

**Buongusto**

# Tartufi e castagne, ori d'autunno

Da oggi a Bagnoli kermesse di cinque giorni: protagonisti i tesori del territorio

**Annibale Discepolo**

I colori dell'autunno e soprattutto i sapori di una stagione che se da un lato sta giocoforza perdendo il fascino di essere quella «di mezzo» tra l'estate e l'inverno per una globalizzazione, stavolta però purtroppo climatica che ha catapultato nella vecchia Europa inondazioni e quant'altro della flagellata Asia, dall'altro si riscatta esibendo un menu di eccellenze e tipicità da Guinness in cui l'Irpinia si candida ad essere senza rischio di smentite, la capofila della Campania. La tavola più imbandita e ghiotta la esibisce inequivocabilmente Bagnoli, con due dei suoi tesori, ricercati, agognati come non mai dai gastronomi, protagonisti incontrastati di un week end ghiotto e goloso che da oggi a domenica vedrà il comune altirpino in cattedra col suo re, il tartufo nero e la sua regina, la castagna. Matrimonio d'autore, a tavola, vincente e convincente, che attirerà, lo anticipano ampiamente le previsioni di presenze delle scorse edizioni, in questa attesissima mostra mercato di due dei maggiori alfiere della filiera d'eccellenza made in Irpinia. Un evento calamita se si considera che la kermesse oltre alla partecipazione di visitatori campani, richia-

merà quest'anno turisti svizzeri, tedeschi ed anche americani, attratti dal fascino goloso del re del sottobosco cui non ha resistito - anche se nell'occasione il prodotto era quello di un altro versante, la catena montuosa del Partenio - Mariastella Gelmini. Il ministro dell'Istruzione che è bresciano essendo nato a Leno e che ha un papà proprietario di un'azienda agricola, delle eccellenze della terra è un'esperta e si racconta abbia apprezzato, lodandolo il tartufo nostrano, nel corso di una puntata politica in Irpinia con appendice gustosissima a «Il tartufo» di Summonte dove il patron Peppino Iavarone, esperto e fine raccogliitore, le ha fatto saggiare alcuni piccoli tesori del sottobosco, molto graditi dal ministro che ha scoperto la grande qualità del nero che non ha nulla da invidiare al bianco d'Alba.

Ma torniamo a Bagnoli, tra l'altro paese membro dell'Associazione nazionale "Città del tartufo" che abbinerà all'evento dedicato a tartufi e castagne, un vero e proprio festival di altre eccellenze di un terroir generoso e scrigno invidiatissimo, quali funghi porcini, formaggi, su tutti il famoso pecorino di Bagnoli insieme alla rinomata ricotta di pecora, salumi, pasta fatta in casa che proporranno gli oltre cento stand che adoreranno le vie del paese e soprattutto il suggestivo centro

## Il convegno

### Economia del prodotto tavola rotonda di esperti

A tavola non poteva mancare la convegnistica di settore. Domenica (ore 17.00), nell'aula consiliare del Comune incontro su «Tartufo: legislazione ed economia del territorio», curato dall'Associazione Tartufai Monti Picentini insieme alla locale amministrazione. Al dibattito, moderato da Luca Branca (ATMP), col sindaco Chieffo partecipano Raffaele Coppola, assessore provinciale all'Agricoltura, Mario Marino, presidente della Comunità Montana Terminio-Cervialto, Alfonso Tartaglia, Stapa-Cepica. Relazioni di Aurelio Tomassetti, docente di Economia Aziendale (Università di Salerno) ed Italo Santangelo (SeSIRCAria). Non mancheranno i contributi di Rosetta D'Amelio, consigliere regionale, l'on. Paolo Russo, presidente Commissione Agricoltura della Camera, Pasquale Giuditta, dirigente SAQ IV Direzione Generale Sviluppo Alimentare e Qualità, Antonella Brancadoro, direttore Associazione Nazionale "Città del Tartufo" Conclude i lavori Francesco Massaro.

storico che si candida a diventare salotto del gusto in cui la generosità e l'ospitalità dei bagnolesi si concretizzerà con la distribuzione gratuita di quaranta quintali di caldarroste. La rassegna che è organizzata dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno presieduta da Francesco Pennetti e patrocinata dalla locale amministrazione timonata dal sindaco Aniello Chieffo, con la collaborazione del Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno, diretta da Gerardo Stabile prevede un programma di grande respiro oltre che gastronomico, culturale. Un menu di sapori e saperi che prevede visite guidate ai luoghi incontaminati di un patrimonio naturalistico come pochi ed a quelli di un patrimonio storico che qui ha radici che testimonianze preziose esibiscono con orgoglio, di grande pregio artistico e artigianale, basti pensare ad una tradizione di maestri intagliatori che hanno realizzato nei secoli opere davvero uniche.

Ed a proposito di gusto, ennesimo riconoscimento per uno degli chef storici della città capoluogo Alfredo Taccone, mirabile e raro esempio della vera arte di far cibo. «O Barone», quarta generazione di una saga familiare unca, ha incassato l'ennesimo, meritato prestigioso riconoscimento, «Buona cucina 2012» della guida Touring Club Italiano a «Cooking for Art», celebrato a Roma e consegnatogli dal patron del concorso, Luigi Cremona, uno tra i top giornalisti enogastronomici europei.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**L'evento**  
Fontanafredda  
brinda al top  
da Di Pietro

L'Irpinia, grazie ad uno dei suoi protagonisti del gusto, Enzo Di Pietro, non ha smentito la sua grande ospitalità, quella che cattura naso e palati fini. «I volumi bollati di Fontanafredda» sono stati ieri sera ospiti d'onore di una degustazione al top all'«Antica trattoria Di Pietro» a Melito. Enzo e famiglia, al solito impeccabili, con alcune eccellenze irpine, hanno proposto alcuni gioielli piemontesi by Fontanafredda come il Roero Arneis Pradalupo.

”  
**Summonte**  
Il ministro  
Gelmini  
al «Tartufo»  
apprezza  
la specialità  
dei monti  
del Partenio



**Protagonisti** Brindisi benaugurale per l'evento: Florio, il sindaco Chieffo e il presidente Pennetti, sopra. Alfredo Taccone, '«O Barone»' premiato da Luigi Cremona, a fianco. Maria Stella Gelmini, in alto