

Cornice di pubblico nazionale per il festival del gusto bagnolese

BAGNOLI IRPINO- Un festival da Guinness. L'edizione 2010 della mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 33esima sagra della castagna di Bagnoli Irpino batte tutti i record. Sul fronte visitatori, primato di presenze: registrate nella tre giorni espositiva 150mila persone rispetto alle 100mila dello scorso anno con un picco nella giornata conclusiva dell'evento. «Il colpo d'occhio - commenta soddisfatto Francesco Pennetti, presidente della Pro Loco Bagnoli - Lacedo, ente organizzatore della mostra in partnership con il Comune altirpino - è stato davvero fantastico, disegnando una cornice di pubblico, italiana ed internazionale, che ha riempito le strade del paese apprezzando la qualità della gastronomia locale e la nostra ospitalità». «Il tutto - conclude - indice di una manifestazione che lega efficacemente il territorio ai suoi prodotti di punta». Altro il primato raggiunto: il tartufo più grande dell'anno messo poi all'asta. Trovato dal cavatore bagnolese **Salvatore**

Marano, sull'altopiano del Lacedo, il tubero nero pesa 469 grammi. Ma non finisce qui. Guinness dei primati anche per il tronco di castagne, dolce simbolo della ker-messe gastronomica. Una torta, amorevolmente lavorata da uno staff di chef tutto al femminile, lunga 21 metri e 10 centimetri che supera il risultato del 2009 di 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. Ai sapori si abbinano i saperi. Come il premio letterario "Tartufo d'oro", assoluta novità per la rassegna, e le varie mostre fotografiche tra cui quella dell'Associazione Nazionale Libero Pensiero "Giordano Bruno" che ha presentato, nell'affascinante chiesa di San Domenico, l'art gallery "Zenit, sguardo nel meridiano": viaggio d'immagini nel cratere dell'Alta Irpinia. In scena anche divertenti dimostrazioni di ricerca del tartufo con il 12esi-



mo concorso amatoriale per cani organizzato dall'Associazione Tartufai Monti Picentini e presentato dal segretario **Giuseppe Caputo** nonché assessore comunale alle Politiche Sociali. Entusiasta la Giunta comunale di Bagnoli per i risultati ottenuti. «Mai come quest'anno abbiamo registrato - spiega il sindaco **Aniello Chieffo** - una notevolissima presenza di visitatori che ha dato vita ad un turismo stazionario. Aspetto e fattore fondamentale perché incide positivamente sull'economia domestica». «Il nostro tartufo - aggiunge **Eusebio Marano**, assessore comunale

all'Agricoltura ed Ambiente - è un prodotto unico e di pregio che abbiamo messo in relazione virtuosa con i nostri giacimenti storici e paesaggistici per offrire un unico pacchetto promozionale in grado di soddisfare a pieno le esigenze di chi ci è venuto a trovare». «Tutto il paese - conclude - ha partecipato attivamente alla preparazione della mostra, segno di un'organizzazione impeccabile e di un impegno collettivo». E mentre cala il sipario sulla mostra mercato 2010, già si pensa alla nuova edizione. «Il prossimo anno - annuncia Chieffo - il nostro impegno sarà maggiormente indirizzato alla promozione dell'evento, curando nel dettaglio il volto degli stand con una comunicazione visiva di affascinante appeal». Intanto si è a lavoro su ulteriori progetti turistici. In programmazione un pacchetto promozionale suddiviso per itinerari tematici con soluzioni fruibili in diversi periodi dell'anno sia estivi che invernali. «In sostanza si tratta - spiega **Carlo Trillo** del Consorzio turistico Bagnoli - Lacedo - di viaggi guidati alle scoperte delle bellezze naturalistiche, artistiche, culturali ed enogastronomiche che interessano il nostro borgo e l'altopiano del Lacedo». «La peculiarità è - termina - l'aver caratterizzato ogni singolo percorso con un aspetto distintivo del nostro territorio».

