

## LA «CITTÀ DEL TARTUFO»



Bagnoli Irpino è il centro campano più importante di commercializzazione del tartufo ed cittadina membro dell'Associazione Nazionale "Città del tartufo". Quest'anno ha siglato una partnership internazionale con la cittadina tedesca Sinzing che ospita da 10 anni "Ahrtruffel", l'associazione micologica più importante in Germania. Da oggi saranno presenti rappresentanti di questa Associazione alla Mostra Mercato bagnolese.

AL VIA OGGI LA MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO NERO E DEI PRODOTTI TIPICI E LA 34ESIMA SAGRA DELLA CASTAGNA

# BAGNOLI, IL GUSTO IN TAVOLA

Fino a lunedì l'evento enogastronomico promosso ed organizzato dalla Pro Loco

di FABRIZIA BARBARISI

Quando il profumo della montagna richiama, i veri intenditori rispondono. Il gusto in tavola a Bagnoli Irpino dove da oggi e fino al 31 ottobre si terrà la Mostra Mercato del Tartufo nero e la 34esima Sagra della Castagna.

Bagnoli Irpino è, infatti, la meta per eccellenza delle tipicità irpine. La regina castagna e il re tartufo insieme per onorare i prodotti della montagna. E allo stesso tempo celebrare la comunità. Quella comunità bagnolese che, unita dalla spirito di collaborazione, guidata dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno, promuove il territorio.

Una vetrina unica che porta Bagnoli Irpino, e con esso l'intera Irpinia, oltre i confini regionali. Centotrenta gli stand distribuiti lungo la piazza e le caratteristiche vie e piazzette del centro storico. L'atmosfera di montagna, il tepore dei bracieri e la tradizionale musica rende Bagnoli una location unica. In campo ristoratori, artigiani, produttori, commercianti e cittadini per offrire e far conoscere ai turisti il meglio dell'Alta Irpinia. La "Città del tartufo" apre, dunque, le porte ai buongustai che, oltre al tartufo e la castagna, potranno apprezzare funghi porcini, pasta fatta in casa, salumi, pecorino di Bagnoli, la rinomata ricotta di pecora e i tanti prodotti lattiero caseari del territorio. Al via dunque il viaggio tra le eccellenze!

I servizi alle pagine 22 e 23



## Ecco gli altri appuntamenti in programma nella nostra provincia

In quest'ultimo fine settimana di ottobre l'attenzione è puntata soprattutto su castagne e tartufi. Prodotti della nostra terra. Prodotti irpini di qualità. Gustose specialità che rendono la nostra terra meta di turisti provenienti da ogni parte d'Italia. Oltre alla sagra di Bagnoli Irpino, ormai rinomata e conosciuta per le sue specialità, anche in altri comuni irpini si festeggia il gusto.

A Paternopoli questo weekend sarà dedicato alla "Festa della Macenata" tra

tinozze, pigiatura, uva e tradizione. Domani tutti insieme per assistere all'evento della tradizione irpina che richiama ogni anno centinaia di visitatori.

A Cervinara sbandieratori e sfilata in costumi d'epoca domani e dopodomani per festeggiare la 32esima festa della castagna. Tra le piazzette e i vicoli del borgo, oltre a gustare il classico frutto della nostra terra preparato in vari modi, dai dolci, alle pietanze più caratteristiche,



gli organizzatori di "Borgo Castello" con il patrocinio del Comune, hanno pensato di allietare le serate con spettacoli itineranti. Nella giornata clou di domenica ci sarà l'incendio

del Castello... A Sant'Angelo dei Lombardi si preannuncia anche quest'anno grande successo per la Rassegna di Prodotti Tipici - enogastronomia - folklore - turismo

- artigianato - arte e cultura - «La Sagra delle Sagre» che si terrà sabato 12 e domenica 13 novembre.

