

Bagnoli Irpino

Al via questa sera la mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici
35esima edizione della sagra della castagna



Valorizzare le tradizioni tipiche di questa terra è da sempre il nostro obiettivo principale per dare slancio al paese



di MARIO PENNELLA
mario.pennella@ottopagine.it

Bagnoli Irpino non è solo uno dei borghi più belli d'Irpinia. Sorto nei pressi del castello Longobardo (dove più tardi valenti artigiani, di origine ebraica si stabilirono nel rione poi denominato "Giudecca"), costituendo il nerbo di quel ceto di commercianti che tanto hanno contribuito allo sviluppo del paese) Balinulo, poi Bagnuolo quindi Bagnoli, è oggi l'esempio illuminato di come un paese possa diventare attrattore di turismo. La stazione sciistica del Laceno (unica in Campania) questa volta non c'entra niente.

Le parole d'ordine qui sono semplicità e ospitalità. Il resto lo fanno i prodotti che offre madre natura. La mostra mercato del tartufo nero di Bagnoli/35esima edizione della sagra della castagna, è la prova evidente di quanto fin qui scritto. E il successo sta nei numeri: due anni fa l'evento fece registrare 150mila presenze; l'anno scorso 200mila. Un evento, insomma, che negli anni ha riscontrato sempre maggiore interesse. Impeccabile l'organizzazione della Pro Loco, presieduta dal 2006 da Francesco Pennetti. Una manifestazione curata fin nei minimi particolari, dove nulla è stato lasciato al caso. A partire dagli stand che partecipano. L'obiettivo di

Francesco Pennetti, infatti, è quello di 'proteggere' i piccoli produttori. Le grandi aziende hanno difficoltà, ma godono di fondamenta solide e spalle forti per poter uscire dall'impasse di questa crisi. Gli altri, invece, da tempo manifestano sofferenze. E per chi è stato costretto da questa congiuntura economica a tornare nei campi riscoprendo l'agricoltura quale fonte di sostentamento primaria, questo appuntamento è di fondamentale importanza».

Un ragionamento, quello del presidente della Pro Loco, che porta a risolvere anche un vecchio progetto che resta ancora chiuso nel cassetto: «La realizzazione di un marchio Bagnoli-Laceno per i prodotti tipici locali (alcuni considerati di nicchia, ndr) e la costituzione di un Consorzio tra i piccoli produttori per poter garantire ai vari buyer forniture costanti dei prodotti con marchio Bagnoli-Laceno, appunto».



Chieffo: «D'accordo con De Mita quando dice che bisogna individuare le direttive»

Un'impresa «importante» che potrebbe rappresentare una ulteriore svolta per Bagnoli Irpino, ma che ad oggi «non ha ancora trovato un punto di equilibrio per consentirne il decollo».

Alla base del ragionamento avviato da Pennetti la conservazione e il rilancio delle tradizioni locali. Stessi elementi che sono alla base dell'edizione 2012 della mostra mercato del tartufo nero/35esima edizione della sagra della castagna. A tal punto che il presidente della Pro Loco quest'anno ha puntato tutto sulle massaie locali: «Le sorprese saranno molte - annuncia -. Abbiamo risolverato antiche ricette che da anni rappresentano patrimonio della cultura culinaria di questo paese e attraverso l'impegno di chi a Bagnoli Irpino custodisce i segreti della cucina di un tempo, saranno riproposte ai visitatori».

Ed anche il sindaco di Bagnoli Irpino, Nello Chieffo, punta alla conservazione delle tradizioni per la valorizzazione delle stesse e alla difesa dell'ecosistema. «Sono pienamente d'accordo con De Mita quando dice che bisogna individuare delle direttive da seguire. È in questo ragionamento che, guardando alla montagna come risorsa così come lo era a cavallo tra '800 e '900, vedo Bagnoli come laboratorio essenziale. Noi abbiamo davanti una sola grande possibilità, che l'intera area deve sfruttare: il ritorno alla terra, alla tradizione e alle sue illimitate risorse. Perché grazie a queste risorse, come l'acqua, possiamo garantire la nostra sopravvivenza e di una larga fetta di popolazione della Campania. Per fare tutto questo - continua Chieffo - serve un ambiente conservato. Noi possiamo conservare un patrimonio,

Sold out in tutte le strutture ricettive

Presi d'assalto anche alberghi e agriturismi da Lioni a Caposele, fino alle falde del Partenio



Francesco Pennetti, presidente della Pro Loco di Bagnoli Irpino. A destra Pennetti con il ciclista Domenico Pozzovivo e Carlo Trillo del Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno

