

Weekend

di Fabrizia Barbarisi



ALTA IRPINIA

Conto alla rovescia per «La Sagra della castagna di Cassano Irpino»

E' ormai conto alla rovescia per il tradizionale appuntamento gastronomico "La Sagra della Castagna di Cassano Irpino" che ogni anno si svolge nell'ultimo fine settimana di ottobre. Si tratta di una manifestazione che si svolge nel centro storico e tra le caratteristiche vie del borgo. A tutti i partecipanti verranno offerte, dall'associazione "G. Ninni", le prelibate caldarroste. Per le caratteristiche stradine verranno allestiti stand gastronomici e di gazebo istituzionale. Tra musica, allegria, profumi e sapori antichi si possono gustare pietanze della cucina tradizionale locale quali: maccaronari e fagioli paesani, farfalle con tartufo e ricotta, molliarielli, scamorza arrostita, baccalà con peperoni, salsiccia e pancetta alla brace, provolone impiccato e ottimo vino. Particolarmente ricco e gustoso sarà lo stand dei dolci caserecci alla castagna. Le piazzette e le vie del paese verranno allietate da musica folk ed etnica fino ad arrivare alle tamburriate. Saranno presenti stand per l'acquisto di prodotti tipici locali, artigianali e gastronomici, come formaggi, salumi, legumi ed ortaggi. Inoltre nel corso della manifestazione saranno proposte mostre di artigianato locale.

Avella tra arte e gastronomia

Festa dell'arte e della gastronomia ad Avella. Appuntamento per questo fine settimana si terrà infatti l'evento culinario "Pan ammor e tarantelli". Domani e domenica a partire dalle ore 19 in campo prodotti tipici, artigianato, artisti di strada, primi piatti, carne arrostita, bancarelle e tanto, tanto divertimento. Non mancherà l'ottimo vino locale.

A Bagnoli Irpino tra prodotti tipici

Domani «Anteprima» del tartufo nero e la sagra della castagna

Al via domani la due giorni dedicata al tartufo nero e alla castagna a Bagnoli Irpino. Appuntamento per domani e domenica con l'«Anteprima» della Mostra Mercato promossa ed organizzata dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno e patrocinata dall'Amministrazione comunale del paese altirpino in collaborazione con il Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno, replicherà, per il secondo anno consecutivo, l'anteprima enogastronomica prevista per questo week-end precedente la manifestazione. Si parte domani, alle 18.30, con l'evento inaugurale. Sfilata di costumi tipici e lettura della "Licenza di Pubblica Adunanza" daranno il via alla kermesse. Subito dopo, alle 18.45, l'Associazione micologica campana "Il Bosco", inaugurerà la mostra sui funghi, in programma fino a domenica, con l'illustrazione delle specie esposte. Alle 19, poi, l'apertura degli stand gastronomici dove si potrà degustare fino a tarda notte i piatti della tradizione locale. In vetrina, nella splendida cornice del centro storico, tartufi e castagne proposti nei modi più sva-

riati. E poi funghi porcini, pasta fatta in casa, salumi, il pecorino di Bagnoli, la rinomata ricotta di pecora unitamente ad altri prodotti lattiero-caseari. Il tutto arricchito da suoni e musica popolare che animeranno vicoli e piazzette del paese per l'intera durata della rassegna. In più, verranno distribuite in omaggio oltre 40 quintali di caldarroste e sarà possibile effettuare, sempre per l'intera manifestazione, visite guidate gratuite per il centro storico.

Il menu gastronomico sarà riproposto nella mattinata di sabato 29 ottobre a partire dalle ore 12. Poi nel pomeriggio, alle 18 nel parco pubblico, la mostra e sfilata dei cani da tartufo, promossa dall'Associazione tartufai Monti Picentini, con l'assegnazione dei pettorali ai cani partecipanti alla gara di ricerca del tartufo. Come da tradizione, ci sarà la prova per superare il guinness del tronco di castagne più grande del mondo che lo scorso anno raggiunse la lunghezza di 21 metri e 10 centimetri: oltre 3 quintali di castagne amalgamate con zucchero, gocce di

Il prossimo fine settimana tra i vicoli del borgo medievale di Castello

Cervinara, cresce l'attesa per la Sagra della castagna

Il borgo Castello, con il patrocinio del Comune di Cervinara, organizza la Sagra della castagna. Si tratta del trentaduesimo anniversario che si snoderà tra i vicoli del borgo medievale di Castello il 29 e 30 ottobre. Ecco il programma completo delle due giorni:

Sabato 29 ottobre

Alle ore 20 apertura della sagra con sfilata del corteo storico in costumi medievali e sbandieratori di Campobasso e a seguire l'apertura degli stands. Alle 21 tutti in piazza con cantori, musicisti e balli per le piazzette e i vicoli del borgo.

