



Venerdì 29 ottobre 2010

LA XXXIII MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO E DELLA CASTAGNA

BRACE, CUORE E FANTASIA

Da oggi e per tre giorni Bagnoli Irpino diventa capitale del gusto

Bagnoli Irpino è in fermento. Prenderà il via oggi uno dei più importanti eventi della provincia e non solo. Aniello Chieffo, sindaco del paesino altirpino, è sempre in prima linea. Sindaco-avvocato, si divide tra le aule del Tribunale e la sua stanza di primo cittadino, pronto ad organizzare e a dare i consigli giusti. «Abbiamo lavorato tanto per quest'edizione - spiega Chieffo - e siamo pronti a confermare il successo di quelle passate. Anzi, siamo convinti che quest'anno possiamo dare qualcosa di più a chi sarà nostro ospite. Questa edizione, infatti, è il risultato di aggiornamenti continui, di contatti, di un intenso lavoro di squadra. L'attenzione che ci viene riservata, rappresenta per noi la molla per migliorare sempre, anno dopo anno. Questi tre giorni rappresentano l'occasione giusta per gustare delle vere e proprie specialità che soltanto il nostro territorio riesce ad offrire. Ma è anche il momento propizio per visitare delle zone incantevoli che sono ancor più belle in questo periodo dell'anno: l'Appennino è meraviglioso soprattutto in autunno. Colori e suggestioni davvero particolari. Da non perdere le visite al nostro borgo ed al lago Laceno. E' da sottolineare che i prodotti che si potranno gustare durante la mostra mercato, provengono direttamente dal nostro territorio, dai nostri boschi. Sono prodotti delle nostre montagne che, per fortuna, sono ancora incontaminate». Al via dunque la tre giorni ricca di interessanti appuntamenti culinari e non solo. Ricco il programma di iniziative previsto per la giornata conclusiva. 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, del tartufo e della castagna più grande. I prodotti premiati verranno dopo messi all'asta.

alle pagine II, III e V



La ricetta, lo chef consiglia

Alici di Cetara e Tartufo di Bagnoli l'abbinamento di questa edizione

Domani dalle ore 10, gli stand gastronomici saranno aperti tutta la giornata per dare la possibilità a tutti i buongustai di degustare le ricche e diverse piante a base di tartufo nero e di altre produzioni tipiche. 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 abbinia 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.



di Fabrizia Barbarisi

IL TRENO IRPINO DEL PAESAGGIO Alla sagra in locomotiva sull'Avellino-Rocchetta

L'evento festeggia la seconda edizione con una novità: il viaggio in direzione opposta

Alla sagra in treno con l'Avellino Rocchetta. Il gruppo "In loco motivi" propone anche per quest'anno la possibilità di giungere a Bagnoli Irpino in locomotiva. Non sarà l'unico evento che coinvolgerà la graziosa tratta ferroviaria irpina in questo week end. Oltre alle due corse che porteranno turisti ed escursionisti da Avellino a Cassano e Bagnoli per le Sagre della Castagna e del Tartufo, questa volta si fa anche il viaggio in direzione inversa: partirà da Rocchetta Sant'Antonio un gruppo di 50 persone alla volta di Taurasi per trascorrere una giornata tra i vigneti irpini e visitare nel pomeriggio una delle sagre più rinomate della Regione: quella di Bagnoli.

«Domenica abbiamo riproposto la possibilità di arrivare a Bagnoli Irpino, in occasione della Mostra Mercato del tartufo e la sagra della castagna, in treno. - spiega **Pietro Mitrone**, promotore dell'iniziativa - L'evento è bello, e si presenta secondo il nostro solito format: in treno il racconto della storia l'arrivo a Bagnoli per la degustazione delle specialità locali oltre che la visita ai monumenti del posto. Arrivati a Bagnoli sarà la Pro Loco Bagnoli-

Laceno a farci da guida nel centro storico. In programma anche l'anima in paese ed ampia libertà per visitare gli stands e ricevere sconti per i partecipanti. Soddisfatti dell'iniziativa dello scorso anno non c'è stata nemmeno la necessità di pubblicizzarla particolarmente, il tam tam di face-book è diventato ormai il nostro canale... Del resto la rinomata sagra già tira da sola. In effetti si potrebbe immaginare la promozione di questi eventi anche in altri periodi dell'anno, per incentivare l'utilizzo dei mezzi pubblici lasciando a casa l'automobile e visitare meravigliosi posti come Bagnoli Irpino».

