

Fuori dalla Rete

Anno I Numero Speciale - Giornalino di attualità e cultura a cura dell'associazione culturale "Palazzo Tenta '39" - Edizione gratuita

SPECIALE XXXI SAGRA DELLA



EDITORIALE

Cari amici lettori,
siamo finalmente giunti alla tanto attesa 31^a sagra della castagna e del tartufo, quindi cogliamo l'occasione di presentarci ad un pubblico ben più ampio di quello locale. In questo numero speciale abbiamo raccolto degli eccellenti articoli che spaziano dalla cronistoria della sagra all'importanza che hanno avuto, e tutt'ora hanno, la castagna e il tartufo per il nostro amato paese (soprattutto per la nostra economia). La Redazione vi augura una buona degustazione dei piatti tipici locali ed una piacevole visita dei tanti monumenti storici. Speriamo ci sosterrete in futuro e che apprezzerete sempre più il nostro giornale.

LA REDAZIONE

All'interno:

Sagra.Un fenomeno da tutelare.....	pag.1
La castagna: l'oro di Bagnoli.....	pag.1
Intervista al presidente della Pro Loco.....	pag.4
I cavatori di tartufi bagnolesi si associano.....	pag.5
A proposito del tartufo.....	pag.7
Inno al Tartufo.....	pag.9
La riapertura del monastero di S. Domenico.....	pag.10
La Chiesa di S. Maria Assunta e il Coro ligneo.	pag.11
Sensazioni d'autunno.....	pag.12
Le ricette dei piatti tipici.....	pag.13

La redazione ringrazia tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione del giornale

COSTOGNO E DEL TARTUFO

SAGRA

UN FENOMENO DA TUTELARE.

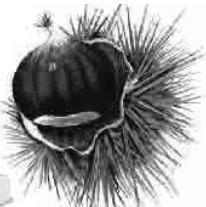
UN ESEMPIO DA IMITARE.

La sagra della castagna e del tartufo nasce nel 1978 da una felice intuizione di chi, all'epoca, ha creduto nei nostri prodotti tipici per eccellenza: la castagna e il tartufo. La manifestazione inizia a svolgersi nella piazza principale del paese, da secoli "salotto" dei bagnolesi, piazza Leonardo Di Capua, tra musica liscio-folk e distribuzione di caldarroste omaggio. Gli unici stand erano quelli organizzati dalla locale Pro Loco dove si vendevano tartufi, dolci alla castagna e il famoso panino imbottito con insalata di tartufo. Negli anni successivi si crea anche uno stand dove si vende la pasta al tartufo, un'idea che ha gettato le basi per la realizzazione della odierna ristorazione che avviene nei locali, non solo di Bagnoli e Laceno, ma anche dei paesi limitrofi. La sagra si svolge l'ultimo giorno di ottobre, a cavallo tra la fine della raccolta delle castagne e l'inizio della raccolta del tartufo nero di Bagnoli. Tra gare per premiare il tartufo e le castagne più grandi, l'evento incomincia ad avere sem-

continua a pag. 3

LA CASTAGNA: L'ORO DI BAGNOLI

Da sempre soprannominato "il frutto dei poveri", la castagna è divenuta negli anni simbolo di tradizione e cultura irpina nel mondo. Fin dall'antichità,



ha rappresentato un'importante risorsa alimentare (grazie anche alle sue qualità nutritive) per le popolazioni rurali degli ambienti montani e di collina. L'Irpinia per la sua orografia quanto mai varia, caratterizzata da notevoli contrasti altimetrici, per le caratteristiche dei suoi terreni, per il clima, detiene la maggior

continua a pag. 2



www.palazzotenta39.it



continua da pag. 1 *Sagra. Un fenomeno datutelare. Un esempio da imitare.*

parte dei territori coltivati a castagno da frutto, contribuendo alla produzione nazionale con 100 mila quintali, su una superficie di circa 9 mila ettari. Nel nostro territorio il castagneto si trova su

quote variabili da m. 600 a m. 1100 s.l.m. con una distribuzione frammentaria perché legata a particolari condizioni climatiche e geologiche. Il castagno sopporta abbastanza bene i freddi invernali, ma diventa esigente durante la stagione vegetativa con schiusura delle gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate.

L'habitat del castagneto è davvero bello e lussureggianti e, oltre ad assolvere una funzione produttiva (castagne e legno), adempie anche ad una funzione protettiva ed idrogeologica.

Da sempre legata all'economia locale, la Castagna di Bagnoli detta "palommina" si è fatta conoscere e apprezzare in tutto il mondo per la qualità del suo prodotto e per le sue lavorazioni.

Vari sono i modi di gustare le castagne: "la castagna del prete", ottenuta attraverso un lungo processo di lavorazione; i "vall'ni", chiamati anche le castagne della colazione, erano il