Domenica 30 ottobre

All'ore 11,30 sfilata del corteo storico in costumi medievali e sbandieratori di Campobasso previsti in Villa Comunale, accompagnati da clown, giocolieri e acrobati 13 possibilità di ristorazione per il pranzo nei vicoli, alle 16 minispettacolo con giocolieri, clown ed acrobati per bambini mentre alle 17 tornano ad esibirsi gli sbandieratori al borgo. Alle ore 18 spazio ai cantori, musicisti e balli per le piazzette e i vicoli del borgo. Alle 22 estrazione dei 3 biglietti vincenti della rifica con premi in prodotti tipici artigianali di castagne e alle ore 23 rientro del corteo storico in costumi medievali ed incendio del castello.

La due giorni si chiuderà con un Happy Hours della castagna a partire dalla mezzanotte.



Tutto pronto nella graziosa frazione Castello di Cervinara per la due giorni dedicata alla gastronomia e al divertimento

AL TEATRO D'EUROPA DI CESINALI Al via la nuova stagione teatrale con lo spettacolo «Socrate sono io»

Parte domani alle 21 con replica domenica alle ore 19.30 la nuova stagione teatrale del Teatro d'Europa di Cesinali con lo spettacolo comico di Massimo Sorrentino "Socrate sono io" di Tato Russo. La storia è ambientata a Napoli nel '700 e racconta di un gruppo di amici, fra cui il barbiere del posto e una serie di personaggi goffi e ignoranti che capeggiati dal più stupido di tutti, certo Tammaro, si convincono di essere discendenti dei più grandi filosofi. Lo stesso Tammaro è convinto di essere il nuovo Socrate facendosi chiamare Socrate Secondo e amante quindi di tutto ciò che è greco. La moglie Rosa, disperata, cerca in tutti i modi di farlo ritornare in se anche con le maniere forti, fino al punto di concertare con la complicità delle donne uno scherzo teso a far abbandonare a Tammaro le mentite spoglie....Ma vi riuscirà? Fra gag esilaranti e paradossi filosofici preparatevi al colpo di scena finale. Gli interpreti sono: Massimo Sorrentino, Gigino Cesariano, Fiorella Zullo, Elena Spinello, Fedele Canonico, Giuseppe Relmi, Livinia Limone, Grazia D'Acerno, con le ballerine Simona Perillo, Fabiana Calicchio. Coreografie di Tamara Torres Molina. La nuova Stagione Teatrale nasce dall'unione di alcune realtà associative che da molti anni già operano professionalmente sul territorio provinciale nel campo del teatro.

«Continua il nostro impegno sul territorio» dichiara il Presidente Luigi Frasca "e una nuova energia pervade tutto lo staff del Teatro d'Europa consci della grande responsabilità che ci portiamo addosso. E' nostro intento identificare il Teatro d'Europa come punto di riferimento per i giovani talenti del territorio che si possono così esprimere nella più antica forma d'arte. "Continua Frasca "E' il momento di dare risposte concrete ai giovani e ciò è possibile solo attuando progetti con importanti sinergie fra Associazioni, Enti, Pro Loco e singoli cittadini. Ci aspettiamo grande solidarietà da parte del pubblico che numeroso sta rispondendo con affetto e calore, sicuro della qualità e professionalità dei nostri artisti».

A SALA DI SERINO Domenica e lunedì c'è la «Sagra della castagna»

Appuntamento con il gusto a Sala di Serino per la XXXVI edizione della sagra della castagna. Domenica e lunedì sarà il Mercatone ad ospitare l'iniziativa culinaria legata alla gastronomia locale ed in particolare al prelibato frutto autunnale, la castagna. Si potranno pertanto degustare prodotti tipici e dolci a base di castagne, carne alla brace e carne con patate e pupaine, caldarroste - ballotte, castagne lesse... Il tutto accompagnato da ottima musica, folklore irpino, tammurriate, tarantella montemaranesa...

In campo anche l'arte grazie al concorso di pittura "CartagnArte" destinato alla scuola secondaria di primo grado e al concorso "Fantasie di castagne" per la scuola primaria.

Infine, nel corso della due giorni ci sarà anche spazio all'attività di convegnistica: domani alle ore 17, nella sala convegni della Banca di Credito Cooperativo di Serino si svolgerà un dibattito tematico.

L'evento è reso possibile grazie alla collaborazione di diversi enti quali il Comune di Serino, la Provincia di Avellino, la Regione Campania, la Comunità montana Terminio-Cervialto, l'Unpli e il Parco Regionale dei Monti Picentini.

AIELLO DEL SABATO

«Itinerari Aiellesi», buona la prima A Novembre visita a Montevergine

Si è conclusa con successo la prima fase di «Itinerari aiellesi 2011». Si tratta di una lodevole iniziativa promossa ed organizzata dalla Pro Loco di Aiello del Sabato presieduta da Eugenio Cucciniello.



