



## Pro Loco Bagnoli, il meglio della tradizione

IL PRESIDENTE FRANCESCO PENNETTI: «LOGISTICA E OFFERTA GASTRONOMICA SONO ALL'AVANGUARDIA»

**Bagnoli Irpino-** E' la Pro Loco Laceno-Bagnoli il deus ex machina della Mostra Mercato di Bagnoli Irpino e della trentaquattresima edizione della Sagra della Castagna. L'evento si avvale del patrocinio dell'Amministrazione Comunale guidata dall'avvocato Aniello Chieffo che lavora costantemente al fianco della Pro Loco per offrire il meglio. Condivisione e collaborazione sono infatti le parole d'ordine che hanno reso questo evento unico. Alla guida dell'ente di promozione turistica C'è Francesco Pennetti. Una persona pratica e risoluta che porta avanti l'organizzazione di questa kermesse che ha raggiunto, in termini di turismo e di indotto, numeri da capogiro. Evento che anche quest'anno conferma la sua valenza extraregionale.

Nel 2010 sono state registrate 150 mila presenze e, stando alle attese, l'edizione 2011 confermerebbe il trend. Da qui la decisione di voler spalmare l'evento su quattro giorni e non su tre. Un modo per garantire un flusso regolare di presenze e permettere un'ottima fruibilità degli stand e delle proposte gastronomiche predisposte nel corso della Mostra Mercato.

Presidente Pennetti, quali sono prospettive dell'edizione 2011 della Mostra Mercato che prenderà il via oggi?

«Le prospettive sono molto positive visto il pieno di presenze registrato dalle strutture ricettive del Laceno, di Bagnoli e dell'intero comprensorio. Si attende molta più gente dello scorso anno... ». Grazie all'esperienza acquisita nelle passate edizioni avete stilato un piano di sicurezza... «Certo, abbiamo provveduto a stilare un vero e proprio piano di sicurezza migliorando la logistica e la fruibilità di tutti i servizi. Insieme ad Angelo Famiglietti e Angelo Maria Biancaniello abbiamo infatti realizzato questo piano creando un vero e proprio circuito tra il centro storico e le varie aree del paese e dell'altopiano del Laceno. Sono stati infatti dislocati al Laceno i parcheggi per camper e pullman. Il parcheggio per le auto è stato invece predisposto nell'area Pip. Un modo per rendere funzionale tutte le aree ed ottimizzare gli spazi del nostro territorio. Abbiamo apportato modifiche sostanziali alla sicurezza come il potenziamento delle uscite d'emergenza, la predisposizione di estintori, di bagni normali e bagni chimici... Considerate le notevoli richieste abbiamo inoltre messo in piedi una equipe per accompagnare i turisti in visite guidate».

In merito agli stand ci anticipi qualcosa... sulle prelibatezze che si potranno degustare... «Sono circa 130 gli stand tra artigianali e gastronomici. Davvero tante le prelibatezze. Tutte tipiche. Tutte irpine. Tra le novità di questa edizione abbiamo pensato di festeggiare l'Unità d'Italia attraverso il tronco tipico della Mostra Mercato che sarà realizzato sotto forma di Italia in onore dei 150 anni dell'Unità... Per l'occasione abbiamo invitato, tra gli altri, il Colonnello Giovanni Adinolfi, Comandante Provinciale dei Carabinieri, il colonnello Mario Imparato, Comandante Provinciale della Guardia di Finanza, il Comandante

della stazione di Sant'Angelo dei Lombardi tenente Giulio Reale... Confidiamo nella loro presenza per l'inaugurazione di questo tronco a forma di stivale».

Altre novità per questa edizione? «Da parte nostra abbiamo cercato di migliorare la logistica e i prodotti, cercando di offrire sempre il meglio ai turisti e ai visitatori che da oggi apprezzeranno il nostro paese. Le migliorie apportate sono state rese possibili grazie alla fattiva collaborazione del sindaco Aniello Chieffo che ha lavorato costantemente offrendo validi spunti di miglioramento. Nonostante la minore produzione di castagne registrata quest'anno, abbiamo recuperato quantitativi notevoli per soddisfare l'enorme presenza che ogni anno inonda le strade del nostro paese. Saranno infatti distribuite 40 quintali di caldarroste e non mancherà il tipico e ormai tradizionale caciocavallo impiccato». La Pro Loco cosa proporrà tra i suoi stand? «Le caldarroste, le castagne fresche, le castagne del prete... Ma tra i 130 stand dislocati in ogni dove si potranno gustare piatti tipici come i ravioli al tartufo, le tagliatelle ai funghi porcini, la carne alla brace e un nostro piatto tipo: "la conza" Un piatto nato secoli fa come pietanza della miseria, è composto da zucca tagliata ed essiccata con contorno di noci, funghi porcini e scaglie di tartufo. Un piatto considerato un tempo povero e che oggi è divenuto una pietanza d'élite. Non mancherà la trippa all'insalata, la trippa al sugo, il provolone impiccato. Tutti prodotti locali della nostra terra che, senza arrivare all'industrializzazione, provengono direttamente da piccole aziende del posto».

Un evento che deve il suo successo alla collaborazione e alla condivisione. «Sicuramente. Un ringraziamento va innanzitutto a tutta la popolazione che si mette a disposizione non solo nei giorni della sagra ma anche nei giorni precedenti partecipando, con il proprio apporto, attivamente alla manifestazione. Un ringraziamento particolare va a tutto lo staff della Pro Loco: ovvero a Raffaele Pennetti, Salvatore Cappellu, Emanuel Nicastro, Gianluca Massari e le ragazze e le volontarie del servizio civile. Un grazie a tutte le signore che realizzano il tronco e a quanti a vario titolo offrono la loro collaborazione per la buona riuscita dell'evento. Da chi si occupa della cottura delle caldarroste a chi cura la pulizia delle strade. Un sincero e sentito ringraziamento all'azienda Castagne Cappetta e agli altri partners di questa edizione come Pasta Baronia e Diadora. Quest'ultima sarà presente con un proprio stand. Grazie anche ad Italmobili di Pellegrino Ferrante per lo sponsor che ha offerto».

Da chi è sponsorizzato questo festival del gusto?

«I fondi utilizzati per la realizzazione sono quasi totalmente ottenuti dagli stand che offrono un contributo alla manifestazione. Beh, tutto sommato ci autofinanziamo. Vi è inoltre l'aiuto da parte del Comune che mette a disposizione strutture e si occupa di coprire alcune spese. In questa edizione inoltre c'è stata vicina la Provincia di Avellino, la Camera di Commercio, la Regione Campania, l'Ept e il Consorzio Bagnoli Laceno presieduto da Gerardo Stabile».

**Fa.Ba.**

**28 OTTOBRE 2011**