



EVENTI BAGNOLI IRPINO - Il vero piacere del tartufo nero? This must be the place verrebbe da dire citando una nota canzone di David Byrne vocalist dei Talking Heads. Ed il place, il luogo ideale, è Bagnoli Irpino che si prepara a celebrare la mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 34esima sagra della castagna.

Da domani (venerdì 28 ottobre) fino a lunedì 31 ottobre si alza, infatti, il sipario sull'edizione 2011 della manifestazione gastronomica: uno degli eventi autunnali più attesi in Irpinia ed in Campania. Ma non solo. Cresce sempre più il target straniero, sia europeo che d'oltreoceano, visto l'interesse di svizzeri, tedeschi ed americani a prendervi parte. Protagonista della tavola sarà il tartufo: il re nero di Bagnoli, eccellenza fra le produzioni spontanee del sottobosco locale. Ed a lui e alla sua regina la castagna, che la bella cittadina altirpina, centro campano più importante di commercializzazione del tartufo e paese membro dell'Associazione nazionale "Città del tartufo", vuol rendere omaggio con una quattro giorni espositiva che mette in vetrina, in un ghiotto festival del gusto, i due prodotti tipici proposti nei modi più svariati. Ed ancora funghi porcini, pasta fatta in casa, salumi, il pecorino di Bagnoli, la rinomata ricotta di pecora unitamente ad altri prodotti lattiero-caseari.

Gli oltre 100 stand degli artigiani e dei commercianti saranno allestiti per le vie e per tutti i vicoli suggestivi del paese, disegnando così un'appetitosa cornice simbolo dell'identità produttiva domestica. In vari punti del centro storico verranno anche distribuite in omaggio più di 40 quintali di caldarroste. Alla gastronomia si abbinerà, poi, l'artigianato artistico con l'esposizione di diversi e caratteristici manufatti locali per dar vita a diversi eventi nell'evento.

Organizzata dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno, diretta dal presidente Francesco Pennetti, e patrocinata dall'Amministrazione comunale del paese altirpino amministrata dal sindaco Aniello Chieffo, la kermesse, in collaborazione con il Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno presieduto da Gerardo Stabile, va oltre, offrendo anche un pacchetto unico che metterà in relazione virtuosa la cucina tipica con il turismo artistico e naturalistico per ammirare, con tour guidati, il patrimonio storico, gustare i sapori, e sentire, dal punto di vista olfattivo e uditivo, i profumi e il silenzio degli incantevoli habitat paesaggistici che circondano Bagnoli.

Ricco il programma della giornata iniziale. Start, alle 18.30, con la sfilata di costumi tipici e lettura della "Licenza di Pubblica Adunanza" che daranno il via alla manifestazione. 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 19.00, poi, l'apertura degli stand 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 "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.

Spazio anche alla convegnoistica di settore. Domenica 30 ottobre, alle ore 17.00, 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 da Luca Branca dell'Associazione Tartufai Monti Picentini.

Partecipano Aniello Chieffo, sindaco Bagnoli Iripino, Alfonso Tartaglia, dirigente Stapa-Cepica, Raffaele Coppola, assessore provinciale all'Agricoltura, Mario Marino, presidente della Comunità Montana Terminio-Cervialto. 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". Intervengono poi Rosetta D'Amelio, consigliere regionale, Pasquale Giuditta, dirigente SAQ IV Direzione Generale Sviluppo Alimentare e Qualità – Mipaaf, Antonella Brancadoro, direttore Associazione Nazionale "Città del Tartufo", l'onorevole Paolo Russo, presidente Commissione Agricoltura della Camera. Conclude i lavori Francesco Massaro, coordinatore Agc Agricoltura e Foreste della Regione Campania.