Il programma nel dettaglio

Si parte con il concerto in piazza de Ilumanera

Il taglio del nastro della mostra mercato del tartufo nero di Bagnoli Irpino e dei prodotti tipici/35esima sagra della castagna questo pomeriggio alle 18. Una sfilata di costumi tipici e la lettura della "Licenza di Pubblica Adunanza" daranno ufficialmente il via alla manifestazione. A seguire l'Associazione micologica campana "Il Bosco", inaugurerà la mostra sui funghi, in programma fino a domenica, con l'illustrazione delle specie esposte. Alle 19 l'apertura degli stand gastronomici. A fare da contorno all'evento il concerto de I Lumanera, che dalle 20 e fino a notte fonda suoneranno dal palco di piazza Leonardo Di Capua, per poi bissare domani sera. La band è formata da Massimo Vietri (chitarra classica e voce), Gioacchino Acierno (organetto e voce), Maria Irpino (tammorra, castagnette e voce), Roberto Aldorasi (basso e voce), Francesco Manna (percussioni e tamburi a cornice) Gianluca Campanino (mandolino), Giuseppe Vietri (fiati). La loro musica spazia dalle tammarriate alle tarantelle campane, dalle pizziche salentine ai canti popolari del sud Italia, proponendosi di realizzare un viaggio nei luoghi e nei tempi della cultura etnica dell'area circum-mediterranea.

La band irpina sul palco di piazza Di Capua stasera accompagnerà la "prima" dell'evento



Sabato il taglio del dolce da guinness dei primati realizzato interamente a base di castagne

Inoltre nel corso delle tre serate in ogni angolo del cuore antico di Bagnoli Irpino si esibiranno formazioni che suonano musica popolare. Sabato 27 stand aperti nel centro storico a partire dalle 12. Alle 18:30 la presentazione del dolce simbolo della sagra: il tronco di castagne prelibatezza unica già entrata nel Guinness dei primati. Domenica 28 ottobre gli stand apriranno alle 12 e resteranno aperti fino a notte fonda. Alle 21 premiazione: Trofeo castagnella (castagna più grande), Tartufello (tartufo più grande). Durante le tre serate in vari punti verranno distribuite in omaggio oltre 40 quintali di caldarroste.



Dalla Giudecca il rilancio



L'anno scorso sono state quasi 200mila le presenze. Si punta a far registrare un nuovo record a Bagnoli Irpino

ma non riusciamo da soli a custodire una grande risorsa».

La mostra mercato del tartufo nero di Bagnoli e sagra della castagna partirà questa sera. Manco a dirlo, anche quest'anno si punta a superare il record di presenze della passata edizione. Le strutture ricettive hanno fatto registrare il sold out già da qualche settimana. Tutto esaurito anche negli hotel e agriturismi dei comuni a ridosso di Bagnoli Irpino come Montella, Lioni o Caposele. Domani, poi, il tradizionale taglio del tronco di castagne da Guinness dei primati. E quest'anno il dolce, realizzato grazie all'impegno delle massaie locali, sarà a forma di castagna. Una decisione a mo' di ex voto al Dio Conso (protettore dell'agricoltura) «data l'annata poco prospera a causa del cinipide galligeno» dice Pennetti.

Bagnoli Irpino

Sarebbe bello realizzare un marchio Bagnoli-Laceno con il quale esportare i nostri prodotti in tutto il mondo e consentire una svolta alla nostra economia



**Come scegliere tra 119 stand
Dal caciocavallo da "Palone"
al gelato di castagne di Ornella**

(mp)- Centodiciannove stand. C'è di tutto. Impossibile non degustare le prelibatezze del posto. Per chi ama castagne e tartufi c'è solo l'imbarazzo della scelta. Ma la sagra di Bagnoli non è solo questo. Tante le pietanze gustose assolutamente da non perdere. La selezione che vi proponiamo è sola una minima parte di quello che la manifestazione - come ogni anno - propone ai visitatori. Il nostro giro inizia nel cuore antico del borgo, in Largo Vallo Vana, allo stand 81 di Concetta Infantico con fettuccine con funghi e tartufo e polenta con porcini. Risalendo per via Ospedale e via Garibaldi si arriva in Piazza Leonardo Di Capua.

Voltando a destra s'imbocca via De Rogatis. Qui è possibile degustare specialità tipiche bagnolesi, come la conza (a base di zucca). E ancora ravioli al cartoccio e formaggi misti arrostiti. Lo stand è quello di Maria Infante (ristorante Il Peperoncino) contraddistinto dal numero 44.

Per chi invece volesse degustare dell'ottima carne potrà recarsi allo stand numero 29. Le indicazioni sono semplici da piazza Leonardo Di Capua bisogna imboccare la strada principale che conduce in via Acciani.

