



Tartufo d'oro: vince la bagnolese Rosaria Patrone

Rosaria Patrone vince il premio “Tartufo d’oro”. Il suo racconto “Profumo di provincia” risulta il miglior scritto, tra le 34 opere giunte da ogni parte d’Italia ed esaminate da un’apposita giuria, del concorso letterario tenutosi oggi pomeriggio (venerdì 29 ottobre) nella sala consiliare dell’ex Chiesa di Santa Caterina di Bagnoli Irpino e promosso dall’assessorato comunale alla Cultura, guidato da Incoronata Vivolo, con il patrocinio della Presidenza della Repubblica Italiana. Alla 55enne bagnolese va, oltre ad una somma in denaro, l’ambito trofeo “Tartufo d’oro”, a forma di tubero, realizzato dalla scultrice bagnolese Rachele Branca. “Sono molto soddisfatta ed orgogliosa – dice entusiasta Patrone – del premio ricevuto. Mi fa molto piacere anche perché inaspettato”. “Il mio racconto breve – aggiunge – narra in sostanza la storia della mia famiglia dove mio padre è stato uno dei primi ricercatori locali di tartufo. Lavoro che faceva durante il periodo estivo, mentre in inverno svolgeva la mansione di operaio forestale”. Secondi classificati, a pari merito, Alejandro Di Giovanni di Bagnoli irpino con il racconto “Echi” e Daniela Gregorini di Ponte Sasso di Fano (Pesaro-Urbino) con la novella “Amici del tartufo”. In terza posizione, invece, Cristiana Luongo di Castell’Alfero (Asti) con “Bobi e Bertu”, Luigi Bologna di Legnago (Verona) con “Margherita e il tartufo magico” e Martin Di Lucia di Bagnoli Irpino con il racconto “K”. L’iniziativa, alla sua prima edizione, è un concorso letterario, unico in Campania per le peculiarità che la contraddistinguono, che lega 4 segmenti, ambiente, territorio, cultura e turismo, su cui i partecipanti hanno sviluppato un elaborato a tema. Gli obiettivi degli organizzatori va oltre. Lo scopo è quello di costruire negli anni una formula di più ampio respiro che coinvolga anche altri territori. Intanto, buona la prima a Bagnoli. Il set gastronomico non delude le attese nel suo giorno d’inizio. La mostra mercato del tartufo nero, organizzata dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno e patrocinata dall’Amministrazione comunale del paese altirpino, registra un’ottima affluenza di visitatori: segno di un evento dove il top food made in Bagnoli, rappresentato dal suo prodotto di eccellenza, il tubero nero, alletta e seduce i palati dei buongustai. “Questa manifestazione – spiega Aniello Chieffo, sindaco di Bagnoli Irpino – vuole rilanciare il territorio e la sua identità. Con il nostro evento siamo entrati nel circuito nazionale del tartufo che ci permette di intensificare gli scambi di settore con altre realtà territoriali”. “Oggi – conclude – il nostro tartufo è esportato su scala mondiale”. Importante anche l’impatto turistico sul comprensorio interessato, come sottolinea l’assessore comunale al Turismo,

Eusebio Marano: “Un festival del genere ha ricadute d’incoming turistico anche nei week-end successivi alla mostra, ottenendo benefit che si allungano fino a Natale”. E Carlo Trillo, del Consorzio turistico Bagnoli – Laceno , aggiunge: “In questi tre giorni espositiva abbiamo registrato un notevole riscontro anche sul fronte del comparto alberghiero-ricettivo che gravita nel nostro ambito territoriale. Senza dubbio il nostro tartufo rappresenta un significativo vettore promozionale”. “Ci muoviamo – sottolinea Luca Branca, assessore all’Agricoltura e all’Ambiente – in due direttrici. Una che va verso la costa con la partnership gastronomica con Cetara e l’altra che intende offrire opportunità alle produzioni tipiche del territorio”. Entusiasta anche Lucio Napodano, fiduciario Condotta Slow Food di Avellino. “Sono rimasto – afferma – particolarmente impressionato dalla mostra di Bagnoli. Ho scoperto un’organizzazione impeccabile”. “La mostra – conclude – è in perfetta sintonia con lo stile Slow Food perché è in grado di dare cibo buono, pulito e giusto, cioè un prodotto sano attraverso cui si mette in piedi un processo virtuoso di tutti coloro che partecipano alla catena di distribuzione”. Per domani, sabato 30 ottobre, dalle ore 10.00, gli stand gastronomici saranno aperti tutta la giornata per dare la possibilità a tutti i buongustai di degustare le ricche e diverse pietanze a base di tartufo nero e di altre produzioni tipiche. Il pomeriggio, allo stand dell’Associazione “Amici della Alici” di Cetara allestito in via Roma, focus sulla spillatura del terzigno: operazione finale da cui si ottiene la colatura di alici, prodotto presidio Slow Food da novembre 2003. Sarà infatti dimostrato, alle ore 18.00, il tradizionale il procedimento di maturazione delle alici sotto sale da cui si ricava il pregiato e squisito liquido ambrato. Con la partnership gastronomica tra Cetara e Bagnoli Irpino, mari e monti si uniscono in un connubio “da favola” e danno vita ad un piatto culinario che abbina due prodotti tipici di eccellenza del proprio territorio: il tartufo nero di Bagnoli e le di alici di Cetara. L’abbinamento ha un volto: insalata bagnolese di tartufo. Ed è il nome della ricetta che sarà riproposta per la nella mostra mercato per la gioia degli amanti della buona cucina. Ma il sabato pomeriggio della celebrity gastronomica non finisce qui di stupire. Alle 18.30, la presentazione, in piazza di Capua, del dolce simbolo della mostra, il tronco di castagna. Come di consuetudine, ci sarà l’attesissima prova per superare il Guinness del dolce di castagne più grande del mondo che lo scorso anno raggiunse la lunghezza di 20 metri e 90 centimetri. Il tronco poi sarà distribuito gratuitamente a chi vuole gustarlo. Continua, durante il pomeriggio (ore 19.45), la mostra micologica, a cura dell’Associazione “Il Bosco”, con l’illustrazione delle specie esposte. Spazio, infine, alla musica dei “Pratola Folk” in piazza di Capua con melodie itineranti che coinvolgeranno vicoli e piazzette della mostra.