

Menù del giorno a Bagnoli: al centro della tavola l'oro nero

Bagnoli, 26/10/2012 / 16:37

Seconda giornata della Mostra Mercato del Tartufo Nero



(Prodotti tipici)
(Foto: Irpiniareport)

Si annuncia ricco di eventi il programma della seconda giornata della mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 35esima sagra della castagna.

Domani (sabato 27 ottobre) il menu gastronomico dei 119 stand, con al centro della tavola l'oro nero, sarà riproposto a partire dalle ore 12.00. Prima, alle 10.00, nella sala consiliare del Comune alla falde del Laceno ci sarà la presentazione della mostra fotografica e del libro omonimo "Dal Terminio al Cervialto. Sui passi di Giustino Fortunato alla scoperta dell'Arcadia ritrovata". Il volume curato da Paolo Saggese, con le immagini realizzate da Gianni Capone, sarà oggetto di un incontro, moderato da Peppino Iuliano (Cdps) ed organizzato dall'Amministrazione bagnolese in collaborazione con il Gal Irpinia.

Dopo i saluti istituzionali di Aniello Chieffo, sindaco di Bagnoli, e Giovanni Maria Chieffo, presidente del Gal Irpinia, seguiranno gli interventi di Luciano Arciuolo, assessore comunale alla Cultura, Luca Branca, assessore comunale all'Agricoltura ed all'Ambiente, Alessandro Di Napoli, Cdps, Aniello Russo, scrittore ed antropologo. Saranno presenti il curatore Saggese ed il fotografo Capone. Poi nel pomeriggio altro momento di confronto. Ma di valenza gastronomica. "Il tartufo nella gastronomia europea: confronti fra territori": questo il titolo del workshop delle 16.30 sempre nell'aula consiliare del Comune di Bagnoli Irpino. Al seminario, promosso dal Gal Irpinia in partnership con l'Amministrazione bagnolese, interverranno Aniello Chieffo e Giovanni Maria Chieffo. Poi le relazioni culinarie di Jenny Auriemma (Locanda di Bù), Pascale Joele Jeanne Belingou (Country House Nonna Pina), Jean-Marie Dumaine (Ristorante Vieux Sinzig nonché presidente dell'Associazione micologica tedesca "Ahrtruffel"), e Nicola Memoli (Ristorante Lo Spiedo). Per l'occasione, ogni chef presenterà un piatto a base di tartufo che sarà poi cucinato domenica 28 ottobre e giudicato da una competente giuria.

All'iniziativa parteciperà anche Vincenzo Lucido (preside dell'Istituto Alberghiero "L. Vanvitelli" di Lioni) che, insieme al professore Roberto Pecora, ha partecipato attivamente alla realizzazione di questo focus gastronomico di spessore europeo. A seguire, alle 18.00 nel parco pubblico, la mostra e sfilata dei cani da tartufo, promossa dall'Associazione tartufai Monti Picentini, con l'assegnazione dei pettorali ai cani partecipanti alla gara di ricerca del tartufo. In più la presentazione, alle 18.30, del tronco di castagne: prelibatezza unica già entrata nel Guinness dei primati. L'appuntamento di Bagnoli, organizzato dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno e patrocinato dall'Amministrazione comunale del paese altirpino in collaborazione con il Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno, si conferma sempre più un evento di forte incoming turistico.

Lo scorso anno, registrate più di 200mila persone rispetto alle 150mila del 2010, con un trend che cresce di anno in anno e che cattura sempre più l'attenzione del target straniero sia europeo che d'oltreoceano.