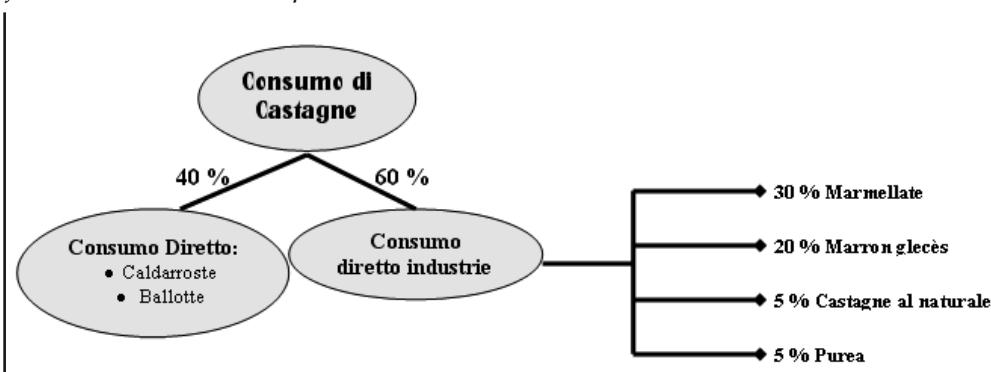


Diagramma Consumo di Castagne

pasto mattiniero dei raccoglitori, venivano tenuti in tasca od in grembo per dare calore nelle fredde mattine autunnali per poi essere sbucciati e mangiati; le "caldaroste", leggermente intaccate e cotte sulla brace ed infine i cosiddetti "frisili", ossia la castagna essicidata, sbucciata e bollita la cui acqua di bollitura veniva fatta bere per combattere bronchiti e polmoniti.

Allo stato attuale, la castagna di Bagnoli viene raccolta e venduta allo stato fresco dalla maggioranza dei produttori. Quindi il ciclo produttivo che si attua prevede, annualmente, la pulizia del castagneto, la raccolta e la vendita a imprenditori/commercianti locali.

Nella tradizione bagnolese, che rappresenta il fulcro di questa attività, si procedeva anche ad una prima lavorazione: utilizzando essiccati di tipo tradizionale, alimentati con legna ricavata dalla potatura dei castagneti, si pro-

cedeva all'essiccazione del prodotto e quindi alla destinazione del frutto verso il mercato del lavorato secco. Negli ultimi anni sono sorte tante piccole aziende di lavorazione del prodotto che vanno sempre più migliorando la qualità delle castagne commercializzate. Anche la varietà dei prodotti finali sta aumentando con la scoperta di nuovi prodotti a base di castagne validi in un contesto di crescita dell'intero settore.

Due diagrammi di flusso permetteranno di comprendere meglio il settore relativo alla castagna.

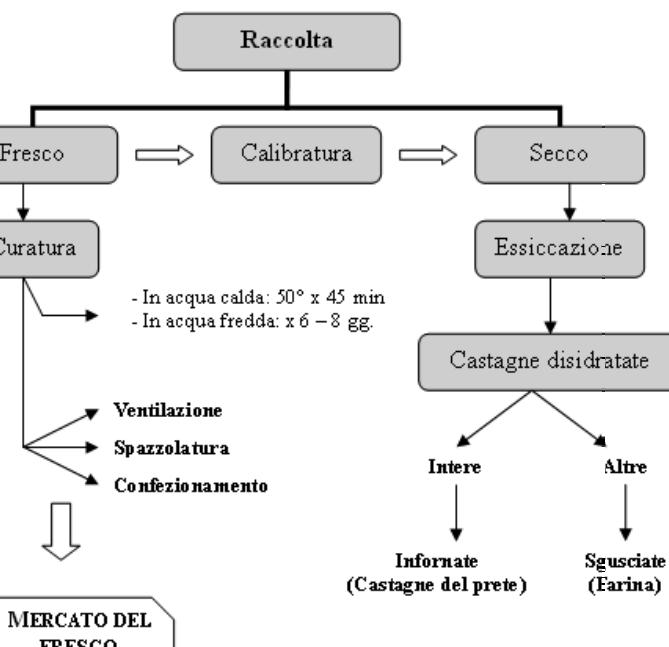


Diagramma tipologie delle lavorazioni delle Castagne

Dino Imperiale

continua da pag. 1 La castagna: l'oro di Bagnoli

pre più successo; si riscoprono i costumi tipici del luogo, si organizza una gara di disegni per i bambini delle scuole elementari e cori di voci bianche, si invitano personalità politiche, si cerca di intrattenere al meglio il turista.

Ma il vero boom avviene nell'ultimo decennio, grazie a diversi fattori, ma soprattutto alle capacità organizzative della Pro Loco e al fortunoso binomio fatto dalle condizioni meteorologiche e il luogo in cui avviene la manifestazione.

Per quel che riguarda il luogo di svolgimento, il centro storico del paese, per le sue caratteristiche, è la vetrina e il percorso ideale per questo evento; invece per quel che riguarda le condizioni meteorologiche, nell'ultimo decennio si è avuto la fortuna che in quel periodo si sono avute delle bellissime giornate, sfiorando talvolta le temperature estive.

Le capacità organizzative della Pro Loco sono quelle di aver migliorato di anno in anno ciò che l'anno precedente aveva causato dei problemi: l'inserimento dei bagni chimici, l'apertura del campo sportivo e dell'aree PIP per i parcheggi, i bus navetta, i registratori di cassa per gli imprenditori, il rispetto delle regole sanitarie, ecc. Il tutto unito alla realizzazione di nuove idee per la manifestazione: la trasformazione da un giorno a tre giorni e in mostra mercato, la data fissa nell'ultimo week-end di ottobre, l'allargamento a quasi tutto il centro storico, l'apertura agli imprenditori e privati, le bandiere, le guide storico-culturali, il tronco di ca-

stagne da guinness, il concorso per cani da tartufo, degustazioni e laboratori del gusto, ecc. Ma lo zoccolo duro è stato sicuramente quello di aver puntato soprattutto sul tartufo, scelta che si è dimostrata vincente sia per il fascino ed il mistero che avvolge questo prezioso prodotto sia per il fatto che, mentre



Area di raccolta della castagna dell'alta irpinia



nella regione Campania di manifestazioni incentrate sulla castagna se ne contano a centinaia, quelle riguardanti il tartufo si contano sulle dita di una mano.

