

## Bagnoli: dopo l'anteprima, è conto alla rovescia per la "Sagra della castagna e del tartufo nero"

**BAGNOLI IRPINO**- Bilancio positivo per l'anteprima della mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 33esima sagra della castagna svoltasi sabato 23 e domenica 24 ottobre a Bagnoli Irpino. Circa 10mila visitatori hanno partecipato alla due giorni dal sapore e retrogusto enogastronomico. Esperti del settore, giornalisti, istituzioni ed appassionati: la qualificata platea di ospiti presenti all'iniziativa che ha fatto da apripista all'edizione 2010 della manifestazione bagnolese in programma questa fine settimana nel paese altirpino. Ed il primo ciak iniziale non fa mancare novità sul fronte del marketing territoriale legato al filone dell'economia agroalimentare domestica. Si pensa, co-

me obiettivo futuro, ad un marchio per il tartufo di Bagnoli Irpino. Brand funzionale a contraddistinguere l'identità del prodotto, migliorandone sempre più gli standard valorizzativi e i livelli di competitività nelle specifiche aree strategiche d'affari. Già le performance attuali del settore tartuficolo bagnolese misurano un agionismo di mercato di tutto rispetto. La produzione è di circa 15.000 chilogrammi (dato 2009) realizzata da più di cento cercatori locali. Ristorazione, fiere specializzate, negozi di prodotti tipici, piccola distribuzione sono invece i principali canali di commercializzazione. Bene anche l'export dove i principali mercati di sbocco toccano ed interessano l'Italia Meridiona-

le, la Germania, l'Inghilterra e la Spagna. «Prenderemo in considerazione - dice **Incoronata Vivolo**, assessore alla Cultura del Comune di Bagnoli Irpino - l'eventuale intenzione, al momento embrionale, di vedere se è fattibile concretizzare un gemellaggio con il nostro paese, Alba ed Asti, altri importanti centri legati all'economia tartuficola, per mettere insieme le nostre esperienze mediante l'asse storia, cultura ed enogastronomia in modo da promuovere con maggior forza il tartufo". Intanto ad accompagnare il prelibato circuito di degustazioni, che vede al centro della tavola il famoso tubero nero banchettare con qualificate etichette di



vini irpini, ci ha pensato anche la cultura a rendere ancor più succulento, insieme all'artigianato artistico locale, l'evento introduttivo alla mostra mercato. Visite guidate al patrimonio storico del paese e l'esposizione di pregevoli manufatti artigianali all'interno del cortile del palazzo comunale di Bagnoli hanno, infatti, completato in maniera virtuosa l'identità di un'anteprima che adesso cede il passo al vero e proprio e-

vento che verrà inaugurato con la manifestazione di apertura di venerdì 29 ottobre con inizio alle ore 18.30. Prima, alle ore 17.30, la celebrazione del premio letterario "Tartufo d'oro" presso la sala consiliare dell'ex Chiesa di Santa Caterina in occasione della terza edizione del festival della poesia dei Paesi del Mediterraneo 'La poesia della Piccola Firenze d'Irpinia' presentata dal Centro di Documentazione sulla poesia del Sud. Trentaquattro le opere letterarie a concorso pervenute da ogni parte d'Italia ed esaminate da un'apposita giuria.

Al primo classificato, oltre ad un premio in denaro, andrà il trofeo "Tartufo d'oro" realizzato dalla scultrice bagnolese Rachele Branca. Sarà anche assegnata la medaglia del Presidente della Repubblica ad una personalità del mondo della cultura e del giornalismo che si è distinta nella promozione dei prodotti tipici dei Monti Picentini ed in particolare di Bagnoli Irpino.

### BY NIGHT



**AVELLINO**  
**CAFFETTERIA ROSE ROSSE**  
VENERDI' 29 OTTOBRE  
Karaoke e buona musica  
**SABATO 30 OTTOBRE**  
Festa di Halloween con musica dal vivo e tanti gadget.  
Ingresso libero  
**DOMENICA 31 OTTOBRE**  
La notte di Halloween, Dj Set Smile Dj Mark Vocalist Anthony Pascual  
**BLUE ROSE CAFE'**  
**SABATO 30 OTTOBRE**  
Jep's eyes  
**SABATO 31 OTTOBRE**  
HALLOWEEN RALF, ALEX NERI, SIMI, SMILE DISCO FASHION FESTIVAL  
**MOJITO CAFE'**  
VENERDI' 29 OTTOBRE  
"Saturday night in only Mojito". una serata di Karaoke a cura di Pantwera

**ATRIPALDA**  
**OTTAVONANO**  
**MARTEDI' 26 OTTOBRE**  
Prima serata Vintage Tasting. Verticale De Dolle Stille Nacht 2005-2006-2007-2008-2009 e per finire L'introvabile e rara Stille Nacht Riserva 2005

**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 Disc 70-80-90 con i dj resident.

**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.

### L'ASSOCIAZIONE DI ATRIPALDA PROTAGONISTA IN PUGLIA

## I pittori di Arteuropa trionfano a Rodi

Cala il sipario sulla sesta edizione de "I colori di Rodi Garganico". Un altro successo per l'associazione atripaldese Arteuropa, promotrice dell'evento.

