



25/10/2008

*Chiudi*

PAOLO CICCONE Ha preso il via ieri sera la trentunesima edizione della Mostra Mercato del Tartufo-Sagra della Castagna, organizzata dalla Pro Loco Bagnoli - Laceno e patrocinata dal Comune di Bagnoli. Quella della località turistica più rinomata ed importante di tutta l'Alta Irpinia è sicuramente la manifestazione, in tal senso, che richiama più visitatori fra tutte quelle che si svolgono in questo periodo e che hanno per tema questi «tesori» della tavola. Già ieri sera si è avuto un primo «assaggio» dell'afflusso di visitatori che invaderà la ridente località altirpina oggi e domani. Da tempo non è più possibile trovare posto sia nei tantissimi alberghi situati sull'altopiano del Laceno che nel centro e nei paesi limitrofi, e negli agriturismi della zona. Il successo della manifestazione non è solo legato alla, pur rinomata ed unica, gastronomia locale, ma anche a quello che Bagnoli Irpino offre al visitatore in termini di cultura ed ambiente paesaggistico. «Collateralmente, alla sagra vera e propria - dice il primo cittadino Aniello Chieffo - sono state organizzate, anche quest'anno, iniziative di tipo culturale e di interesse. Ieri, infatti, è stata riaperta al pubblico, per la prima volta dopo oltre quarant'anni, un'ala della Chiesa del Convento di San Domenico. In serata, inoltre, è stata inaugurata nell'ampia sala consiliare una mostra fotografica sul Lacero d'Oro. Si avrà un seguito domani mattina con un convegno dedicato a questa mostra cinematografica che negli anni 1959/65 ebbe un richiamo che superò i confini nazionali. In mattinata, inoltre, intitoleremo la villa comunale al compianto sindaco Tommaso Aulisa, con lo scoprimento di un busto in suo onore». «Regina e Re» della tre giorni sono, ovviamente, il tartufo, Tuber Mesentericum, e la castagna (a quest'ultimo frutto di bosco si dedicherà soprattutto la fattura del dolce «tronco» con il nuovo tentativo di battere il guinness dei primati per lunghezza, con 19.80 mt.). A difesa del tartufo nero di Bagnoli Irpino è nata un'apposita associazione. «L'obiettivo principale - dice il presidente, Giuseppe Caputo - è quello di promuovere e tutelare questa nostra prelibatezza sia a livello gastronomico che di tipicità locale». La parte del leone la farà, ovviamente, la gastronomia. I numeri più significativi vengono dettati dal presidente della Pro Loco, Francesco Pennetti: 105 stands selezionati e tutti con certificati sanitari; oltre 40 quintali di caldarroste omaggio; oltre trentamila i visitatori previsti che avranno modo di gustare i tanti piatti realizzati con ricette che si tramandano da generazioni: dalla pasta condita al tartufo nero di Bagnoli, ai funghi porcini, insalata di tartufo, bruschette, salsicce e tanto altro.