

Bagnoli - A fine ottobre la sagra del tartufo e dei funghi porcini

sabato 1 ottobre 2011

Inizia il countdown per l'edizione 2011 della mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 34esima sagra della castagna. In programma a Bagnoli Irpino dal 28 al 31 ottobre, l'atteso festival del gusto autunnale ospiterà quest'anno diverse novità. Oltre ad allungarsi di un giorno, la kermesse, organizzata dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno e patrocinata dall'Amministrazione comunale del paese altirpino in collaborazione con il Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno, replicherà, per il secondo anno consecutivo, l'anteprima enogastronomica prevista per il week-end precedente la manifestazione. Un evento nell'evento (sabato 22 e domenica 23 ottobre), supportato da Slow-Food, Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori) ed Ais (Associazione Italiana Sommelier), incentrato su saperi e sapori dove il gusto tipico offerto dal ricco bouquet agroalimentare (tartufi, funghi, formaggi, vini, distillati, castagne, frutta) si sposerà con il turismo artistico per ammirare l'incantevole patrimonio culturale del centro storico bagnolese. Il tutto all'insegna del sociale e dell'ambiente con un'asta per adottare alcune "Piante dimenticate": ricavato che poi andrà in beneficenza. Ma le sorprese, su cui sta lavorando instancabilmente lo staff organizzativo, non finiscono qua. Per celebrare il tartufo nero, re del sottobosco irpino, ci sarà un convegno, con qualificate rappresentanze istituzionali italiane ed estere, sulla legislazione che ne disciplina il comparto produttivo sul fronte nazionale e regionale. In più, quest'anno, la rassegna volgerà lo sguardo all'export tartuficolo. In cantiere un'ambiziosa partnership europea con altri due Paesi, particolarmente vocati a questo settore, avente l'obiettivo di creare un asse internazionale in grado di aumentare e valorizzare la competitività dello specifico universo economico. Altra novità riguarda la comunicazione visiva della mostra mercato. In punti logistici strategici, il centro ed i vicoli di Bagnoli saranno ornati di sagome, a grandezza naturale e realizzate dalle scuole locali, raffiguranti personaggi tipici della tradizione locale, ripercorrendo così un affascinante viaggio nel passato tra storia e cultura contadina. Come da tradizione, ci sarà la prova per superare il guinness del dolce di castagne più grande del mondo che lo scorso anno raggiunse la lunghezza di 21 metri e 10 centimetri: oltre 3 quintali di castagne amalgamate con zucchero, gocce di cioccolato, margarina, liquore strega, pan di spagna per un peso complessivo di 11 quintali. In gara anche il trofeo per la castagna ed il tartufo più grande, le prove di abilità dei cani da tartufo e le splendide vetrine dei circa 100 stand che esporranno tartufi, castagne proposte nei modi più svariati, funghi porcini, pasta fatta in casa, salumi, il pecorino di Bagnoli, la rinomata ricotta di pecora unitamente ad altri prodotti lattiero-caseari ed ai manufatti artistici. L'appuntamento di Bagnoli, centro campano più importante di commercializzazione del tartufo e cittadina membro dell'Associazione nazionale "Città del tartufo", è l'evento enogastronomico più atteso d'autunno e conferma sempre più la sua valenza di manifestazione extraregionale. Nel 2010 registrate 150mila presenze con un trend che cresce di anno in anno e che cattura sempre più l'attenzione del target straniero, sia europeo che d'oltreoceano, visto l'interesse di svizzeri, tedeschi, americani ed asiatici a prendervi parte.

diventa amico di IRPINIANEWS



facebook

IRPINIANEWS © Tutti i diritti sono riservati - Vietata la riproduzione, anche parziale, senza citare la fonte