

IRPINIA NEWS

Stagione dei funghi al via, Franco il 'maestro' trova porcino di 2kg

martedì 1 luglio 2014



Bagnoli Irpino – L'Irpinia è certamente dal punto di vista paesaggistico ambientale una delle aree del Mezzogiorno più belle ed intriganti. Una terra viva, una terra vera, ricca di acqua e di verde, ricca di prodotti tipici che sono il vanto della gastronomia, ricca di vigneti unici al mondo, funghi, tartufi prodotti cerealicoli di prima qualità.

Così, dopo le abbondanti piogge che nei giorni scorsi si sono abbattute in provincia (causando anche enormi disagi, soprattutto nella Valle del Sabato e nel Mandamento), ha preso il via anche la stagione dei funghi che, di fatto, hanno fatto capolino sulle montagne della verde Irpinia già da diversi giorni, dalle alture del Laceno, al confine con il salernitano,

proseguendo lungo tutto la dorsale dei monti Picentini.

E parallelamente è partita anche la caccia al fungo porcino più grande. I primi 'cercatori' a trovare il prezioso prodotto tipico della cucina di 'casa nostra' hanno subito postato le foto delle 'conquiste' sui social network. E' il caso di **Francesco Nicastro**, detto il 'maestro', riconosciuto da tutti come uno dei più bravi ricercatore di funghi di Bagnoli Irpino.

La sua 'conquista' è un porcino del peso netto di **2 chili e 100 grammi**, l'ennesimo ritrovato da questo esperto cercatore che si conferma così come il 're' della speciale disciplina.

diventa amico di IRPINIANEWS



facebook

IRPINIANEWS © Tutti i diritti sono riservati - Vietata la riproduzione, anche parziale, senza citare la fonte