Di conseguenza, l'interesse dei mass-media, ed ecco arrivare La Vita in Diretta e Sereno Variabile (RAIUNO), TG2 Heat Parade (RAIDUE), GEO e GEO e Antichi Sapori (RAITRE), SKY, senza dimenticare le molte TV e radio locali. L'arrivo di personalità nel campo scientifico, uno fra tutti il prof. Bencivenga, tra i massimi esperti mondiali sul tartufo; famosi cuochi, come Alfonso Iaccarino, innumerevoli volte ospite del salotto di Bruno Vespa, ecc.

Non bisogna dimenticare che tutto questo è avvenuto perché nell'ultimo decennio si è fatto unione, ed ecco la preziosa collaborazione del Comune, della Comunità Montana, della Camera di Commercio, delle forze dell'ordine locali, senza dimenticare l'apporto della Regione Campania e dello S.T.A.P.A. Ce.P.I.C.A. di Avellino.



La sagra ha rappresentato e rappresenta il nostro miglior biglietto da visita del territorio, una fonte di guadagno per gran parte del paese, un veicolo pubblicitario per il nostro comune; oltre a questo ha permesso di accendere i riflettori su un prodotto (il tartufo) che fino ad alcuni anni or sono era misconosciuto. Sono nati imprenditori del settore, il Comune ha aderito all'associazione "Città del Tartufo", si è realizzata la legge e il regolamento regionale ponendo fine a un ventennio di medioevo legislativo, è nata l'associazione dei tartufai, si è realizzato materiale divulgativo, sono stati creati siti internet a tema e visto inserire il tartufo come veicolo per accedere ai contributi dei PSR 2007-2013. Basti pensare che nello Statuto Comunale, approvato di recente, nell'art. 6 FINA-



LITA' E FUNZIONI, vi è la seguente dicitura: - Tutela e valorizzazione, in particolare del *Tuber Mesentericum* Vitt.. Meglio conosciuto come "Tartufo di Bagnoli"- . Nella legge regionale, nell'art. 11 - rubricato "Iniziative promozionali finanziabili"- vi è la seguente dicitura: d) attività promozionali per l'affermazione sui mercati delle specie di tartufo presenti sul territorio, finalizzate in particolare alla tutela e valorizzazione del tartufo nero di Bagnoli Irpino - *Tuber mesentericum* Vitt. - ,tartufo tipico campano. Quindi finalmente si è posto fine ad un'indifferenza verso questo prodotto durata troppi anni.

Tornando al titolo di questo articolo: Sagra. Un fenomeno da tutelare. Un esempio da imitare.

Un esempio da imitare. Appare chiaro che l'evento ha assunto tali dimensioni, da portare nel nostro comune, nel giro di tre giorni, migliaia e migliaia di visitatori, in un periodo turisticamente morto. Il paese in questa manifestazione mette il suo miglior vestito, mettendo in campo tutto il meglio che ha. Se tutto questo si potesse ripetere in diversi modi nel quotidiano, il pacchetto Bagnoli-Laceno, un pacchetto fatto di prodotti tipici, di bellezze naturalistiche e artistiche, potrebbe competere con le mete turistiche più conosciute della Campania.

Un fenomeno da tutelare. Bisogna proteggere l'evento da chi lo vuol sfruttare solamente per il suo tornaconto personale, privilegiando il denaro alla qualità dei prodotti. Fare quadrato intorno alla Pro Loco, da anni sottoposta a uno sforzo tremendo, per assicurare che tutto proceda al meglio.

Ora non ci resta che lavorare e proteggere ciò che si è creato con sforzi e sacrifici di tante persone, sperando che non arrivi mai quel giorno, in cui rimpiangeremo ciò che è stato.

Carlo Trillo '71

INTERVISTA AL PRESIDENTE DELLA PRO-LOCO DI BAGNOLI IRPINO

La mostra mercato del tartufo nero di Bagnoli, (sagra della castagna e del tartufo), evento gastronomico fra i più importanti di tutta l'Irpinia, ha raggiunto quest'anno la XXXI edizione. Cogliamo quindi l'occasione per fare alcune domande inerenti alla manifestazione al presidente della Pro Loco, il signor Fran-

cesco Pennetti.

D. Può esporci le proprie riflessioni sull'esperienza di presidente della pro loco?

R. Un'esperienza gratificante ma impegnativa.

D. La sagra è alla sua XXXI edizione: ci sono elementi di differenziazione rispetto alle precedenti edizioni?

R. Si ci sono diversi elementi di differenziazione rispetto alle edizioni precedenti, basti pensare che nei due anni della mia presidenza ci sono stati cambiamenti di burocrazia amministrativa sia nelle procedure sanitarie che nelle

procedure finanziarie.

D. Quali difficoltà in qualità di presidente della Pro Loco, ha incontrato nell'organizzazione di tale manifestazione?

R. Ho incontrato varie difficoltà. Tra le più importanti quella di stabilire un rapporto di collaborazione con tutti gli operatori locali, eccetto un numero da quantificare su un palmo di una mano, che sono stati sempre disponibili ed aperti ad avere un rapporto di collaborazione nella promozione dei prodotti tipici, enogastronomici e nella salvaguardia del territorio.



(coinvolgimento con rubriche mensili a livello regionale, preparazione piatti tipici locali realizzati con antiche ricette riprese da tv locali).

D. Per quanto concerne l'organizzazione della sagra, come è stato gestito il rapporto tra Pro Loco enti locali e cittadinanza tutta?

R. Si è cercato di stipulare un rapporto di collaborazione con tutti gli enti locali e franchamente penso di essere riuscito a creare una sintonia fra Pro Loco, Comune e enti locali di grande spessore.