A Quadrelle invece il vento d'autunno trasporta con se profumi e ricordi che stimolano la voglia di condivisione e avvicinano le persone. Sceglie ottobre per dare vita ad un nuovo evento La Sagra "D'o Vino pa Neve", promosso e organizzato dall'Associazione ArtèNot che durante le serate di domani e domenica cercherà di armonizzare insieme

tutte le potenzialità sensoriali, facendo gustare pietanze tipiche e prelibatezze rivisitate con un tocco di fantasia, facendo ascoltare suoni caldi e voci mediterranee che sicuramente in-



voglieranno alla danza e al contatto umano. A Montella, infine, cresce l'attesa per la 29^ sagra della castagna di Montella Igp, alla sua ventinovesima edizione con tanta musica e gastronomia di qualità che si terrà nella splendida location il 5 e 6 novembre.



Domenica alle 17 spazio alla convegnistica nella sala consiliare del Comune di Bagnoli Irpino dove esperti a confronto su «Tartufo: legislazione ed economia del territorio»

Le caratteristiche del tartufo nero: il nome scientifico è tuber mesentericum vittad. La sua peculiarità è l'appartenenza alla famiglia degli ascomiceti, dalla polpa color nero cioccolato o violetta con venature bianche ramificate. Presenta una forma globosa, reniforme, sferica con cortecchia ruvida. Può raggiungere le dimensioni di un'arancia e si fa apprezzare per il suo aroma intenso e pungente. La zona di produzione è Bagnoli ed in particolare nelle località Aperta, Sazzano, Valle dell'Acero, Valle Bona, Cervarulo, Cerviati, Piscacco e Terrate.



Le statistiche di settore sull'economia tartufigola a Bagnoli Irpino rilevano che sono oltre 200 i cercatori e 5 gli imprenditori che commercializzano prodotti a base di tartufo. La produzione annuale si attesta intorno ai 15.000 Kg circa e le principali aree di commercializzazione sono la ristorazione, le fiere specializzate, i negozi di prodotti tipici e la piccola e grande distribuzione organizzata. I mercati di sbocco del prodotto sono essenzialmente l'Italia Meridionale, la Germania, la Svizzera, la Francia, l'Inghilterra e la Spagna.

# Il festival delle prelibatezze d'autunno

Oggi alle 18.30 al via i festeggiamenti con la sfilata dei costumi tipici e la lettura della "Licenza di Pubblica Adunanza"

di FABRIZIA BARBARISI

**C**on la "Licenza di Pubblica Adunanza" si apre oggi alle 18.30 la Mostra Mercato di Bagnoli Irpino. Un programma d'eccellenza tra gusto e tradizione per la quattro giorni dedicata alle primizie dell'Alta Irpinia che, fino a lunedì 31 ottobre, sarà protagonista dello scenario gastronomico della nostra terra. Ricco il programma della giornata iniziale che si aprirà con la sfilata di costumi tipici. Subito dopo, alle 18.45, l'Associazione micologica campana "Il Bosco", inaugurerà la mostra sui funghi, in programma fino a domenica, con l'illustrazione delle specie esposte. Alle 19, poi, l'apertura degli stand

Parco Pubblico, sio terrà l'ormai tradizionale mostra sfilata dei cani da tartufo promossa dall'Associazione tartufai dei Monti Picentini, con

**Il tartufo nero ha legato il suo nome a Bagnoli perchè fu proprio intorno ai boschi che la circondano che è cominciata, dal 1700, la sua raccolta, essendo questo prodotto già conosciuto ed utilizzato nelle cucine dei Borbone.**

presenta in una veste nuova. Sarà realizzato in onore dei centocinquanta anni dell'Unità d'Italia e sarà pertanto a forma di stivale. Alle 18.30 l'attesa presentazione di questo tronco italiano, che è in realtà il dolce simbolo della manifestazione che sarà poi offerto a tutti i visitatori.

Ricco anche il programma domenicale con l'apertura, dalle ore 12, degli stand di enogastronomia locale. Mentre, alle 15.30, in piazza Matteotti, ci sarà il dodicesimo concorso nazionale per i cani da tartufo, sempre a cura dell'Associazione tartufai Monti Picentini.

