



**GEMELLAGGIO
COMUNI
DI
BAGNOLI IRPINO (AV) - CETARA (SA)**

“IUS PRIMAE NOCTIS”

L'alice di Cetara

alla corte

del tartufo nero di Bagnoli



DENOMINAZIONE

IL COMUNE

Bagnoli Irpino è una ridente cittadina di circa 3300 abitanti, situata a 654 m. slm, dista 39 km da Avellino e Km 91 da Napoli, località collegate con moderni autoservizi di linea.

La superficie complessiva del Comune è di 66 Km², per un totale di circa Ha 6.700 di cui 5.900 costituiscono la superficie forestale, per la maggior parte ricoperta da boschi di faggio.

Già rinomata località di villeggiatura estiva, per la bellezza dei suoi paesaggi, per il suo clima mite e salubre, per l'aria incontaminata e l'acqua pura delle sue fresche sorgenti, Bagnoli Irpino con il suo villaggio Laceno che sorge sull'omonimo altopiano, è oggi soprattutto una delle più attrezzate e frequentate stazioni sciistiche dell'Italia Meridionale.

Situato al centro di un paesaggio di media montagna tra i più suggestivi, a mt 1053 slm, l'altopiano e il villaggio sono diventati un consolidato centro di sport invernali, dotato di moderni impianti di risalita con oltre 25 Km di piste, alberghi, case pensioni, B & B e caratteristici ristoranti. La presenza di un complesso residenziale a ridosso delle piste e degli impianti di sci e un villaggio alpino immerso nel panorama verdeggianti dei monti completano l'offerta turistica della località, meta frequentatissima di turismo di estivo ma ancor di più meta di tanti appassionati di sport invernali.

Denominata la "gemma dell'Irpinia", Bagnoli Irpino oltre alle bellezze paesaggistiche e naturali, vanta un patrimonio artistico-culturale invidiabile.

Di grande interesse il Coro Ligneo seicentesco, prezioso gioiello di intaglio, dichiarato monumento nazionale che si conserva nella Chiesa di S. Maria Assunta. Di notevole pregio è la grande tela della Madonna del Rosario, opera del sommo artista Marco Pino da Siena, appartenente al complesso monumentale della Chiesa di S. Domenico. Il centro storico dai tratti medievali conserva numerosi palazzi gentilizi, caratteristico è il quartiere della Giudecca.

Le suggestive Grotte del Caliendo, complesso ipogeo in via di valorizzazione, insieme con il lago Laceno costituiscono spunti turistici di grande interesse.

Proverbiale è l'ospitalità degli abitanti e apprezzate sono le specialità culinarie tutte a base di funghi e tartufi.

IL TARTUFO

Nella prima metà dell'Ottocento il naturalista Carlo Cittadini classificò un tartufo molto apprezzato nei secoli dalle popolazioni irpine e che ha il suo habitat naturale nel comprensorio dei Monti Picentini, associato prevalentemente a pianta di faggio o di pino nero, tale tartufo fu denominato: "Tuber mesentericum Vitt." o "Tartufo nero di Bagnoli".

Negli ultimi anni questo tartufo sta incontrando sempre più il favore del pubblico e la fascia di estimatori, prima confinata solo alle province meridionali, recentemente si è estesa alle regioni del nord Italia e all'estero (Germania, Gran Bretagna). La produzione di Tuber mesentericum, stimata qualche anno fa dal Comune di Bagnoli, si aggira intorno ai 15.000 kg a stagione. Da anni, nell'ambito dei programmi delle sagre autunnali nell'ultimo week-end di ottobre, a Bagnoli Irpino si tiene una mostra mercato di questo pregiato prodotto con un successo di pubblico sempre crescente. Per la cronaca, un esemplare di circa gr.800, nel 1924 fu inviato al Re d'Italia Vittorio Emanuele III, dal Comune; il sovrano apprezzò molto il gesto. Negli anni '80 altri esemplari di notevole peso furono recapitati al nostro amato Presidente Pertini. Il tartufo rappresenta ad oggi per il territorio il miglior biglietto da visita e una fonte di reddito per parecchie famiglie, quindi va tutelato e soprattutto protetto. Rappresenta la punta di diamante della ristorazione locale, nel periodo di feste natalizie e naturalmente nel cenone dell'ultimo dell'anno la fa da padrone nei piatti dei ristoranti locali e non. L'adesione in questi anni del Comune di Bagnoli Irpino all'Associazione Nazionale "Città del Tartufo", la nascita di un'associazione dei tartufai e

di imprenditori del settore, hanno acceso maggiormente i riflettori su un prodotto di questa terra. Con questi presupposti l'idea di organizzare un progetto finalizzato a celebrare le qualità di tale prodotto è una logica conseguenza. Per tale motivo si vuole realizzare un progetto finalizzato a gemellarsi con il comune di Cetara (Sa) famoso per le alici (colatura di alici) in modo da favorire un turismo enogastronomico e un interscambio dei flussi turistici.