D. Quali sono le sue aspettative sulla XXXI edizioni

della sagra?

R. Nessuno è perfetto. Credo di aver fatto qualche errore ma credo anche di aver approntato qualche miglioria nella gestione del tutto facendo scendere in campo un elevato numero di ristoranti e ditte. Sono convinto che la riuscita di questo grande evento è sicuramente da attribuire alla collaborazione di tutta la popolazione. Sentiti ringraziamenti a tutti coloro che hanno collaborato alla riuscita della manifestazione: comune di Bagnoli Irpino, comando della polizia municipale, comando dei carabinieri, corpo forestale, regione Campania, provincia di

Avellino, camera di commercio, ass. tartufai monti Picentini, ente provinciale per il turismo, ass. città del tartufo, operatori turistici consorzio Laceno, ai ragazzi del servizio civile e a tutti i soci che hanno collaborato al mio fianco. infine un ringraziamento particolare allo sponsor ufficiale "castagne Cappetta".

*Alessandra Gatta
Giulio Tammaro*



I CAVATORI DI TARTUFI BAGNOLESI SI ASSOCIANO

Il 16.5.2008 rimarrà una data memorabile nella storia dell'associazionismo bagnolesse, è il giorno che davanti al notaio è nata "L'ASSOCIAZIONE TARTUFAI DEI MONTI PICENTINI" con sede a Bagnoli Irpino.

Tutto ebbe inizio l'otto novembre 2007: quel giorno un gruppo di amici, tra cui alcuni già impegnati da anni nella promozione e salvaguardia del tartufo, si riunirono con l'intento di gettare le basi per costituire quel che molte persone avevano provato senza successo in anni



concentrazione del tartufo, piccole aree da non svelare se non ai propri figli.

I cavatori, specialmente i veterani, parlano delle aree dove sono soliti tartufare con la presunzione che quei posti siano di proprietà privata, quindi da poter accedere, sfruttare indiscriminatamente notte e giorno ogni qual volta se ne vuole; infatti è solito sentir dire da costoro "dà è zona mia".

Da quella prima riunione, altre ne susseguirono e ogni volta vi era sempre una maggiore partecipazione, vuoi per curiosità, vuoi per un'attiva collaborazione, si riuscì a mettere in essere le prime bozze di quello che sarebbe stato

poi lo statuto definitivo.

Nonostante la legge Regionale che regolamenta i tempi e i modi della ricerca e raccolta del tartufo, e nonostante la presenza dell'associazione, molti cavatori continuano a non rispettare la legge e quindi a venir meno al senso civico, poiché andando in periodi (mag-

precedenti, un'associazione di tartufai, quella che uno chiamerebbe "missione impossibile" dato che la maggioranza dei bagnolesi è anarchica per natura. L'anarchia vige soprattutto tra i cavatori di tartufi, gelosi delle proprie aree territoriali, delle proprie "botte", definizione, questa, di piccole aree dove è più alta la



gio, giugno, luglio e agosto) in cui le tartufaie hanno bisogno del loro processo biologico, danneggiano in modo irreparabile le stesse rendendole improduttive nel tempo, questo accade per la quasi totale mancanza di controllo del territorio da parte delle autorità costituite (Corpo Forestale, Guardie campestri provinciali, vigilanza urbana ecc..)

Comunque pur verificandosi ciò, l'associazione è fiduciosa che in futuro le cose miglioreranno, perché il cavatore prenderà coscienza che il suo comportamento sbagliato apporterà danni al suo lavoro e quindi automaticamente al suo

introito.

L'associazione non ha fini di lucro e i suoi obiettivi sono:

- a) tutelare e valorizzare il tartufo italiano e le sue specie riconosciute per legge, con particolare riguardo al *Tuber mesentericum* Vitt., tartufo nero di Bagnoli;
- b) salvaguardare e migliorare l'ambiente degli ecosistemi tartufigeni della Regione Campania ed in particolare dei Monti Picentini;
- c) tutelare gli interessi degli associati nella raccolta del tartufo e nella sua commercializzazione;
- d) proteggere il cane da tartufi favorendone l'addestramento e la cura, anche sotto il profilo igienico-sanitario, onde evitare ogni maltrattamento o violenza;
- e) favorire il rispetto delle leggi relative alla raccolta e commercializzazione del tartufo e contribuire all'emanazione di nuove disposizioni in materia;
- f) collaborazione con Organizzazioni ed Enti che perseguono finalità di tutela e valorizzazione dei tartufi;
- g) promuovere e collaborare a studi e ricerche sul tartufo, sulle tecniche di coltivazione e di mantenimento delle tartufaie naturali e artificiali;
- h) stipulare convenzioni e contratti a titolo oneroso o gratuito con organismi pubblici o con privati per ottenere il diritto di raccogliere i tartufi nonché per ef-

fettuare studi e ricerche;

i) svolgere qualsiasi azione che possa rendersi necessaria o utile al conseguimento dei fini



dell'associazione ed in tal senso proporsi come referente o interlocutore in organismi pubblici o privati, a titolo meramente esemplificativo società, associazioni con o senza personalità giuridica, amministrazioni pubbliche, centri di ricerca; potrà inoltre richiedere adesione a socio nei confronti di strutture analoghe, similari o complementari.

Essa, inoltre, potrà compiere tutti gli atti ed operazioni di natura sia mobiliare sia immobiliare, assumere obbligazioni e acquisire diritti a qualsiasi titolo e di qualunque natura che il Consiglio Direttivo riterrà utili e necessari per il conseguimento degli scopi dell'Associazione, comprese anche attività connesse a quelle istituzionali aventi carattere lucrativo, nei modi e nei limiti previsti dall'art. 10, comma 5° del D.Lgs. 460/1997. E' espressamente vietato lo svolgimento di attività in settori diversi che non siano direttamente connessi a quelli istituzionali.