Anche quest'anno si è tenuto presso l'Hotel Pietrere di Rodi Garganico il simposio internazionale di arti visive dal titolo "I colori di Rodi Garganico", appuntamento culturale fra i più significativi ormai a livello nazionale e promosso da sempre dall'associazione irpina Arteuropa. Si tratta di un incontro di artisti provenienti da tutte le parti d'Italia e anche dall'estero durante il quale per l'intera settimana del simposio vengono eseguite opere che poi vengono lasciate in omaggio per una costituenda pinacoteca d'arte contemporanea che avrà come sede espositiva proprio l'hotel situato in una delle località turistiche pugliesi più note in Italia. Promotore dell'iniziativa, giunta quest'anno alla sua sesta edizione il maestro Enzo Angiuoni, pittore e insigne ceramista di Avellino tra le voci più autorevoli dell'arte del nostro paese sulla cui opera recentemente è stata pubblicata un'ampia monografia recensita da riviste specializzate anche on line. Ad affiancare Angiuoni un'equipe di studiosi, storici e critici d'arte provenienti anch'essi da tutta Italia. Fra questi possiamo annoverare Leo Strozzi di Pescara, Dario Damato il già direttore dell'Accademia di Foggia e il professore emerito dell'Università di Padova Lorenzo Viscidi. Ampiamente la stampa regionale e non solo ha dato risalto a questa importante manifestazione evidenziando come l'arte in questo caso possa costituire un prezioso ed efficace strumento per promuovere il turismo già molto praticato nella terra del Gargano. Per quanto concerne gli artisti partecipanti si è potuto rilevare un ampio ventaglio di linee di ricerca che vanno dalla figurazione classica e tradizionale ovvero dalla riproposizione del paesaggio circostante, all'astrazione e perfino alla concettualità.



Questi i nomi degli artisti invitati Giancarlo Caneva, Francesco Borzani, Mario Rosati, Augusto Ambrosone, Enio D'Incecco, Claudio Mario Feruglio, Carlo Fontanella, Bluer, Rita Pranaityte, Marina Iacovetti, Raffaella Bonazzoli, Michele Macchia, Laura Alunni, Salvatore Borracci, Rosa Spina, Vittorio Sopracase, Leona K, Giuseppe Amoroso, Elisabetta Costea, Anna Magistro, Isabelle Lemaitre, Enzo Angiuoni, Dario Damato, Carmelina Marcantonio, Maria Grazia Manfredi e gli allievi dell'Accademia di Belle Arti di Macerata Rita Pranaityte, Valentina Formisano, Mykolas Sauka, Veronica Gigli e Marta Alvarez.



Per quanto concerne un giudizio estetico espresso dagli storici e critici d'arte che hanno aderito all'iniziativa si è potuto constatare invece che la qualità delle opere è stata grandemente soddisfacente e di ottimo livello. Naturalmente tutti i lavori figurati sono risultati una interpretazione personale delle stupende visioni paesaggistiche del Gargano e quindi è stato bandito in un modo radicale ogni pericolo di verismo che sappiamo essere nocivo all'arte. Infatti come ebbe a dire un grande scultore, ovvero Edgardo Mannucci, "l'arte finisce dove comincia il vero". A proposito del suddetto Edgardo Mannucci abbiamo avuto la fortuna di avere fra gli artisti partecipanti il genere del grande scultore nel cui studio a suo tempo si formò Alberto Burri. Stiamo parlando di Enio D'Incecco che è stato uno dei protagonisti della cosiddetta Scuola artistica pescarese formatasi negli anni 50-60 attorno al Liceo artistico del capoluogo adriatico che annovera fra gli altri il grande maestro Ettore Spalletti, artista di fama internazionale.

## Il torrone irpino a Città del Gusto

È tempo di torrioni, nei laboratori dolciari si lavora tra impasti e farciture: albume d'uovo, miele e zucchero e poi mandorle o noccioline, e cioccolato. Col primo fine settimana di novembre inizia la stagione di croccanti e torrioni: una tradizione antica che si rinnova ogni anno. Per conoscerla da vicino, impararne i segreti e le antiche ricette, la Città del gusto di Napoli presenta il corso Il Torrione con un ospite d'eccezione: Federico Di Iorio della storica fabbrica Vincenzo Di Iorio che da quasi tre secoli produce torrioni nel cuore dell'Irpinia. Di Iorio insieme ai maestri pasticceri del Gambero Rosso illustrerà ai partecipanti come nasce un torrione classico e quali varianti si possono realizzare anche in casa. Una lezione golosa, con una parte teorica ed una pratica, ed una degustazione dei migliori torrioni di casa Di Iorio. Si potranno assaggiare i "Vecchia maniera", ovvero i "cru" dell'azienda: i torrioni che nascono dopo sedici ore di lavorazione a mano, con tempi di cottura lenti ed ingredienti esclusivamente italiani. E

poi i morbidi, i friabili, i farciti e le irresistibile cotecce, le sfoglie di torrione. I torrioni e le altre specialità dolciarie Vincenzo Di Iorio sono la prelibata testimonianza di una nobile tradizione che affonda le radici nel 1700. All'inizio del 1900 altri due membri della dinastia Di Iorio, Fiorentino e Vincenzo, uniscono al torrione il cioccolato, dando vita alla fortunata serie dei "Farciti", brevettata nel 1926 e presentata con successo alla fiera di Milano nel 1928. Nei primi anni cinquanta l'innovazione è rappresentata dal Pantorrone, gustosa evoluzione del primo farcito. Nei successivi decenni i prodotti Vincenzo Di Iorio si affermano anche sui mercati internazionali, divenendo uno dei simboli del made in Italy. Ancora oggi la produzione avviene nel comune di Pietradefusi nella frazione di Dentecane, nel cuore dell'Irpinia, secondo le ricette tradizionali, utilizzando esclusivamente ingredienti genuini di primissima qualità: miele, albume, mandorle e noccioline delle varietà più pregiate.

### 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 cotecchini, 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 34° 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 28° 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.

ANDAR PER SAGRE