Dopo la raccolta dei rifiuti abbandonati a ridosso delle aree pic nic nei boschi di aiello, i volontari (per di più scout di Avellino e provincia) si sono intrattenuti, piacevolmente al suono dell'organetto di "Zio Pasquale", a degustare i prodotti tipici autunnali nella base scout. E intanto gli organizzatori già pensano ai prossimi appuntamenti. La seconda fase di Itinerari Aiellesi si svolgerà il 28 e 29 dicembre.

Ma non è l'unica iniziativa in programma. Il 13 novembre infatti le ragazze del Servizio Civile che fanno capo alla Pro Loco, organizzano una visita al Santuario di Montevergine, alla Chiesa Paleocristiana di Prata Principato Ultra e alla Chiesa di Sant'Ippolito ad Atripalda per poi concludere la domenica in compagnia di tutti i partecipanti con un gustoso pranzo.

MONTELLA Tra castagne e caldarroste in tavola l'Igp irpina

Appuntamento con la Sagra della Castagna Igp di Montella il 5 e 6 novembre. Un frutto di qualità che ha conquistato il riconoscimento Igp. L'indicazione geografica protetta "Castagna di Montella" è riferita alle castagne prodotte per il 90% dalla varietà palummina e per il restante 10% dalla varietà verdole. Le caratteristiche distintive della "Castagna di Montella" Igp sono rappresentate da una pezzatura media o medio-piccola e la forma rotondeggiante del frutto, con faccia inferiore piatta, base convessa e sommità ottusa mediamente pelosa. Il seme ha polpa bianca, croccante e di gradevole sapore dolce.

La tradizione della castagna nasce insieme a questo paesino immerso nella valle dell'alto Calore. Risale infatti all'epoca longobarda la prima legge per la tutela del castagno. Nelle due mattinate di festeggiamenti sono in programma visite guidate al santuario di San Francesco a Folloni, al complesso monumentale della Madonna della Neve e al santuario del Santissimo Salvatore. Nel pomeriggio si terrà l'attesa accensione dei bracieri, un vero e proprio spettacolo... Uno show dedicato alla falconeria, l'antichissima arte rivisitata per l'occasione nonché i numerosi gruppi musicali. Il profumo della castagna di Montella Igp si farà sentire per tutte le strade diffondendo un'atmosfera unica.



cioccolato, margarina, liquore strega, pan di spagna per un peso complessivo di 11 quintali. Alle 18.30, l'attesa presentazione del dolce simbolo della manifestazione che sarà poi offerto a tutti i visitatori. Ricco anche il programma domenica con l'apertura, dalle ore 12, degli stand di enogastronomia locale. Mentre, alle 15.30, in piazza Matteotti, ci sarà il dodicesimo concorso nazionale per cani da tartufo, dell'Associazione tartufai Monti Picentini. In serata, invece, alle 21.00, la premiazione della castagna e del tartufo più grande. Ma non finisce qua. Il giro di boa è per lunedì 31 ottobre sempre con l'ampia e succulenta offerta degustativa dei prodotti tipici.

Le Notti Ritrovate
IX edizione
E' tutto pronto per «Le notti ritrovate»
E' ormai definitivo il programma de «Le notti ritrovate» che quest'anno festeggia la sua nona edizione. Due le località scelte per ospitare l'evento: la Chiesa del Carmine di Avellino e il Castello di Tufo. L'iniziativa culturale si svolgerà dal 27 al 29 ottobre e il 18 e 19 novembre è stata ideata e si avvale della direzione artistica di Tina Rigione e della direzione musicale del Maestro Massimo Testa. Il primo appuntamento è in programma il prossimo 27 ottobre presso la Chiesa del Carmine di Avellino con il concerto del Duo con Davide Izzo al violino e Giuseppe Giulio Di Lorenzo al pianoforte.

Sant'Angelo dei Lombardi e la Sagra

Torna anche quest'anno la "Rassegna dei Prodotti Tipici - enogastronomia - folklore - turismo - artigianato - arte e cultura" Si tratta de «La Sagra delle Sagre 2011», evento promosso ed organizzato dall'Associazione Turistica Pro Loco "Alta Irpinia - Sant'Angelo dei Lombardi", si terrà sabato 12 e domenica 13 novembre. L'evento si avvale del patrocinio ed il concorso del Comune di Sant'Angelo dei Lombardi, di Enti ed Istituzioni Provinciali e Regionali, dell'Unpli e di numerose altre Associazioni del settore turistico ed enogastronomico e della promozione sociale ed umana.

Domani a «L'Approdo» la personale di Sangiovanni

Domani pomeriggio alle 17.30, presso il Centro Culturale «L'Approdo» in via Matteotti ad Avellino sarà inaugurata la personale



dell'artista partenopeo Mario Sangiovanni che esporrà per la seconda volta nella nostra città. Sarà presentato da Daniela Ricci e Maria Guarino.