L'associazione ha sede presso la locale Pro Loco e l'ufficio è aperto al pubblico dalle ore 10.00 alle ore 12.30 e dalle ore 17.00 alle ore 19.30.

CHI VOLESSE ADERIRE ALL'ASSOCIAZIONE POTRA' FARLO VERSANDO LA SOMMA DI € 30,00, A TITOLO DI QUOTA ASSOCIATIVA.

Il presidente



A PROPOSITO DEL TARTUFO

Più che parlare di tartufo credo sia necessario porre attenzione a due elementi di novità che negli ultimi anni si sono verificati intorno a questo prodotto e che possono essere per certi versi i fatti più importanti che, dal punto di vista economico e sociale, negli ultimi 20 anni hanno riguardato il nostro paese.

Il primo è stato la costituzione dell'Associazione dei cercatori o tartufari.

Associazione nata, in modo spontaneo e sentito da tanti è costituita da circa 70 soci che hanno capito quanto sia importante stare insieme per affrontare le tante problematiche che riguardano il pregiato tubero.

Certo l'approvazione della legge regionale sul tartufo, fortemente voluta da tanti bagnolesi ed in primis dall'ex sindaco Tonino Di Mauro e dalle strutture della stessa Regione Campania, è stata sicuramente un fattore di aggregazione determinante perché ha creato o meglio ha rafforzato le coscenze di chi sapeva che bisognava fare di più e farlo insieme ad altri e si sentiva la necessità che, finalmente, ci fossero delle regole da rispettare.

L'Associazione non è nata, però, solo per assolvere alla

doppia funzione di rafforzare la volontà di mantenere gli impegni, di seguire le regole o di avere uno strumento per modificarle anche se uno dei primi obiettivi da raggiungere è stato quello di attivare il riconoscimento regionale dell'Associazione, richiesta che è



stata formalizzata proprio in questi giorni, per far sì che essa diventi elemento dialogante con la Regione.

L'Associazione ha, invece, altri obiettivi prioritari che sono di:

- salvaguardare il tartufo salvaguardandone l'ambiente di produzione
- valorizzare il tartufo per renderlo visibile come prodotto di qualità
- tutelare gli interessi economici degli associati
- l'Associazione deve, inoltre,
- contrastare il fango che tanti (riviste a carattere nazionale, pseudo operatori del settore) versano sul nostro tartufo, definito "puzzolente" o "inquinante" e relegato a prodotto che solo i montanari dell'Irpinia sono in grado di raccogliere ed apprezzare ma che poi sono gli stessi che mandano i loro

emissari a comperarceli per quattro soldi;

- "stimolare" strutture arteriosclerotiche, incrostate da rapporti clientelari, se non mafiosi, con conflitti di interesse che farebbero impallidire Berlusconi, per far partire le attività di controllo sul rispetto della legge;

- fare attenzione a chi, come i nostri vicini di Colliano, cerca in tutti i modi di scipparsi il nome definendo il Tuber mesentericum - "Tartufo di Colliano", cosa che abbiamo potuto vedere qualche

giorno fa sulla trasmissione regionale "Antichi Sapori" di RAI 3.

L'Associazione, anche se nata da pochi mesi (giugno 2008), sta delineando delle precise linee di azione da perseguire:

- di tipo legale, per quanti denigrano il nostro prodotto;
- di pressante richiesta per l'attivazione dei controlli

Mostra Mercato 31^a Sagra della Castagna e del Tartufo
del TARTUFO NERO di BAGNOLI e dei prodotti tipici
24 - 25 e 26 Ottobre 2008
BAGNOLI IRPINO - CENTRO STORICO

www.bagnoli-laceno.it • protocollo@bagnoli-laceno.it • telefax 0827 602601 - 327 2871623



(siamo già alla seconda comunicazione agli Enti a ciò delegati), ipotizzando forme di controllo alternative in collaborazione con enti e associazioni territoriali;

- definire un azione comune con i trasformatori per realizzare un consorzio di tutela e un marchio riconoscibile; purtroppo la tutela operata dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Avellino è nulla rispetto a quella di altre province campane e la trasmissione regionale di RAI 3 è sintomatica di quello che succede e succederà in futuro.

Pensateci quando dovete esprimere il vostro voto alle provinciali.

Il secondo elemento di novità è che, oggi, Bagnoli è l'unico paese della Campania che presenta una filiera quasi completa del prodotto tartufo (per filiera si devono intendere tutte le fasi che vanno dalla raccolta alla commercializzazione).

A Bagnoli operano, ormai da anni, ben sei aziende di trasformazione; non tutti confezionano il prodotto in zona (e questo non è un bene) ma non è una loro colpa.

Le scelte politiche passate,

relative all'area PIP, li ha costretti a trovare la classica situazione di appoggio.

Dal 2009 le cose dovrebbero cambiare sia per le opportunità di investimento sull'area PIP che l'operazione ACCA Software consentirà, sia per le opportunità di finanziamento che la Regione Campania ha messo in campo.

Il PASER e il PSR Campania 2007-2013 con i vari fondi di finanziamento sono un'opportunità da non perdere.

Nelle misura 121 del PSR, relativa all'ammodernamento delle aziende agricole, è stata inserita, per espressa volontà dello STAPA di Avellino, la possibilità di realizzare impianti di trasformazione del tartufo; in modo meno esplicito la trasformazione ricompare, per le piccole-medie imprese, come frutti di bosco nella misura 123.

Bagnoli ha oggi delle opportunità che non può mancare.

