

Dalla castagna al vino Al via le sagre d'autunno sotto il segno del turismo

La conferenza stampa

NICOLA SANTULLI
Montella

Silvestri (Unpli): Leghiamo
pezzi d'Irpinia per avere
una forza maggiore»

Promozione dei prodotti tipici e dei territori è questo l'obiettivo dell'Unpli provinciale, presieduto da **Giuseppe Silvestri** che nella giornata di ieri durante una conferenza stampa, tenutasi presso Caserma Litto all'Assessorato provinciale al Turismo ha voluto lanciare come messaggio in vista dell'inizio degli appuntamenti gastronomici di Montella, Bagnoli Iripino, Volturara, Serino

Cassano, Salza Irpina, Sorbo Serpico e Sant'Angelo dei Lombardi.

«Il nostro intento - ha esordito Silvestri - è mettere insieme vari pezzi d'Irpinia, legando tutti i territori per avere una forza maggiore. Solo con l'impegno e tanta buona volontà si possono raggiungere importanti traguardi. Qui da noi il turismo è legato a cifre molto basse, c'è bisogno di una inversione di tendenza, è arrivata l'ora di sfruttare a meglio i fondi europei coinvolgendo necessariamente tutte le realtà locali, perché sono la vera risorsa della nostra provincia».

Un appello chiaro e che trova sulla disponibilità dell'Assessorato al Turismo della Provincia di Avellino che per l'occasione è rappresentata dal dirigente **Renato Prestinenzi**.

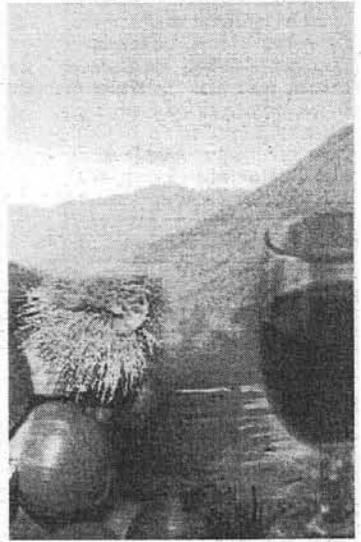
«Le attività enogastronomiche possono servire per creare occupazione, oltreché sono importanti per promuovere il territorio. Le nostre sagre sono di un target

altissimo per qualità perché incentrate su prodotti dop come la castagna».

Alla conferenza hanno preso parte anche i rappresentanti delle Pro Loco locali. Per Bagnoli Iripino c'erano **Francesco Pennetti e Franco Morrone** che hanno ricordato i grandi numeri di presenze che la sagra riesce a calamitare.

Si partirà il ventisei ottobre con la degustazione e la musica folk del complesso Tiem e briganti. Sabato, in giro per il centro storico a degustare i prodotti tipici, tra i quali il tronco dei guinness dei primati, prelibatezza unica a base di castagna, mentre nel pomeriggio l'interessante sfilata dei cani da tartufo.

Ma a Bagnoli, terra di castagne e tartufi, non poteva mancare una serie di incontri e dibattiti, incentrati proprio sulle risorse



del territorio.

Tra i vicoli del grazioso paese verranno distribuite tante caldarroste. Ma la novità dell'edizione numero trenta sono gli stessi organizzatori ad annunciarla «Si potranno degustare piatti ricavati da ricette antiche che verranno rielaborate e riviste, grazie al lavoro pregevole

di **Nicola Nemoli**».

Per **Tommaso Rocco**, in rappresentanza di Serino, la sagra del prossimo tre e quattro novembre dovrà essere vista come un momento di festa conclusivo dopo la raccolta.

«Quest'anno c'è stato un calo nell'ordine della produzione del 30%, ma almeno la qualità sembra buona.

Le sagre servono non solo a valorizzare la castagna, ma anche il territorio. Durante la nostra kermesse che sarà incentrata al mercato coperto di Sala ci sarà la possibilità di vedere la mascarata in modo da mettere in mostra tutte le potenzialità, non solo culinarie della nostra Irpinia. Infine la chiusura è stata affidata al presidente dell'Unpli Regionale **Mario Perrotti** che ha voluto mettere in evidenza come le Pro Loco «hanno maggiore possibilità di accedere ai fondi europei visto vengono ritenute privilegiate per la funzione che svolgono sul territorio». Il presidente regionale, infine ha detto «la concertazione serve per definire i compiti, dall'ideazione all'operatività. Solo con l'unione d'intenti riusciremo a far emergere i prodotti locali».