BY NIGHT

AVELLINO

BLUE ROSE CAFE'

VENERDI 5 NOVEMBRE

Serata di karaoke e gadget gratis per tutti

SUITE

MERCOLEDI' 3 NOVEMBRE

Mercoledì 3 novembre due sabbie doppie divertimento. Balli Latino americani, salsa classica limba, main room, caraibici, balli di gruppo. latin house. Animazione curata da Enzo el loco

MOJITO CAFE'

VENERDI' 5 NOVEMBRE

"Saturday night in only Mojito". una serata di Karaoke a cura di Pantwera

BLACK HOUSE BLUES

SABATO 6 NOVEMBRE

FAMILY MAN feat. SINGER PAN & Mr. BLANKA -Black House Blues - Avellino - 6 novembre 2010 - start at 22 ...Dub & reggae dj set

FLUMERI

S'AGAPO'

Ogni venerdì il protagonista sei tu con il Karaoke SABATO 6 NOVEMBRE Joe Batova, cantante sosia di Elvis Presley, evento unico e imperdibile a partire dalle ore 21:30 e per tutta la notte.

ARIANO IRPINO

LA PIGNATA

VENERDI' 5 NOVEMBRE

Serata di degustazione con CANTINE MIER di Taurasi e OLEIFICIO FAM. La serata sarà accompagnata da piano Bar stumental sax and voice. Prodotti in Degustazione: Chiaro di Luna Falanghina igp; Pimula rossa Novello di Aglianico d'Irpinia; Nero Latino Aglianico d'Irpinia dop; Taurasi Don Ciriaco docg Bucca Nere Grappa d'Aglianico

AIELLO DEL SABATO

CENTRO SOCIALE

SABATO 6 NOVEMBRE

Dopo la prima edizione Sound's Leaves torna subito con un'altra grande serata di musica live Suoneranno i "Slaves of love and bones" e a seguire si esibiranno i "Deny" con il loro live tutto da ascoltare e a chiudere la serata ci sarà l'energico Vinyl Gianpy con la sua selezione Rock and Roll!

CARUSO E BALSAMO NEL TEMPIO DEI COSTUMI PER IL CINEMA

Successo a Roma per la moda del tessile made in Irpinia

L'estro e la qualità del tessile della tradizione artigiana

irpina, conquistano la ribalta delle passerelle romane. Salvatore Caruso imprenditore di Calitri, titolare dell'azienda tessile "Nelle grandi Fauci", è stato fortemente voluto per l'inaugurazione del centro-benessere "Apolonio", di Rebeca Bacall, nota nel circuito cinematografico per la cura del make up degli attori. L'inaugurazione si è svolta, pochi giorni fa a Roma. I capi artigianali hanno impreziosito la sfilata di moda prevista nella serata, all'insegna dello stile vintage degli anni ottanta. Un altro importante riconoscimento per il mondo degli artigiani e dei piccoli imprenditori irpini, che si inserisce in quella filosofia di promozione e di rivalutazione promossa dalla "Confartigianato" di Avellino, che da sempre tende ad "esportare" e a far conoscere la qualità del mondo micro-imprenditoriale della nostra provincia.

Presente all'inaugurazione anche la costumista Antonella Balsamo, che ha partecipato a molte produzioni cinematografiche, come "Baaria" di Tornatore. In passerella, anche eleganti abiti da sera femminili, disegnati da Antonella Balsamo, e realizzati dai sarti artigiani dell'azienda di Calitri.



Successo per gli abiti da uomo, disegnati da Salvatore Caruso e Antonella Balsamo, in stile rigorosamente anni 80, che hanno riproposto i classici jeans "strappati", completi asciutti metallizzati, ma anche gilet da sera, con bottoni gioiello, sempre realizzati a Calitri.

L'azienda "Nelle grandi fauci" ha già collaborato con la costumista Balsamo, in alcune fiction televisive come "Tutti per Bruno", con Claudio Amendola, e nell'ultimo film per il cinema dal titolo: "The same Love", realizzando capi maschili eleganti, e anche abbigliamento sportivo, in particolare jeans. «Esempi come quello di Salvatore Caruso - afferma il presidente della Confartigianato di Avellino, Ettore Mocella - dimostrano la vitalità delle piccole imprese, e l'importanza dell'artigianato e della micro imprenditoria nella nostra provincia.

Ancora una volta, il settore del tessile si impone come un segmento prezioso nella stessa economia irpina, risultato di un'attenta strategia di tutela e promozione del comparto tessile, da tempo promossa dalla nostra associazione. Prossimo appuntamento, quello con Tessuti & Talenti che si svolgerà, in Irpinia, alla fine di novembre».

Autunno a Vallesaccarda per i frutti migliori

VALLESACCARDA- Tra i must della stagione naturalmente, oltre al vino novello nel momento della vendemmia, ci sono funghi, tartufi e castagne. Profumi che diventano sapori nelle cucine intiepidite dal calore dei caminetti. E i profumi del sottobosco hanno inebriato "L'autunno a Vallesaccarda la stagione dei frutti migliori", evento a sfondo gastronomico che si è svolto il week end scorso a Vallesaccarda.