I punti di forza della filiera del tartufo a Bagnoli, sono quelli di avere una tradizione che affonda le radici nel 1800 ed è oltrremodo celebrata da personaggi di notevole rilievo (Lenzi, ecc.), ma questo non ci salva da azioni strumentali e poco corrette di concorrenti più o meno vicini.

Diventa necessario, pertanto, che tutti i soggetti della filiera operino in modo con-

giunto per qualificare il tartufo e il suo territorio attraverso un ben definito accordo di programma che abbia come obiettivo finale un disciplinare di produzione e un marchio ben riconoscibile.

Occorre che la Mostra mercato del tartufo non punti ad espandersi ulteriormente ma che qualifichi il prodotto offerto.

Occorre che i nostri laureandi (stimolati anche da una borsa di studio del Comune) in economia, storia o in trasformazioni alimentari, se ce ne sono, inizino delle tesi sperimentali sulla trasformazione, sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche anche di raffronto con altri prodotti similari; che le aziende di trasformazione investano sulla ricerca e sull'innovazione produttiva (tramite l'ISA-CNR di Avellino o l'Università degli Studi di Napoli) per arrivare ad immettere sul mercato prodotti tipici della



nostra tradizione e di sicuro successo (e s. insa-

lata di tartufo di Bagnoli) brevettandone i processi produttivi.

Ma quando i tempi sono maturi, come lo sono a Bagnoli, bisogna sbrigarsi.

Bisogna sbrigarsi per evitare che domani mattina ci sia qualcuno, al nord come al centro

oppure al sud vista l'economia globalizzata, che ci rubi l'idea, la storia e con essa il territorio che con tanta fatica e sacrifici abbiamo costruito e protetto.

Luca Branca

Agronomo
Vice presidente
"Associazione Tartufai Monti Picentini"



INNO AL TARTUFO

VITTORIO IMBRIANI

Patriota e letterato, (Napoli 1840-1886), figlio di Paolo Emilio, trascorse col padre la giovinezza a Torino e frequentò a Zurigo le lezioni di F. De Sanctis. Partecipò, come volontario, alle campagne risorgimentali del 1859; si arruolò con i garibaldini nel 1866 e fu fatto prigioniero a Bezzecca; liberato e tornato a Napoli fondò il "GIORNALE NAPOLETANO DI FILOSOFIA E LETTERE".

Tenne la cattedra di Estetica all'Università di Napoli; fu scrittore estroso, ironico e polemico. Coltivò con passione gli studi di folklore e di poesia dialettale e in questo molto si avvalse della collaborazione di Michele Lenzi, sindaco di Bagnoli Irpino dal 1878 al 1886.

INNO AL TARTUFO

Fu scritta in Pomigliano D'Arco nel 1874. l'occasione è data da un panierone di tartufi che Mi-

chele Lenzi ha fatto pervenire allo scrittore. L'Imbriani mostra di apprezzare moltissimo il gentile pensiero. Di getto scrive questi versi sul prezioso tubero di Bagnoli Irpino, già presente nella raffinata arte culinaria dei Borboni.

Nei versi il riferimento al panorama politico della provincia di fine ottocento mostra la vena ironica di Imbriani. Profetico è lo scrittore quando indica nel tartufo il vero tesoro dei nostri monti.

<< *I tuoi tartufoli
Segno a l'invidia
D'ogni gastronomo
Che la difficile
Arte del ben mangiare ammodo pratichi
Sanno i felici a cui mandi ciotole.
Deh come olezzano!
Qual soavissima
Fragranza spandono
Per la mia camera!*
*Rosa, muschio, zibetto o qual mai d'Asia
Profumo è forse a questo comparabile?*
*Povera Irpinia!
T'impovertiscano,
Disamministrino
E ti dissanguino
Capozzi e i suoi, ch'hanno il Righetti a
complice!*

Pur questo ben di Dio non posson toglierti.

*Se ne le viscere
De le selvifere
Vette Appenniniche
Non si nascondono
Argento ed oro com'in California
Antepongono ai metalli il buon Tartufolo.*

*Provvido tubere !
Né sensi languidi
Desti lo stimolo
Di dolce Venere,
E più saldi e frequenti ènno i concubiti
Allorquando di te cene allegransi.*

*Crudo, o con gocciole
Sol parche d'olio
Che ti condiscano,
Soffritto in umile
Tegghia, cosparso su le carni, ascondito
D'un bel tacchin ne le vuotate viscere,*



*Comunque, d'ottimo
Cibo tu meriti
Lode. Io ti celebro
E ancor invogliomi

Di papparti. Deh zia, su preparatemi
Quattr'altri tartufelli acciò ch'io mangeli!
Ed un purpureo
Bicchier di gelido
Vino mescetemi,
Acciò che un brindisi

Porti al buon Lenzi che il boccone esimio
Da l'amena Bagnoli in dono mandami.
Su quella immagine
Di vaga Vergine
Ch'è tolse a pingere,
Paragonabile

Fia cò tartufi suoi, mai da Vercellio
Non si dipinse un simil capo d'opera,
Canzon, ringrazialo
Con faccia timida;
I caldi auguri
Nostri tu recagli

Ed arrossendo a sottovoce dimmegli
"Cotali invii a ripeter spesso piacciati!"*



DOPO 50 ANNI RIAPRE IL COMPLESSO MONUMENTALE DI SAN DOMENICO

In occasione della XXXI sagra della castagna, dopo circa cinquant' anni, la popolazione bagnolese potrà tornare ad ammirare il complesso monumentale di San Domenico, opera di grande interesse storico-architettonico difficilmente riscontrabile



in località limitrofe a Bagnoli (e non solo). La Chiesa di San Domenico venne eretta nel 1485 e dedicata a Santa Maria di Loreto. Successivamente venne ingrandita e restaurata dal frate domenicano bagnolese AMBROGIO SALVIO che costruì a sue spese anche il bellissimo campanile. Ulteriori interventi sono stati effettuati nel corso dei secoli, tutti volti a rendere pregevole tale complesso architettonico.