All'incrocio con quest'ultima troverete la macelleria Prezioso. Il menu: panini con slasiccia e carne alla brace.

Prima di arrivare al dessert non si può non fare una sosta al Largo Castello, nei pressi del rione della Giudecca. Tappa obbligatoria allo stand 97 di Gelsomina Colantuono per il famoso caciocavallo 'mpicciato da "Palone". La fila è assicurata, ma vale la pena farla.

E siamo al dolce. Quest'anno va di moda il gelato di castagne realizzato dalla signora Ornella del Bar Roma. Siamo nella centralissima piazza Leonardo Di Capua ed è impossibile non accorgersi della vetrina, completamente addobata con castagne. «La ricetta - ci spiega la signora Ornella - è quella che mi ha insegnato mio suocero e che si tramanda da anni: mettere a macinare 700 gr di castagne nel rum e con 700 gr di zucchero, quindi aggiungere tre litri di latte e dopo 24 ore frullarlo. Bisogna poi aggiungere il fior di panna, dunque mantecare».

Una ricetta che la signora Ornella ha presentato anche sulla Rai a La Vita in Diretta. Quest'anno al punto 17 sono tutti in coda per provare il gelato. Da abbinare con dell'ottima grappa o del rum.



ncio del turismo

**La ricetta di Nicola
Porcino all'insalata e uovo al tartufo
Cosa propone uno dei "gastronauti"**

(mp)- "Il tartufo nella gastronomia europea: confronti fra territori". È questo il titolo del primo workshop che si terrà domani, sabato 27 ottobre, alle ore 16.30, nell'aula consiliare del Comune di Bagnoli Irpino, che quest'anno in occasione della mostra ospita una delegazione internazionale, composta da Jean-Marie Dumaine, presidente dell'Associazione micologica tedesca "Ahrttruffel", Charlotte Hager, vice sindaco di Sinzig, Alexander Urban, professore dell'Università di Vienna e presidente dell'Associazione Tauesg "Tartufo Europeo", e Raniero Rittersma, socio di "Ahrttruffel" e storico. Organizzato dal Gal Irpinia presieduto da Vanni Chieffo, in partnership con l'Amministrazione Comunale guidata dal sindaco Aniello Chieffo, il seminario s'inscrive nella ricca comice di eventi del più atteso festival del gusto autunnale campano. Tra i "gastronauti internazionali" che par-

teciperanno all'evento oltre Jenny Auriemma (Locanda di Bù), Pascale Joele Jeanne Belingou (Country House Nonna Pina), Jean-Marie Dumaine (Ristorante Vieux Sinzig nonché presidente dell'Associazione micologica tedesca "Ahrttruffel"), ci sarà anche Nicola Memoli (Ristorante Lo Spiedo). Per l'occasione, ogni chef presenterà un piatto a base di tartufo che sarà poi cucinato domenica 28 ottobre e giudicato da una competente giuria. Sarà proprio Memoli, bagnolese doc, uno dei relatori di questo workshop per la promozione gastronomica e commerciale del tubero di Bagnoli Irpino.

Nella sua dimostrazione presenterà un uovo al tartufo con "caso muscio" (formaggio pecorino a pasta morbida). Ma note sono anche altre sue ricette (scarcabile dal sito ristorante lo spiedo.it).

L'insalata bagnolese di tartufo, ingredienti per 4 persone: 150g di tartufo già pulito, sale quanto basta, 60g olio extra-

virgine di oliva, 10/12 filetti di acciughe diliscati, 10/12 olive snocciolate, 50g peperoni sott'aceto.

Preparazione: affettare il tartufo a lamelle sottili in una ciotola piuttosto alta, versare l'olio, spezzettare le acciughe, le olive e i peperoni, e versarli nella ciotola, salando poco in quanto le acciughe rilasceranno il sale incorporato. Lasciare riposare il tutto per almeno 2 ore prima di servire.

Ma c'è anche la parmigiana di tartufo: cospargere una temina di temacotta con un po' di burro, affettare in lamelle sottili il tartufo e il parmigiano reggiano. Iniziando dal formaggio alternare vari strati dei due ingredienti fino a raggiungere lo spessore 4-5 cm. Mettere in forno a 220°, allo sciogliersi del formaggio il piatto è pronto.

Per chi volesse degustare le sue specialità è possibile fargli visita allo stand numero 57. Per l'occasione il menu propone come entree porcino fresco all'insalata; primi piatti a scelta tra fusilli al tartufo e pasta e fagioli con funghi porcini. Spezzatino di cinghiale come secondo e per concludere dolci di castagne di De Riso. Il tutto accompagnato dal vino della cantina Molettieri.