Spazio anche alla convegnistica di settore. Alle ore 17, nell'aula consiliare del Comune di Bagnoli Irpino, l'incontro su "Tartufo: legislazione ed economia del territorio" organizzato dall'Associazione Tartufai Monti Picentini in collaborazione con l'Amministrazione comunale del paese altirpino. Qualificato il parterre di ospiti che prenderà parte

al dibattito moderato dall'Assessore al Turismo del Comune di Bagnoli Luca Branca dell'Associazione Tartufai Monti Picentini.

Partecipano Aniello Chieffo, sindaco Bagnoli Irpino, Alfonso Tartaglia, dirigente Stapa-Cepica, Raffaele Coppola, assessore provinciale all'Agricoltura, Mario Marino, presidente della



Comunità Montana Terminio-Cerviati. A seguire le relazioni di Aurelio Tomassetti, professore di Economia Aziendale all'Università di Salerno nonché presidente dell'Osservatorio Appennino Meridionale, e di Italo Santangelo del SeSirca (Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura della Regione Campania) rispettivamente su "Indagine sull'economia del tartufo in Campania" (lavoro svolto con la collaborazione di Antonello Saccomanno) e sulla "Evoluzione del quadro legislativo in Campania".

**Nel 2010 sono state 150mila presenze con un trend che cresce di anno in anno e che cattura l'attenzione anche di un target straniero**

Intervengono poi Rosetta D'Amelio, consigliere regionale, Pasquale Giuditta, dirigente SAQ IV Direzione Generale Sviluppo Alimentare e Qualità al Ministero alle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Antonella Brancadoro, direttore Associazione Nazionale "Città del Tartufo", l'onorevole Paolo Russo, presidente Commissione Agricoltura della Camera. Conclude i lavori Francesco Massaro, coordinatore Area Generale di Coordinamento Agricoltura e Foreste della Regione Campania.

In serata, invece, alle 21 la premiazione della castagna e del tartufo più grande. Ma non finisce qua. Il giro di boa è per lunedì 31 ottobre sempre con l'ampia e succulenta offerta degustativa dei prodotti tipici. Un evento da non perdere per gustare le specialità del comprensorio bagnolese e non solo.



gastronomici dove si potrà degustare fino a tarda notte i piatti della tradizione locale. Il tutto arricchito da suoni e musica popolare che animeranno vicoli e piazzette del paese per l'intera durata della rassegna. Uno scenario unico e singolare che sarà abbellito, nella sua identità visiva dai

**Il primo cercatore di tartufi fu "Zi Angelo il tartufaio", un brigante inviato a Bagnoli in soggiorno obbligato**

"Personaggi della montagna": sagome, a grandezza naturale e realizzate dagli alunni e docenti dell'Istituto Comprensivo "Michele Lenzi", raffiguranti personaggi tipici della tradizione locale, che verranno collocate in punti strategici del paese ripercorrendo così, durante la mostra, un affascinante viaggio nel passato tra storia e cultura contadina. In più, verranno distribuite in omaggio oltre 40 quintali di caldarroste e sarà possibile effettuare, durante l'intera manifestazione, visite guidate gratuite per il centro storico e i monumenti, accompagnati dai giovani volontari della Pro Loco Bagnoli-Laceno. Domani mattina a partire dalle 12 sarà proposto il menù degustativo, poi nel pomeriggio alle 18, nel



Venerdì 28 ottobre 2011



La kermesse organizzata dalla Pro Loco e patrocinata dall'Amministrazione Comunale del paese altirpino guidato dal primo cittadino Aniello Chieffo e che si avvale della collaborazione del Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno

Centotrenta gli stand disposti tra i vicoli e le piazzette del grazioso paesino di montagna. Tante le specialità proposte. Tra le altre, per gli amanti della cucina casereccia si potranno gustare le prelibatezze gastronomiche dello stand n. 73 del Ristorante "Lo Spiedo"... Da non dimenticare inoltre lo stand n. 96 dove troverete Claudio e Rossana che proporranno piatti tipici della tradizionale locale e, per gli amanti dei dolci tappa obbligatoria da Omella presso il Bar Roma.