Una riunione spensierata con cura ma senza sfarzo, con l'eleganza quieta, sommessata e modesta che tanto si addice all'incantevole bellezza d'ottobre. Vallesaccarda ha reso omaggio ai "tesori autunnali" riscoprendo sapori perduti e recuperando il patrimonio culturale e materiale di un passato contadino. Una manifestazione ideata dal vice sindaco di Vallesaccarda **Gerardo Cipriano** e promossa dall'Amministrazione Comunale coadiuvata da quasi tutte le associazioni presenti sul territorio, tra le quali Acd Vallesaccarda- A.I.S.- A Smile- Forum dei Giovani- Agorà- Allegri Ultra. Una cornice enogastronomica che fa da comune denominatore tra le eccellenze ristoratrici del paese e la neo nata scuola alberghiera e della ri-

storazione vallesaccardese. La location che ha ospitato l'evento è stata la casa della cultura Martin Luther King, un ex edificio scolastico riportato agli antichi splendori di un tempo, dove è stata ricostruita un'atmosfera rurale, con una mostra mercato ricca di frutti e specialità autunnali con svariate degustazioni di prodotti tipici, il tutto alimentato da mostre fotografiche e artistiche, esposizioni e tanta musica. Ma Domenica 31 Ottobre e Lunedì 1 Novembre oltre a distinguersi come le due date ufficiali dell'evento enogastronomico, rappresentano anche un momento di cultura e incontro. Proprio ieri nell'ambito della manifestazione, è stato promosso un convegno

per uno sviluppo integrato del territorio, attraverso il sistema cultura, prodotti tipici ed enogastronomia. Insomma non c'è stagione più ricca di attività dell'autunno. Sembra che in questa stagione tutto si compia ed in effetti per la natura è proprio così. I suoi frutti che ispirano sagre paesane e inaugurano di fatto nuove annate di buon vino, diventano occasione di turismo e cultura e non c'è fine settimana che non offra in tutta Italia un evento a sfondo gastronomico.



SAGRA DELLA CASTAGNA

La 28° edizione della tradizionale manifestazione "Sagra della Castagna" è stata organizzata dal Comune di Montella dal 6 al 7 novembre.

Evento rinomato e atteso, con migliaia di presenze, per gustare la regina, sua eccellenza la castagna, che in questi luoghi è da sempre al centro della vita sociale ed economica, si svolgerà il 6 e 7 novembre 2010 la 28° edizione della Sagra della Castagna di Montella IGP, e si potranno degustare le famose caldarroste, dolci di castagne, piatti tipici a base di funghi e tartufo, tanta bella gente per trascorrere qualche ora in allegria e spensieratezza.

MOSTRA MERCATO DEI PRODOTTI TIPICI DELL'ALTA VALLE DEL CALORE E SAGRA DELLA CASTAGNA DI MONTELLA

Dal 7 all'8 novembre a Montella di scena i sapori locali

SAGRA DELLE SAGRE

La X Edizione della Sagra delle Sagre Sabato 13 e Domenica 14 novembre 2010 al centro storico - Sant'Angelo dei Lombardi. Sono tantissimi gli espositori e centinaia i camperisti che si sono già prenotati.

Il programma per il decennale dell'occasione, prevede la degustazione di prodotti tipici locali, la presenza delle migliori enoteche della provincia di Avellino, incontri tematici sull'enogastronomia, artigianato e turismo.

FALO' DI SAN NICOLA

Anche quest'anno si rinnova l'appuntamento tradizionale che da secoli contraddistingue San Nicola Baronia. In questo ridente paese della verde irpinia, in occasione delle festività del santo patrono, viene riadattato un antico rito pagano che ha il suo culmine con l'accensione dei Falò dedicati al Santo.

Nello splendido scenario della località "Fontana" di San Nicola Baronia si degusteranno, infatti, calarielli, piatti e prodotti tipici accompagnati da un festival di musica tradizionale, pizziche e tammurriate. Il ricco programma prevede alle ore 17.00 l'accensione dei falò e apertura stands. Alle 19.00 inizia la sagra con la degustazione dei prodotti tipici e alle 20.30 iniziano i concerti.

ANDAR PER SAGRE