

Bagnoli Irpino-Mostra Mercato, tutto esaurito negli alberghi

Nella foto: tartufo

venerdì 27 ottobre 2006



Ventinovesima Mostra Mercato del Tartufo Nero di Bagnoli e Sagra della Castagna: è boom di prenotazioni per la tre giorni che vede protagonista, come ogni anno, il centro storico di Bagnoli Irpino. Crocevia di turisti e visitatori provenienti anche dalle zone limitrofe della Campania e da numerose regioni d'Italia, il borgo bagnolese ha visto registrare il tutto esaurito negli alberghi del Laceno e dintorni sino ad arrivare a Serino e alle strutture ricettive del capoluogo. Un afflusso accolto già a partire da oggi in occasione dell'apertura della kermesse dedicata al tubero nero e a sua maestà la castagna, che prosegue domani e domenica con un allettante cartellone. Un

appuntamento che si consolida così anche a livello nazionale come imperdibile scenario gastronomico. L'edizione dello scorso anno ha raggiunto infatti le 100 mila presenze, a testimonianza della bontà dei prodotti locali e dell'efficienza dell'organizzazione. Non per altro, poi, la sagra esalta le peculiarità del Tuber Mesentericum Vitt., il Tartufo Nero di Bagnoli che è il prodotto principe della gastronomia bagnolese e non solo. Nel corso della tre giorni sarà poi possibile degustare le castagne in svariati modi: come base di **primi piatti, dolci e saporitissime caldarroste**. Gli stand offriranno inoltre pietanze a base di formaggi tipici come il **pecorino bagnolese, funghi porcini e quei piatti della tradizione difficili da trovare: la conza, l'uscieddu, la minestra maritata, il migliatiello**. Un vero e proprio festival della gola dove non mancheranno i rinomati vini irpini come l'Aglianico e il Taurasi. Ma, soprattutto, a fare da padrona di casa, sarà la proverbiale ospitalità della comunità bagnolese. Dopo la manifestazione di apertura, **che inizia oggi alle 18**, con degustazione dei **prodotti tipici e tanta musica folk (ad esibirsi stasera alle 20 sarà il complesso: "La Chiave Folk 2000")**, si prosegue domani con il vero cuore della sagra: già a partire dalle 12 si andrà in giro per il centro storico a degustare prodotti tipici e piatti unici. Alle 18, presso il Parco pubblico, mostra e sfilata dei **cani da tartufo** e assegnazione dei pettorali ai partecipanti alla gara di ricerca. Si prosegue alle 18.30 con la presentazione del dolce simbolo della sagra: il tronco di castagne, prelibatezza unica, già entrata nel Guinness dei primati. Ancora, alle 19, degustazione del tronco mentre nel centro storico visita continuativa agli stand. Alle 19.30 la manifestazione sarà in diretta regionale su Radio Punto Zero. Mentre alle 20 si chiuderà con il consueto appuntamento folk che vedrà protagonista il **complesso "Achille"**. Infine domenica 29 ottobre, giornata di chiusura con il grande appuntamento convegnistico regionale, alle ore 10, 'Tematiche sul Tartufo'. Mentre alle 12 in giro per il centro storico a degustare prodotti tipici e piatti unici. Alle 15.30, in Piazza Matteotti si svolgerà l'ottavo concorso per cani da tartufo. Seguirà alle 18.30 presso il centro storico l'appuntamento con la sagra. Alle 19, Piazza Di Capua, degustazione del "Tartufone" realizzato **dall'Istituto Comprensivo "M. Lenzi" di Bagnoli Irpino**. Mentre alle 20 momento musicale con **"Odissea 3"**. Si terrà alle 21 la premiazione dell'ottavo concorso per cani, quella del Trofeo Castagnella (castagna più grande) e del Tartufello (tartufo più grande). Gruppi musicali e artisti di strada animeranno le serate nelle varie piazzette del centro storico. In vari punti verranno distribuite caldarroste in omaggio. **Durante la manifestazione sarà possibile effettuare visite guidate gratuite per il centro storico e alla pinacoteca comunale (costo di ingresso 0,50 euro)**. **Organizzato anche il servizio navetta gratuito Laceno-Bagnoli (per informazioni; 3473791695, Vincenzo Greco; Pro Loco 0827602601 - la mattina dalle 10.30 alle 12.30 e il pomeriggio dalle 16 alle 20; oppure: www.bagnoli-laceno.it)**. (di Antonietta Miceli)

diventa amico di IRPINIANEWS



facebook