Il Comune e la Proloco di Bagnoli Irpino, in occasione della sagra della castagna e del tartufo, ospitano, nei locali del complesso monumentale di San Domenico, una mostra-mercato di artigianato artistico. In un luogo così ricco di storia e cultura la bravura e l'esperienza dei maestri artigiani non potrà che arricchire i visitatori e suscitare forti emozioni. Per rendere ancora più interessante il percorso culturale, i maestri artigiani organizzeranno dei workshop, confrontandosi con il pubblico e scambiando le loro esperienze di lavoro nei quattro giorni della mostra.

# Pro Loco Bagnoli, il meglio della tradizione

Il presidente Francesco Pennetti: «Logistica e offerta gastronomica sono all'avanguardia»

di FABRIZIA BARBARISI

**E'** la Pro Loco Laceno-Bagnoli il *deus ex machina* della Mostra Mercato di Bagnoli Irpino e della trentaquattresima edizione della Sagra della Castagna. L'evento si avvale del patrocinio dell'Amministrazione Comunale guidata dall'avvocato Aniello Chieffo che lavora costantemente al fianco della Pro Loco per offrire il meglio. Condivisione e collaborazione sono infatti le parole d'ordine che hanno reso questo evento unico. Alla guida dell'ente di promozione turistica c'è Francesco Pennetti. Una persona pratica e risoluta che porta avanti l'organizzazione di questa kermesse che ha raggiunto, in termini di turismo e di indotto, numeri da capogiro. Evento che anche quest'anno conferma la sua valenza extraregionale. Nel 2010 sono state registrate 150 mila presenze e, stando alle attese, l'edizione 2011 confermerebbe il trend. Da qui la decisione di voler

*predisposto nell'area Pip. Un modo per rendere funzionale tutte le aree ed ottimizzare gli spazi del nostro territorio. Abbiamo apportato modifiche sostanziali alla sicurezza come il potenziamento delle uscite d'emergenza, la predisposizione di estintori, di bagni normali e bagni chimici... Considerate le notevoli richieste abbiamo inoltre messo in piedi una équipe per accompagnare i turisti in visite guidate.*

**Condivisione e collaborazione per mettere in campo un evento che, tra turismo e indotto, raggiunge numeri da capogiro. Pro Loco e Comune insieme per promuovere le eccellenze del territorio altirpino**

*In merito agli stand ci anticipi qualcosa... sulle prelibatezze che si potranno degustare... «Sono circa 130 gli stand tra artigianali e gastronomici. Davvero tante le prelibatezze. Tutte tipiche. Tutte irpine. Tra le novità di questa edizione abbiamo pensato di festeggiare l'Unità d'Italia attraverso il tronco tipico della Mostra Mercato che sarà realizzato sotto forma di Italia in onore dei 150 anni dell'Unità... Per l'occasione abbiamo invitato, tra gli*

*«Le caldarroste, le castagne fresche, le castagne del prete... Ma tra i 130 stand dislocati in ogni dove si potranno gustare piatti tipici come i ravioli al tartufo, le tagliatelle ai funghi porcini, la carne alla brace e un nostro piatto tipo: "la conza". Un piatto nato secoli fa come pietanza della miseria, è composto da zucca tagliata ed essiccata con contorno di noci, funghi porcini e scaglie di tartufo. Un piatto considerato un tempo povero e che oggi è divenuto una pietanza d'élite. Non mancherà la trippa all'insalata, la trippa al sugo, il provolone impiccato. Tutti prodotti locali della nostra terra che, senza arrivare all'industrializzazione, provengono direttamente da piccole*