Insomma una giornata ricca in cui l'Irpinia è protagonista domenica 31 con il treno dedicato alla Sagra di Bagnoli. La partenza è prevista sempre alle 9 dalla stazione di Avellino. A Bagnoli ci si sposterà in bus per raggiungere il centro del paese. Sul treno e negli stand **Ilaria Scarano** e **Roberto Galluccio** si esibiranno in "Girotondo", spettacolo ispirato dal testo omonimo di Artur Schnitzler, con un adattamento di Ilaria Scarano. Aggirandosi nei vagoni un uomo e una donna disegnano con toni ironici e sarcastici il rito del corteggiamento. La difficoltà dell'amore puro in un incontro ri-

dotto a mero atto sessuale preaduto da una danza di corteggiamento. Il grottesco diventa protagonista fino a svuotare i personaggi di senso. I sorrisi che nasceranno nascondono la banalità del quotidiano, il falso, l'inutilità delle convenzioni, la retorica, la perdita di senso della realtà, il desiderio di colmare l'esistenza con stereotipi di relazioni inutili. Ma, come già accennato, non sarà l'unico spostamento in treno in programma questo fine settimana.

Domani infatti si parte da Avellino alle 9 alla volta di Montella da dove un gruppo seguirà un itinerario storico culturale che prevede la visita esclusiva alle sor-

genti di Cassano ed al centro storico, ed un altro gruppo procederà con una escursione naturalistica sul sentiero della Scorzella. Alle 14 è previsto il pranzo e di seguito visita libera alla Sagra della Castagna. La colonna sonora della giornata sarà eseguita dal vivo da **Simone Carotenuto**.

Mentre da Avellino si partirà per Montella, un treno partirà da Rocchetta Sant'Antonio per raggiungere Taurasi. Anche questo viaggio sarà accompagnato dal gruppo *in loco motivi*.

È intanto già si pensa ai prossimi appuntamenti con il Treno Irpino del Paesaggio in programma il 14, 17, e 28 novembre.

Ecco le modalità di prenotazione per prendere parte all'iniziativa. Il contributo per partecipare alla giornata è di 35 euro a persona mentre i bambini dai 4 ai 10 anni versano un contributo di 20 euro. Per la sola escursione naturalistica sul Sentiero dello Scorzella il contributo è di 15 euro a testa.

Il pagamento dovrà essere effettuato al momento della prenotazione con le seguenti modalità presso: SPI - CGIL - Viale Italia 40 Avellino Tel 340.6778150 pietro.mitrone@tin.it

Amici della Terra Irpinia Onlus Tel 0825786473 fax 0825248754 mail: amiterav@libero.it Largo Scoca (ang. ViaMacchia), 2 Avellino

È possibile prenotare anche tramite bonifico bancario intestato a Amici della Terra Irpinia Onlus Iban IT 72R0866115100 000 000 305277 indicando come causale: contributo "In loco motivi" manifestazione del 30 ottobre 2010 e trasmissione via fax al numero 0825248754 della Attestazione di versamento.



LO SPONSOR UFFICIALE

Castagne del prete, secche, farina di castagne, ecco tutti i prodotti di un'azienda storica di Bagnoli Irpino. Una castagna pregiata prodotta da un'azienda che ha come unico e fondamentale fattore la qualità, frutto di un processo produttivo e di trasformazione che affonda le radici nella tradizione.

Cappetta, castagne di qualità

L'azienda "Castagne Cappetta S.r.l." è lo sponsor ufficiale dell'edizione 2010 della rassegna gastronomica di Bagnoli Irpino. Situata nel cuore del comprensorio Montella-Bagnoli, con opificio in località Caliendo a Bagnoli Irpino, ha radici profonde e lontane nel tempo. Basti pensare che il suo fondatore ha dedicato tutta la sua vita alle castagne, acquisendo sempre più fondi castagnoli. Da qui la brillante idea di valorizzare questo meraviglioso prodotto con la trasformazione. Una azienda particolarmente legata al tradizionale e millenario sistema di trasformazione, avendo come unico obiettivo il fattore qualità. L'azienda trasforma circa 2.000 quintali di castagne ogni anno, così come si faceva una volta, in modo tradizionale e senza alcuna meccanizzazione o manipolazione del

prodotto, ottenendo in tal modo un prodotto genuino e nutritivo, apprezzato soprattutto dai buongustai. L'azienda "Castagne Cappetta S.r.l." è stata la prima ad operare in loco per poter sfruttare la secolare esperienza dei coltivatori di castagne irpine. Il risultato è una castagna pregiata, di qualità, dalle caratteristiche organolettiche eccellenti, adatta agli usi più svariati. Un prodotto, di Bagnoli Irpino, unico al mondo, destinato ai palati più raffinati.