Purtroppo, a metà degli anni cinquanta la chiesa di San Domenico fu dimenticata e lasciata a sé stessa. Nonostante fossero intrapresi restauri, il sisma del 23 novembre 1980 apportò ulteriori e notevoli danni strutturali. Il complesso monumentale sta tornando al suo antico splendore grazie all'intervento di recupero della Soprintendenza dei Beni Archeologici.

Grazie all'interesse della Soprintendenza e dell'amministrazione comunale, in occasione di tale evento la popolazione tutta, attraverso un percorso guidato all'interno della chiesa di San Domenico potrà ammirare, anche se ancora in

fase di restauro, tale opera. Non sarà possibile ammirare le opere d'arte presenti in passato in tale chiesa - quadri, tele, sculture - in quanto le stesse sono momentaneamente collocate in vari musei.

Salvatore Russo

LA CHIESA COLLEGIALE SANTA MARIA ASSUNTA E IL SUO CORO LIGNEO

La sagra della castagna e del tartufo rappresenta ormai un appuntamento classico anche per chi intende visitare i vari monumenti storici del nostro paese e il suo centro storico. In



attesa che tutte le opere vengano riportate all'antico splendore, il centro di maggiore attenzione, ormai da vari anni, è la Chiesa Collegiale Santa Maria Assunta e il suo Coro ligneo. Provare a sintetizzare in poche righe i mille volti della nostra Chiesa rappresenta un'impresa di difficile realizzazione, essa infatti può essere definita uno "scrigno" di tesori; se il Coro ligneo rappresenta la pietra più preziosa, vi sono comunque altre opere di straordinaria importanza. I quadri del D'Asti e del Cestario, le statue del De Venuta e del Cerasuolo sono opere che destano un'attenzione immediata e che colpiscono immediatamente la vista dell'attento osservatore. L'intera Chiesa, con l'aggiunta del Convento di San Domenico, testimoniano un splendore antico del nostro Paese: seicento e settecento sono due secoli che hanno visto Bagnoli acquisire fama notevole per le opere artistiche, per il commercio per la sua natura certificando quell'appellativo di "Domus Deorum" che gli era stato riconosciuto. Tra l'altro proprio la presenza di Monaci domenicani e del Capitolo (cioè dell'insieme dei sacerdoti presenti nel nostro territorio) ha in parte contribuito alla presenza dei tesori artistici bagnolesi: i due gruppi religiosi, tra loro in concorrenza, spinti dalla necessità di attrarre quanti più fedeli possibili (soprattutto la parte

ricca della popolazione) cercavano di arricchire costantemente le due Chiese di opere artistiche. Questa causa, unita alla necessità di avere una Chiesa più grande possibile, spinse il Capitolo a costruire nel 1700 la Chiesa Collegiata come appare oggi: un'opera che trae spunto dalla Chiesa del Gesù Nuovo di Napoli, almeno nelle linee architettoniche. Lo stile adoperato è quello di un tardo barocco, privo quindi di eccessivi ornamenti alle colonne della Chiesa. La pianta è a croce latina suddivisa in tre navate. L'altare principale nasconde il Coro Ligneo ed è sovrastato dall'organo settecentesco. Lungo le navate si trovano diversi altari e varie statue e dipinti del D'Asti e del Cestario. È possibile notare la differenza di stile tra i due pittori osservando attentamente la tonalità dei colori dei quadri: mentre il D'Asti, pittore del tardo seicento e quindi seguace del barocco adopera tinte più forti che risaltano anche da lontano, il Cestario, pittore settecentesco che già si ispira al neoclassicismo, adopera tinte meno forti e quindi risaltano meno alla vista dell'osservatore.

L'opera sicuramente più importante della Collegiata è il Coro ligneo seicentesco, gioiello di inestimabile valore nonché esemplare unico di coro interamente intagliato a mano. Bisogna precisare che coro non indica il luogo dove si riuniva la schola cantorum, ma il luogo dove si riuniva la coralità dei sacerdoti operanti in un paese. Costruito tra il 1653 e il 1656, il coro è un'opera incompleta: gli artisti che vi lavoravano furono uccisi dalla peste e nessuno fu poi ritenuto capace di continuare l'opera (fatto salve le aggiunte necessarie per insediare il Coro nell'abside della nuova Chiesa). Il Coro si compone di 19 posti a sedere: uno, il centrale, riservato al vescovo, dodici riservati ai sacerdoti che costituivano il capitolo, sei agli ebdomedari,





cioè coloro che attendevano di diventare a tutti gli effetti sacerdoti. Architettonicamente invece si contano altorilievi raffiguranti scene dell'antico testamento e bassorilievi rappresentanti scene del nuovo testamento. All'opera lavorarono due intagliatori bagnolesi, Scipite Infante e Giandomenico Vecchia che realizzarono il progetto e scolpirono i braccioli poggia-braccioli, Iacopo Bonavita da Lauro che realizzò



sia gli altorilievi che i bassorilievi, e un canonico bagnolese Giovambattista Meola, teologo finissimo, che disegnò personalmente le scene da rappresentare. Il suo impegno, da sempre messo in secondo piano, risulta invece importante in quanto ha permesso di evitare di cadere nelle maglie dell'Inquisizione della Chiesa. Iacopo Bonavita è il genio a cui si deve materialmente l'opera: all'epoca era conosciuto non solo per il suo straordinario talento, ma anche per il suo amore per il vino. Proprio questo difetto mise più volte a repentaglio la realizzazione dell'opera e probabilmente è la causa dell'incompletezza del coro; infatti spesso per giorni l'artista era impossibilitato a svolgere la sua opera a causa dell'eccessivo uso di vino che lo rendeva praticamente inoperoso anche per lunghi periodi. Provare a spiegare il Coro in poche righe è fatica inutile in quanto non renderebbe, neanche minimamente, l'idea della grandezza di questa opera. La sua grandezza sta nel fatto che ciascun particolare anche quelli meno apparenti, è l'uno diverso dall'altro.