*altri, il Colonnello Giovanni Adinolfi, Comandante Provinciale dei Carabinieri, il colonnello Mario Imparato, Comandante Provinciale della Guardia di Finanza, il Comandante della stazione di Sant'Angelo dei Lombardi tenente Giulio Reale... Confidiamo nella loro presenza per l'inaugurazione di questo tronco a forma di stivale».*

**Altre novità per questa edizione?**

*«Da parte nostra abbiamo cercato di migliorare la logistica e i prodotti, cercando di offrire sempre il meglio ai turisti e ai visitatori che da oggi apprezzeranno il nostro paese. Le migliori apportate sono state rese possibili grazie alla fattiva collaborazione del sindaco Aniello Chieffo che ha lavorato costantemente offrendo validi spunti di miglioramento. Nonostante la minore produzione di castagne registrata quest'anno, abbiamo recuperato quantitativi notevoli per soddisfare l'enorme presenza che ogni anno inonda le strade del nostro paese. Saranno infatti distribuite 40 quintali di caldarroste e non mancherà il tipico e ormai tradizionale caciocavallo impiccato».*

**La Pro Loco cosa proporrà tra i suoi stand?**



Le vie del borgo di Bagnoli Irpino

*aziende del posto».*

**Un evento che deve il suo successo alla collaborazione e alla condivisione.**

*«Sicuramente. Un ringraziamento va innanzitutto a tutta la popolazione che si mette a disposizione non solo nei giorni della sagra ma anche nei giorni precedenti partecipando, con il proprio apporto, attivamente alla manifestazione. Un ringraziamento particolare va a tutto lo staff della Pro Loco: ovvero a Raffaele Pennetti, Salvatore Cappellu, Emanuel Nicastro, Gianluca Massari e le ragazze e le volontarie del servizio civile. Un grazie a tutte le signore che realizzano il tronco e a quanti a vario titolo offrono la loro collaborazione per la buona riuscita dell'evento. Da chi si occupa della cottura delle caldarroste a chi cura la pulizia delle strade. Un sincero e sentito ringraziamento all'azienda Castagne Cappetta e agli altri partners di questa edizione come Pasta Baronina e Diadora. Quest'ultima sarà presente con un proprio stand. Grazie anche ad Italmobili di Pellegrino Ferrante per lo sponsor che ha offerto».*

**Da chi è sponsorizzato questo festival del gusto?**

*«I fondi utilizzati per la realizzazione sono quasi totalmente ottenuti dagli stand che offrono un contributo alla manifestazione. Beh, tutto sommato ci autofinanziamo. Vi è inoltre l'aiuto da parte del Comune che mette a disposizione strutture e si occupa di coprire alcune spese. In questa edizione inoltre c'è stata vicina la Provincia di Avellino, la Camera di Commercio, la Regione Campania, l'Ept e il Consorzio Bagnoli Laceno presieduto da Gerardo Stabile».*



La presenza turistica della scorsa edizione

spalmare l'evento su quattro giorni e non su tre. Un modo per garantire un flusso regolare di presenze e permettere un'ottima fruibilità degli stand e delle proposte gastronomiche predisposte nel corso della Mostra Mercato.

**Presidente Pennetti, quali sono prospettive dell'edizione 2011 della Mostra Mercato che prenderà il via oggi?**

*«Le prospettive sono molto positive visto il pienone di presenze registrato dalle strutture ricettive del Laceno, di Bagnoli e dell'intero comprensorio. Si attende molta più gente dello scorso anno...».*

**Grazie all'esperienza acquisita nelle passate edizioni avete stilato un piano di sicurezza...**

*«Certo, abbiamo provveduto a stilare un vero e proprio piano di sicurezza migliorando la logistica e la fruibilità di tutti i servizi. Insieme ad Angelo Famiglietti e Angelo Maria Biancaniello abbiamo infatti realizzato questo piano creando un vero e proprio circuito tra il centro storico e le varie aree del paese e dell'altopiano del Laceno. Sono stati infatti dislocati al Laceno i parcheggi per camper e pullman. Il parcheggio per le auto è stato invece*