L'azienda "Castagne Cappetta S.r.l." import export è situata a Bagnoli Irpino in Località Caliendo. Per maggiori informazioni è possibile contattare lo 0827 602003 oppure 0827 62147. Il fax è 0827 602907 e l'indirizzo mail è info@castagne.com. E' possibile inoltre visitare il sito internet www.castagne.com.

LE PRELIBATEZZE



Weekend

di Fabrizia Barbarisi



Castagne Cappella



Tartaruga affittacamere

www.latartaruga.info



DA OGGI A BAGNOLI IRPINO

Il Re tartufo e la Regina castagna

La Mostra Mercato e la trentatreesima sagra tra prelibatezze locali e una calda atmosfera di montagna

Guardare, Gustare, Sentire. Al via oggi l'edizione 2010 della "Mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 33esima sagra della castagna". Il grazioso paesino altirpino da oggi e fino a domenica accoglierà migliaia di visitatori per una tre giorni tutta da vivere. Un mix di sensi che tende ad appagare gusto, vista ed udito. Il tutto in una logica promozionale che, mettendo al centro il tartufo nero, prodotto di pregio e di punta dell'economia bagnolese, punta a stimolare nel visitatore ulteriori percezioni sensoriali basate sulle tipicità locali. Ed allora la gastronomia di eccellenza, cuore pulsante della manifestazione, sarà il fulcro da cui si snoderanno percorsi culturali e paesaggistici che identificano le bellezze dell'area territoriale. L'evento autunnale, organizzato dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno e patrocinato dall'Amministrazione comunale del paese altirpino, vuol offrire quest'anno un pacchetto unico che metterà, quindi, in relazione virtuosa la cucina tipica a base di tartufo nero con il turismo artistico e naturalistico per ammirare il patrimonio storico, gustare i sapori, e sentire, dal punto di vista olfattivo e uditivo, i profumi e il silenzio degli incantevoli habitat paesaggistici che circondano Bagnoli. In vetrina tartufi e castagne proposti nei modi più svariati. E

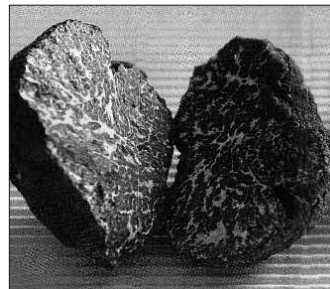
poi funghi porcini, pasta fatta in casa, salumi, il pecorino di Bagnoli, la rinomata ricotta di pecora unitamente ad altri prodotti lattiero-caseari. Alla gastronomia si abbinerà, poi, l'artigianato artistico con l'esposizione di diversi e caratteristici manufatti locali per dar vita a diversi eventi nell'evento con molte novità al vaglio dei promotori.

«La nostra manifestazione ha una valenza che va oltre l'aspetto gastronomico che senza dubbio rappresenta il fulcro principale dell'evento. - spiega l'Assessore al Turismo del Comune di Bagnoli, Eusebio Marano - Una kermesse del genere, che richiama di anno in anno un palcoscenico turistico sempre più rilevante in termini di presenze, la utilizziamo anche per una promozione più capillare del nostro territorio. Insieme all'eccellenze produttive della nostra economia agroalimentare, abbiamo implementato infatti un percorso integrato di valorizzazione che abbraccia anche le bellezze paesaggistiche ed artistiche di cui si fregia il paese di Bagnoli».