Si può stare ore ad osservarlo ma sarà difficile trovare qualcosa che si ripete nell'intera opera. A ciò bisogna aggiungere che il tempo (minimo) in cui il tutto è stato realizzato e, particolare non irrilevante, il periodo in cui è stato realizzato. Il seicento è il secolo dell'Inquisizione, particolarmente severo era il giudizio della Chiesa, pronta a portare anche alla distruzione dell'opera che non risultava conforme alle sue regole. Queste considerazioni, seppur brevi, rendono l'idea della maestosità dell'opera apprezzata da secoli, ma che oggi non è forse conosciuta bene dai bagnolesi. È quindi necessario par in modo che ciascuno di bagnoli possa conoscere questa opera per tramandarne ai posteri la sua grandezza.

Nigro Domenico '82

SENSAZIONI D'AUTUNNO

Vorrei tanto impadronirmi della penna di un poeta, per poter descrivere l'atmosfera, i rumori ed i colori, che si osservano nei castagneti in ottobre. Reminiscenze scolastiche mi hanno fatto pensare al suono onomatopeico (consistente nell'imitazione di un suono naturale) e alla poesia "I pastori" di Gabriele D'Annunzio. Ovviamente la descrizione del cammino, del rumore del calpestio delle mandrie dei pastori fatta dal poeta, è una musica per le nostre orecchie. Calpestio... dolci rumori.

Abbiamo scomodato D'Annunzio e non penso dispiaccia ricordare la poesia, è anche un esercizio di memoria.

Non è facile, invece, descrivere un castagneto, per chi non è avvezzo alla penna. Diamo solo dei flash, per cogliere l'atmosfera nella quale viviamo in questi giorni. L'occhio è colpito dalla maestosità del verde intenso degli alberi. Il terreno sottostante sembra spazzato meticolosamente per poter raccogliere e metter in evidenza il tappeto di castagne.



Nel silenzio (se si è soli) il rumore che fanno le castagne che cadono è tamburellante e diventa sempre più intenso quando nell'aria compare una folata (refolo) di vento.

I ricci che le hanno protette, finalmente si arrendono per lasciare libero il frutto. E' la natura! Nei castagneti bagnolesi dal torpore solito passa al grande fermento. Ovviamente è spinto anche da un obiettivo economico, la ruota che muove il mondo...

Amalia Trillo



Le ricette dei piatti tipici



ANTIPASTI

Bruschette al tartufo

Fettine di pane nero ("iurumanu" - grano germano) irrorate con olio extra vergine di oliva e ricoperte con lamelle di tartufo nero di Bagnoli.

Involtini di verza e ricotta

Sbollentare le foglie di verza in acqua salata. Impastare la ricotta con qualche uovo, formaggio pecorino, un pizzico di pepe bianco. Preparare dei rotoli con le foglie di verza riempendoli con l'impasto e gratinare al forno per circa 20 minuti.

PRIMI PIATTI

"Maccarunari" con salsicce e castagne

Soffriggere lentamente l'impasto della salsiccia con poco olio e qualche foglia di alloro. Bagnare con vino Aglianico. Sfumettare e aggiungere una cucchiata di castagne lesse sbriciolate. Amalgamare la pasta a questi ingredienti e servirla con un ciuffetto di finocchietto selvatico.

SECONDI PIATTI

Tocchetti di agnello gratinato con polenta

Disossare un cosciotto di agnello. Tagliare la carne a tocchetti, distribuirla in una teglia con

un filo di olio e una cipolla tritata finemente. Insaporire con un pizzico di sale, pepe, formaggio pecorino grattugiato, mollica di pane e prezzemolo. Cuocere al forno e a cottura quasi ultimata aggiungere una manciata di mandorle tritate.

In una casseruola colma di acqua aggiungere un cucchiaio di burro, sale (poco), peperoncino piccante in polvere, finocchietto selvatico. A bollore iniziato immergere a pioggia nell'acqua la farina di granturco. Appena si

sarà rappresa rigirare la polenta con un cucchiaio di legno per circa 10 minuti. Fermare la cottura e unire pecorino grattugiato, tocchetti di formaggio di mucca (tipo morbido), chicchi di uva nera "Aglianico". Trasferire la polenta in una teglia unta con olio. Ricoprire con altro formaggio e gratinare al forno per circa un'oretta. Ricoprire il piatto con una fetta di polenta e adagiare sopra due o tre cucchiiate di agnello croccante e bollente.

Dolci

Pandispagna con spuma di ricotta e cioccolato fondente.

Montare la ricotta con zucchero vanigliato e un bicchierino di liquore "Strega". Alternare e fette di pan di spagna imbevute di Strega e acqua con la ricotta.

Far colare il cioccolato fuso sul dolce.

Castagne arrostite con confettura di mele "limoncelle". Sorseggiare un buon cognac nel bicchiere leggermente intiepidito.

Alba Pueloro

