

Avella, torrone con le nocciole in esposizione e doni ai bimbi

AVELLA- Antonio Barretta, presidente del Comitato festa in onore di San Romano, ha organizzato per la giornata di oggi un'esposizione di torrone con le nocciole di Avella, quale dolce tipico per la celebrazione dei santi e dei morti in tutta la Regione Campania, nonché di altri prodotti dolciari tipici fatti in casa. A tutti i bambini verrà distribuito un dolce dono. «Se il 31 ottobre segna per il mondo anglosassone la festa di Halloween, per noi cattolici rappresenta la vigilia di un evento molto sentito, che quest'anno la comunità avellana di San Romano



vuole celebrare nell'ottica di valorizzare la festa che si svolge ogni anno ad Agosto in onore del proprio santo, soldato e martire della cristianità. Verrà, pertanto, allestito un gazebo in piazza San Romano ad Avella, dalle ore 9.30 alle ore 13.30 e dalle ore 16.00 fino a tarda serata. Tutti i manufatti dolciari che verranno esposti saranno preparati dalle numerose e generose signore-sponsor del comitato festa di San Romano, che il presidente Antonio Barretta ringrazia per la sentita collaborazione.

LA MANIFESTAZIONE A SANT'ANGELO L, IL 13 E 14 NOVEMBRE

E' già conto alla rovescia per la "Sagra delle sagre"

SANT'ANGELO DEI LOMBARDI- Si terrà nei giorni di sabato 13 e domenica 14 novembre la Xª edizione della manifestazione "Rassegna di Prodotti Tipici - enogastronomia - folklore - turismo - artigianato - arte e cultura - "La Sagra delle Sagre", organizzata dall'Associazione Turistica "Pro Loco Alta Irpinia" di Sant'Angelo dei Lombardi. L'importante Rassegna, cresciuta nel tempo, è organizzata con il concorso dell'Amministrazione Comunale di Sant'Angelo dei Lombardi, ha ottenuto, anche per quest'anno, il patrocinio morale dell'Amministrazione Provinciale, dell'UNPLI e della Confartigianato. La Xª edizione della Rassegna vedrà la presenza di numerosi stand, di associa-

zioni, di aziende, di operatori del settore dell'enogastronomia, dell'artigianato, nonché di istituzioni, enti e scuole. "La Sagra delle Sagre", si tiene nel suggestivo contesto del Centro Storico di Sant'Angelo dei Lombardi, ha per scopo la valorizzazione e la promozione dei prodotti tipici locali, dell'enogastronomia, dell'artigianato artistico e rurale, delle tradizioni culturali e popolari dell'Alta Irpinia e del turismo delle zone interne. "La Sagra delle Sagre" è diventata uno dei più rilevanti e qualificati appuntamenti turistici della stagione autunnale della provincia di Avellino ed è giunta alla Xª edizione. Oltre alla degustazione di prodotti tipi-



ci locali, saranno presenti i vini delle migliori enoteche della provincia di Avellino; sono previsti incontri tematici sull'enogastronomia e laboratori del gusto; inoltre, ci saranno canti e balli tipici della tradizione irpina, animazione per bambini e artisti di strada; non mancheranno i suoni delle tammore e i ritmi della famosa pizzica e taranta. La manifestazione "La Sagra delle Sagre" è stata ideata ed organizzata dalla Pro Loco "Alta Irpinia - Sant'Angelo dei Lombardi", con presidente Tony Lucido e da un gruppo di affiatati amici.

BY NIGHT

AVELLINO

CAFFETTERIA ROSE ROSSE

DOMENICA 31 OTTOBRE

La notte di Halloween, Dj Set Smile Dj Mark Vocalist Anthony Pascal. Festa di Halloween con musica dal vivo e tanti gadget. Ingresso libero

BLUE ROSE CAFE'

SABATO 31 OTTOBRE

HALLOWEEN RALF, ALEX NERI, SIMI, SMILE DISCO FASCHION FESTIVAL

MOJITO CAFE'

VENERDI' 5 NOVEMBRE

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

FRALU' CAFE'

DOMENICA 31 OTTOBRE

Una serata interamente dedicata ai dolcetti scherzetto di Halloween con l'accompagnamento musicale di Marcello Apicella

LACEDONIA

AGRITURISMO VALTUSCANO

DOMENICA 31 OTTOBRE

"The Halloween Marquerade party", una Grande festa in maschera per trascorrere insieme la notte di halloween ballando a tempo della musica House e Disco 70-80-90 con i dj resident.