Molto entusiasta anche l'assessore all'Agricoltura del centro altirpino, **Luca Branca**, che spiega: *«Stiamo cercando di strutturare l'evento sempre più su un discorso di qualità sia*

per le aziende che partecipano, come espositori, sia a beneficio di tutti i visitatori in termini di servizi offerti e proposti. Puntiamo, dunque, sempre più a migliorare la nostra mostra, stando attenti a soddisfare le esigenze del nostro target. L'aver aggiunto, quest'anno, un'anteprima di carattere enogastronomico va proprio in questa direzione. Presentare una novità, richiamando quel pubblico che ama momenti ed occasioni più tranquille dove gustare le nostre produzioni tipiche. L'obiettivo è quello, quindi, di offrire un completo servizio qualitativo che possa alla fine avere delle ricadute stabili in ottica di incoming turistico nel nostro comprensorio anche in periodi differenti dall'evento di fine autunno».

NUMERI DEL SUCCESSO DEL TARTUFO NERO



L'appuntamento di Bagnoli, centro campano più importante di commercializzazione del tartufo e cittadina membro dell'Associazione nazionale "Città del tartufo", ha numeri da capogiro e conferma la sua valenza di evento extraregionale. Nel 2009 registrate 100mila presenze con un trend che cresce di anno in anno e che cattura sempre più l'attenzione del target straniero, sia europeo che d'oltreoceano, visto l'interesse di svizzeri, tedeschi ed americani a prendervi parte. L'evento per la presenza stabile di turisti e visitatori rappresenta un concreto esempio di incoming turistico made in Irpinia. Strutturata in 3 giorni, la kermesse, che dai suggestivi vicoli del centro storico da oggi e fino a domenica interesserà tutte le strade del paese, prevede la partecipazione 109 espositori del comprensorio bagnolese e non solo.

L'economia tartuficola a Bagnoli Irpino:
Cercatori: più di 100.
Imprenditori che commercializzano prodotti a base di tartufo nero: 5
Produzione annuale/ultima: circa 15.000 kg

Principali aree di commercializzazione: ristorazione, fiere specializzate, negozi di prodotti tipici, piccola distribuzione. Export (mercati di sbocco): Italia Meridionale, Germania, Svizzera, Inghilterra, Spagna.



L'INIZIO CON "ZI ANGELO IL TARTUFAIO"

Dalla polpa color nero cioccolato o violetta con venature bianche ramificate, dall'aroma intenso e pungente, il prelibato "frutto" della natura vanta una storia centenaria tra faggeti e boschi incontaminati.

Una storia lungo un secolo

Per conoscere fino in fondo il tartufo nero di Bagnoli Irpino è indispensabile qualche cenno di storia. Il suo nome scientifico è "tuber mesentericum Vittad" ed appartiene alla famiglia degli ascomiceti. Dalla polpa color nero cioccolato o violetta con venature bianche ramificate, presenta forma globosa, reniforme, sferica con cortecchia ruvida e può raggiungere le dimensioni di un'arancia dall'aroma intenso e pungente. Bagnoli Irpino, Apeta, Sazzano, Valle dell'Acero, Valle Boba, Cervarulo e Cerviata sono le zone dove il prelibato "frutto" della natura si presenta. Il tuber Mesentericum stabili-

sce rapporti simbiotici principalmente con il faggio e il pino nero perché il carpino e l'ontano sono biologicamente inadatti alla simbiosi e la quercia cresce in ambienti poco adatti alle esigenze del tartufo irpino. I boschi dell'Irpinia ospitano in prevalenza faggete la cui spettacolarità è ben nota essendo tra le migliori del paese. Concorrono a questo primato la quota, le precipitazioni, il tasso di umidità, i substrati pedologici e lo spessore della lettiera. Se il clima è propizio si possono raccogliere anche 30 quintali di tartufo. Il tartufo nero ha legato il suo nome a quello di Bagnoli Irpino perché fu proprio intorno ai boschi

che lo circondano che è cominciata, più di cento anni fa, la sua raccolta. Si narra infatti che fu negli anni successivi all'unità d'Italia che compaiono i primi cercatori di tartufi: il primo fu un certo "Zi Angelo il tartufo", un brigante inviato a Bagnoli in soggiorno obbligato. Fu lui, sembra, che insegnò ai locali come addestrare i cani e soprattutto dove cercare i tartufi. Che il tartufo di Bagnoli si affermò quale piatto edonistico di prestigio lo dimostra il menù del pranzo che le autorità offrirono per inaugurare, nel 1882, il rifugio di Santa Nesta, vicino Laceno, dove il tartufo figura come antipasto.

LA RACCOLTA