



Elogio al tartufo nero, l'antipasto è servito

## SABATO 22 E DOMENICA 23 OTTOBRE WEEK-END DI GUSTO A BAGNOLI IRPINO L'ANTEPRIMA ENOGASTRONOMICA

Avellino- Week-end di gusto a Bagnoli Irpino questo fine settimana. In attesa che si alzi l'imminente sipario sull'edizione 2011 della mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 34esima sagra della castagna, l'oro nero è pronto ad esser celebrato e festeggiato con un'anteprima della kermesse in programma sabato 22 e domenica 23 ottobre nel centro storico del paese alle falde del Laceno.

Un evento nell'evento, supportato Slow-Food, Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori) ed Ais (Associazione Italiana Sommelier), dove il gusto tipico offerto dal ricco bouquet agroalimentare offrirà un prelibato antipasto enogastronomico dal retrogusto culturale e sociale. Il sipario si alza sabato pomeriggio, alle 18.30 nell'aula consiliare del Comune di Bagnoli Irpino, con la manifestazione d'inaugurazione, organizzata dagli assessorati comunali all'Agricoltura, Ambiente e Cultura, in collaborazione con l'Istituto Comprensivo "Michele Lenzi", dedicata ai "I Personaggi della Montagna": sagome, a grandezza naturale, raffiguranti personaggi tipici della tradizione locale, che verranno collocate in punti strategici del paese ripercorrendo così, durante la mostra, un affascinante viaggio nel passato tra storia e cultura contadina. Interverranno Aniello Chieffo, sindaco di Bagnoli Irpino, Incoronata Vivolo, assessore comunale alla Cultura, Luciano Arciuolo, preside dell'Istituto Comprensivo "Lenzi".

All'iniziativa, presentata dallo scrittore Aniello Russo, parteciperanno gli autori delle sagome costruite dagli alunni e docenti della scuola di Bagnoli.

Alle 19.00, apertura degli stand enogastronomici "Colline e Monti d'Irpinia" che proporranno tartufi, funghi, formaggi, vini, distillati, birra locale, castagne e frutta. Per i visitatori anche la possibilità di tour guidati con il "Circuito degustazioni Anteprima". Qui, sulla tavola: tartufi e vini irpini a marchio Doc e Docg. Spazio, in serata, anche al sociale e all'ambiente con un'asta per adottare alcune "Piante dimenticate": ricavato che poi andrà in beneficenza. L'obiettivo è recuperare 3 varietà di piante da frutta a rischio estinzione: mela chianedda, capo di ciuccio e limoncella.

Iniziativa che si replicherà il giorno dopo, aprendo, alle 12.00, il programma

domenicale. Poi, come per sabato, il menù della migliore enogastronomia locale sarà servito, dalle 12.30, dagli stand presenti per deliziare i palati dei visitatori. Ritorna di nuovo il ciclo di degustazioni con al centro l'abbinamento tartufo-vini. Il pomeriggio, poi, alle 16.30, l'evento, a cura dell'Associazione Tartufai Monti Picentini, che vedrà numerosi cani sfidarsi in dimostrazioni pratiche alla ricerca del prezioso tubero. Ma non solo. Parallelamente ci saranno degustazioni guidate. Chiusura col botto, alle 23.00, con la "Sciabolata di spumante irpino". Il tutto arricchito da danze e musica popolare.

"L'idea che sta alla base dell'anteprima, quest'anno alla sua seconda edizione, - dichiara Luca Branca assessore all'Agricoltura ed Ambiente di Bagnoli Irpino - muove dal presupposto e dalla volontà di aprirsi all'intero territorio irpino. L'obiettivo che ci poniamo è proporre una qualitativa vetrina delle produzioni tipiche locali in grado di coniugare le varie eccellenze dell'agroalimentare domestico con un'attenzione particolare anche all'ambiente e al sociale".

21 ottobre 2011

rp/