

Campania Slow

il giornale dedicato all'enogastronomia ed il buonvivere

Tronco di castagne da record: Bagnoli Irpino di nuovo nel Guinness dei primati

di [Enrico Tartaglione](#) • 1 Novembre 2010



Il dolce, simbolo della mostra mercato del tartufo nero e della castagna, raggiunge quota 21 metri e 10 centimetri di lunghezza per un totale di 11 quintali di peso.

Dimostrazione live della colatura cetarese: la città del tartufo e la città delle alici pronte all'intesa gastronomica.

Nuovo record per il tronco di castagne di **Bagnoli Irpino**. Presentato oggi (sabato 30 ottobre) nel secondo giorno dell'edizione 2010 della mostra mercato del **tartufo nero**, il dolce simbolo del festival gastronomico altirpino entra nel **guinness** dei primati toccando quota 21 metri e 10 centimetri di lunghezza. Il risultato supera quello dello scorso anno pari a 20 metri e 90 centimetri. Oltre 3 quintali di castagne amalgamate con zucchero, gocce di cioccolato, margarina, liquore strega, pan di Spagna per un peso complessivo di 11 quintali di dolce. Il tutto attraverso una lavorazione manuale di una settimana sapientemente realizzata da un team di cuoche bagnolesi formata da **Genorosa Scarfò, Maria Iuliano, Maria Meloro, Luigia Tammaro, Anna Tammaro, Teresa Di Capua, Caterina Chieffo e Concetta Frasca**. "E' dal 2003 – spiega soddisfatta Genorosa Scarfò – che facciamo questo dolce ed ogni anno superiamo il primato di lunghezza". Intanto successo per il secondo ciak della kermesse bagnolese. Cresce il trend di visite con presenze internazionali provenienti dal Nord-Europa arricchite da un pubblico d'oltreoceano. Segno di un incoming turistico maggiore e variegato. "Registriamo – dice **Gerardo Stabile**, presidente del Consorzio turistico Bagnoli – Laceno – una forte affluenza di turisti con ricadute notevoli sul nostro ambito territoriale".

Altro evento della seconda giornata espositiva: la spillatura del terzigno. Operazione finale da cui si ottiene la colatura di alici, prodotto presidio Slow Food da novembre 2003.

Allo stand "Amici della Alici" di Cetara, allestito in via Roma, la dimostrazione "live" del processo. Le acciughe appena pescate, una volta lavorate a mano, vengono sistemate, con la classica tecnica "testa-coda", a strati alterni di sale ed alici, in un apposito contenitore in legno di rovere, il terzigno (un terzo di una botte). Completati gli strati, il contenitore viene coperto da un disco in legno detto

tompagno, su cui si collocano dei pesi (pietre marine). Per effetto della pressatura e della maturazione delle acciughe, comincia ad affiorare un liquido in superficie. Alla fine del processo di maturazione, di circa sei mesi, il liquido raccolto e conservato viene versato nuovamente nel terzigno dove le acciughe sono rimaste in maturazione. Attraversando lentamente i vari strati, ne raccoglie il meglio delle caratteristiche organolettiche, fino ad essere recuperato mediante un apposito foro praticato nel terzigno con un attrezzo detto vriale, e trasferito in un altro recipiente. Il risultato finale è appunto la colatura, un distillato liquido di color ambrato che conserva intatto l'aroma della materia prima, le alici salate.

*“La nostra presenza a Bagnoli – afferma **Pietro Pesce**, presidente dell'associazione cetarese – dimostra la volontà di creare una sana relazione con il comprensorio altirpino nel segno della gastronomia di eccellenza. Vogliamo costruire una rete territoriale in cui l'elemento distintivo è caratterizzato da un prodotto tipico”.*

Sulla stessa linea **Eusebio Marano**, assessore al Turismo di Bagnoli. *“Questo – dice - è il primo passo che noi facciamo. Senza dubbio continueremo questo percorso sinergico per implementare maggiormente l'interscambio nato che è funzionale ad rafforzare le performance turistiche del nostro ambito territoriale utilizzando come filo conduttore il vettore della gastronomia di qualità”.* 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 degli eventi non finisce qui di stupire.

Ricco anche il programma di iniziative previsto per la giornata conclusiva della kermesse di domenica 30 ottobre. Oltre agli stand che rimarranno aperti tutta la giornata, ci sarà, alle 14.30 nel giardino di piazza Matteotti, il 12esimo concorso amatoriale per cani sulla ricerca del tartufo a cura dell'Associazione Tartufai Monti Picentini. Ultimo appuntamento con la mostra sui funghi presentata alla 18.45. E poi la premiazione in grande stile in serata, alle ore 21.00, del tartufo e della castagna più grande. I prodotti premiati verranno dopo messi all'asta.