DESCRIZIONE PROGETTUALE

Le presenze turistiche nel Comune di Bagnoli Irpino (AV) sono dovute soprattutto alla presenza di neve e quindi agli impianti sciistici, ai luoghi ameni e ancora incontaminati, all'ottimo paniere di prodotti tipici e a una buona ristorazione; tali presenze si possono per lo più da identificare in un periodo autunnale-invernale. Dall'altra parte il Comune di Cetara (SA) deve le sue presenze turistiche al mare, alla costiera, ai sapori marini e ad una buona ristorazione; tale flusso per lo più da identificare in un periodo estivo. Due realtà diverse, due flussi turistici opposti, unite da un unico fattore, la buona ristorazione, con la esaltazione dei prodotti del territorio.

Da qui l'idea di gemellarsi per completare l'offerta turistica, e perché non farlo con i due prodotti tipici di eccellenza del proprio territorio, il Tartufo Nero di Bagnoli e l'Alice di Cetara.

Nasce così il progetto: ***"lus primae noctis"***.

Perché questo nome? Lo ***lus primae noctis*** (dal latino, letteralmente *diritto della prima notte*) è il diritto di un signore feudale di trascorrere, in occasione del matrimonio di un proprio servo della gleba, la prima notte di nozze con la sposa; da questo punto di vista per il tartufo, l'alice non è certamente la sposa ideale (in cucina) e quindi per passare la notte con lei, l'unico modo è esercitare questo antico diritto.

Anche se effettivamente l'abbinamento pesce e tartufo sembri un'azzardo, negli ultimi anni molti sono stati i piatti che unendo questi due prodotti in diverse parti d'Italia hanno riscosso apprezzamento. Per quel che riguarda il tartufo di Bagnoli diverse sono state le ricette dove vi era la presenza di alici, addirittura una ricetta ha riscosso il 1° premio del concorso a TarTufesta in Sasso Marconi (BO).

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il progetto si pone come obiettivo quello di promuovere tra le due realtà uno scambio culturale in modo da incidere sui rispettivi modi di far turismo. Servire come volano per interscambiare tra i due paesi, i flussi turistici. Divulgare e promuovere due eccellenze del patrimonio gastronomico della Regione.

Programmare durante l'anno degli eventi da calamitare le presenze extraregionali per l'intero arco di tempo nei confini regionali.

La realizzazione di tale progetto darebbe una spinta agli imprenditori del settore che potrebbe portare a stanziare in loco piccole industrie di trasformazione, con una ricaduta sul territorio anche in termini occupazionali. Inoltre potrebbe portare allo sviluppo nella ristorazione locale e non di binomi vincenti con altri prodotti regionali (ravioli di mela annurca con tartufo di Bagnoli, purea di carciofi di Paestum con tartufo di Bagnoli, ecc.) .

FASI ATTUATIVE

- Realizzare 2 gigantografie (manifesti formato 4x7 mt, cartellonistica) da posizionare presso i luoghi di maggior flusso turistico del paese amico.
- Partecipazione con uno stand promozionale e di degustazione nella manifestazione di maggior pregio del paese amico.
- Realizzare la manifestazione: “Andare per Osterie: Terra e Sale”.
Organizzazione di giornate a tema, dove i ristoranti offrono menù a base di tartufo nero e alici, abbinati con vini del luogo a prezzi modici.
Organizzazione di escursioni e dimostrazione della ricerca del tartufo.
- Realizzazione di materiale divulgativo brochure, depliant, ecc. in comune.

COSTI

• N 2 gigantografie (manifesti formato 4x7 mt)	€ 3.000,00
• Stand promozionale (prodotti, personale, alloggio, materiale pubblicitario, ecc.)	€ 2.000,00
• Andare per Osterie: Terra e Sale”. (prodotti per il paese amico, escursioni, dimostrazioni, pubblicità, ecc.)	€ 2.000,00
• Realizzazione di materiale divulgativo (brochure, depliant, ecc.)	€ 2.500,00
• Spese varie ed impreviste	€ 1.000,00
	<hr/>
	€ 10.500,00

"La Diafana Alice e il Nero Sparaldo"

Non è mai stata cosa rara

rotar da queste parti l'alice di Cetara.

E' da tempo che viene già apprezzata
con olive e tartufo nell'insalata.

Piatto forte dal profumo penetrante
ma con effetto afrodisiaco dirimpente.

Più del "Viagra", il tartufo Irpino
"resuscita" e "potenzia" con il suo sapore malandrino.

"NEI SENSI LANQUIDI, SUSCITI LO STIMOLO DI DOLCE VENERE"
così recitava, in tempi lontani,

il verso entusiasta del buon IMBRIANI.

FU Scrittore fecondo, profondo censore
e del nostro tabero grande estimatore.

L'alice, timida e schiva nella sua condotta,
visitò un giorno la nostra "SAGRA" galeotta.

IL NERO TUBERO, nel dì della sua festa
la vide, e subito parti lancia in resta.

A dir il vero non ci fu gran lotta

la Diafana Alice, solo con lo sguardo, fu subito "cotta".

IL NERO, spavaldo e fiero dominatore
fece subito suo quel fragile fiore.

Al matrimonio riparatore gridarono i parenti,
ma era tardi, prima dovevano stare più attenti.

Uso a ghermir con volere o senza,
e riottoso ad unione di convenienza,
sbottò il NERO, qui non si paga pizzo,
partecipa alla sagra ed avrai il tuo l'indennizzo.