi al terroir sarà dell'alta valle del Calore saranno complici nobili di questa due giorni che parte domani, a iniziare dalle 19,00 con l'apertura del circuito degustazioni e stand in piazza Di Capua e continua domenica dalle 10,30 con la dimostrazione della ricerca del tartufo in piazza Matteotti. Quindici i vigneron tra quelli di fama e, lo diciamo senza ombra di esser smentiti, di alcune cantine di nicchia che vanno scoperte e apprezzate per come hanno interpretato il progetto vino, che sta facendo e farà, se non si abbandonerà la strada maestra fatta comunque di numerose asperità, sempre più grande l'Irpinia. Nomi già celebri, come Luigi Tecce di Paternopoli, il Van Gogh del Taurasi, l'altro re in rosso, insostituibile compagno in questo viaggio nei sapori e nei saperi. Ancora «Patierno» in auge con Manimurci, Famiglietti e Paterno e poi «Il cancelliere », all'anagrafe Soccorso Santoro e la moglie Pasqualina, punti cardinali di una famiglia felice e gioviale che appunto nel Gioviano, aglianico di razza, ha uno dei sui vini di punta e di forza in quel di Montemarano. Dove producono anche Adelina Molettieri, Cortecorbo, Amaranò, Dedim ed Elmi. Da non dimenticare quelli di Castelfranci: Penilo, Boccella, i «Castelli » dei Franci e dell'angelo e i Colli.

La novità

Matrimonio di sapori con le alici di Cetara Le sorprese non finiscono, ma bisognerà avere pazienza gastronomica per vedere, e soprattutto gustare Alice nel paese delle meraviglie. Bagnoli, infatti, nell'ulti mo week end di ottobre, celebrerà un matrimonio di gusto assolutamente da non perdere, quello tra le alici di Cetara, già presidio Slow Food e il tubero nero, locale. La colatura dei pescetti della divina costiera, contamineranno il piatto top: l'insalata bagnolese di tartufo, ricetta che sarà proposta per la prima volta nell'ambito della Mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici della XXXIII sagra della castagna in programma il 30 e 31 ottobre. Da gustare, nel frattempo, alcuni prodotti tipici irpini proposti da Poggio del picchio, paradiso di miele e confetture home-made di rango ad Aiello del Sabato, l'olio de Le Masciare (ai top anche il vino) e di Montuori di Villamaina e le grappe di Vinaccerie di Tufo e della Distilleria.