FORINO

DECAMERON

DOMENICA 31 OTTOBRE

Il Decameron di Pasolini è il posto che farà da scenario alla "Notte di Halloween. Una notte tra "dolcetti o scherzetti", streghe, mostri e zucche con l'animazione musicale del gruppo "Storie&Pagliacci".

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.

FISCIANO

29 OTTOBRE

"Rebus" dalle 21:30 in poi

31 OTTOBRE

Party Halloween musica live e disco

IL DOLCE DI 21 METRI DI LUNGHEZZA E 11 QUINTALI DI PESO

Bagnoli: record e guinness per il tronco di castagne

BAGNOLI IRPINO- Nuovo record per il tronco di castagne di Bagnoli Irpino Presentato ieri 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 ma-

turazione 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 rima-

state 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 abbinava 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 cucina. Ricco anche il programma di iniziative previsto per la giornata conclusiva della kermesse di oggi. 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. E poi la premiazione in grande stile in serata, del tartufo e della castagna più grande. I prodotti premiati verranno dopo messi all'asta.



na 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».



LE INIZIATIVE CULTURALI

BAGNOLI IRPINO- La sagra della castagna e del tartufo è un appuntamento che, oltre ad essere una vetrina gastronomica, vuole offrire varie iniziative anche culturali. Tra queste è da citare la personale della pittrice avellinese Stella D'Amico, che ha ottenuto già numerosi riconoscimenti, come il terzo posto alla prima rassegna di pittura di Nusco il mese scorso con il dipinto "Paesaggio nel sole", mentre ha ottenuto il primo posto in una mostra di pittura che si è tenuta a Benevento. I suoi quadri raffigurano paesaggi che si stagliano tra i monti, velati da una luce soffusa, appena nascosti tra gli alberi, che offrono quasi una protezione a quelle case arroccate, le stradine strette, quasi a formare un mondo limitato e inconsapevole, mentre le immagini dei vecchi seduti sugli scalini rimandano alla tradizione e a gesti ormai dimenticati. La luce rossastra regala un'atmosfera quasi eterea, palpante nell'attesa di un cambiamento, i sentieri di campagna percorrono la tela come segni di passato, in cui la nostalgia ferma i desideri e li mantiene in un limbo infinito. Il paesaggio irpino dunque costituisce il tema predominante nelle tele della pittrice, che collabora da tempo con il Presidente della Pro Loco Francesco Pennetti, promuovendo iniziative culturali, per dare nuova linfa al paese - suo è anche il logo della sagra, raffigurante il paese di Bagnoli con i suoi monumenti più caratteristici. Sarà quindi questa l'occasione per conoscere l'arte di Stella D'Amico in un luogo in cui le opere saranno presentate accanto ad una vetrina allestita da lei stessa. **Ilda Rampino**

ANDAR PER SAGRE

SAGRA DELLA CASTAGNA

MONTEFUSCO

Il 30 e 31 ottobre si svolgerà la tipica sagra della castagna: caldarroste, dolci tipici, panini con arrosto e salsiccia, fagioli e cotechini, il tutto accompagnato da vino di Greco di Tufo e Aglianico

CASSANO

L'Associazione "Guido Ninni" con il patrocinio del comune di Cassano Irpino organizza la 34ª Edizione della Sagra che si svolgerà il 30 ottobre.

CALABRITTO

Il 30 ottobre a Calabritto di scena la sagra della castagna. Si potranno gustare piatti tipici locali: pasta e fagioli con le cotiche, patate con i peperoni, spezzatino di carne maiale con castagne e le speciali tagliatelle fatte con farina di castagne

MONTELLA

La 28ª edizione della manifestazione è stata organizzata dal Comune di Montella dal 6 al 7 novembre

BAGNOLI IRPINO

29-30-31 ottobre la mostra del mercato e del tartufo nero di Bagnoli e dei prodotti tipici nel Centro Storico di Bagnoli Irpino. Durante la manifestazione sarà possibile effettuare visite guidate gratuite per il centro storico. Servizio navetta gratuito Laceno-Bagnoli e aree Pip di Bagnoli e Montella adibite a parcheggio custodito

NEI BORGHI DELLE STREGHE

30 ottobre a Pietrastornina degustazioni enogastronomiche, musica popolare e percorsi storici
31 ottobre SAMHAIN PARTY" con degustazioni enogastronomiche e musica

NOTTE DELLE STREGHE

Vino, castagne e musica popolare di scena all'antico borgo di Cervinara il 30 e 31 ottobre che ripropone la tradizionale sagra della castagna

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 di 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.