

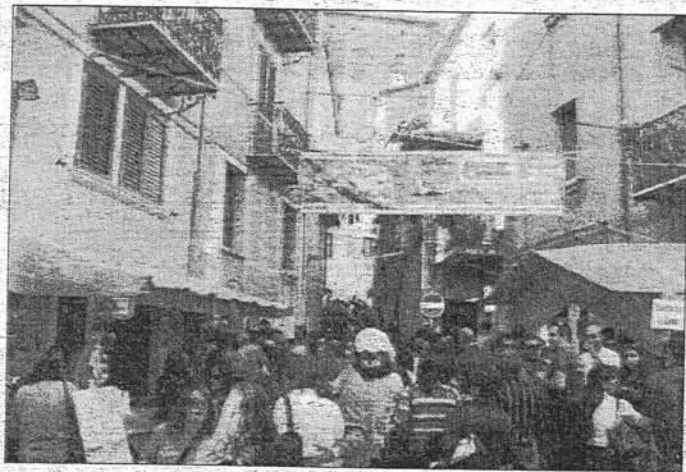
LA FORMULA ORGANIZZATIVA DELLA SAGRA DEL TARTUFO SI CONFERMA DA TRENT'ANNI COME OTTIMA STRATEGIA PER VALORIZZARE I PRODOTTI LOCALI

Bagnoli, il successo dell'esperienza

Week-end ricchissimo di eventi non solo di carattere gastronomico, quello che si è consumato a Bagnoli Irpino nei giorni 24, 25 e 26 ottobre, tutto incentrato sulla "XXXI Sagra della Castagna e del Tartufo", che puntualmente, ogni anno, in coincidenza con l'ultimo fine settimana di ottobre, viene magistralmente organizzata dalla Pro Loco di Bagnoli con il patrocinio del Comune. La sagra bagnolese, che conta ormai numerosi tentativi di imitazione, è assurda, negli ultimi tempi, a una rinomanza nazionale tale che, a buon titolo, può essere considerata, nel suo genere, la regina tra le sagre che periodicamente hanno luogo in Irpinia e nella stessa regione Campania, grazie alla collaudata efficienza della sua formula organizzativa di trentennale esperienza, alla varietà e al numero di stands allestiti in ogni dove del paese, all'unicità e alla qualità dei prodotti e dei servizi offerti, in un contesto ambientale di elevato pregio turistico e naturalistico.

Anche quest'anno, col favore di un clima di tarda estate, decine di migliaia di appassionati della sagra bagnolese, con sempre più numerose e agguerrite schiere di neofiti, di gusto estremamente esigente e raffinato, come per un tacito appuntamento che si rinnova ormai da anni, si sono ritrovati nell'affettuosa ospitalità di Bagnoli Irpino, alla scoperta e alla degustazione dei piatti locali tipici (come il piatto principe dell'insalata di tartufo), capolavori dell'arte culinaria non solo irpina, impreziositi dagli antichi ma sempre originali e vigorosi sapori del tartufo e della castagna delle nostre terre. Per tre giorni lo tsunami della più colorita, calorosa e varia umanità ha invaso le piazze, le vie e i vicoli più reconditi del paese, ne ha scosso il torpore pacioso, ha sconvolto l'indolente tran tran quotidiano dei nativi, che con sguardo compiaciuto, ma anche un po' preoccupato, esausti per la faticosa raccolta delle castagne testé conclusa, si sono prudentemente fatti da parte, per

lasciare campo libero agli ospiti che in un'atmosfera di gaia e contagiosa spensieratezza di kermesse strapaesana, si sono pacificamente appropriati di tutti gli spazi possibili: alberghi, ristoranti, bar, parcheggi del paese e delle zone limitrofe. Giovani e meno giovani, da soli, a cop-



pie, a gruppi, con la guida turistica tra le mani e la fedele Nikon a tracolla pronta allo scatto, lo sguardo curioso ed affascinato dalle ricchezze naturalistiche ed artistiche del paese, tutti con il naso per aria, ad ammirare la quattrocentesca Chiesa di San Domenico e il suo splendido campanile, o a bocca aperta davanti al seicentesco coro ligneo dell'imponente Duomo di Santa Maria Assunta, o itineranti per il centro storico, dall'inconfondibile stile architettonico spagnoleggiante, a coglierne gli scorci più suggestivi e caratteristici del quartiere alto, del quartiere basso e del rione Giudecca, difeso dalle antichissime mura merlate della rocca normanna e guardato a vista dai torrioni del Castello dei Cavaniglia, che ospitò nel Quattrocento il Sannazzaro e altri poeti dell'Accademia Pontaniana. Tanti e tanti escursionisti, in una lenta e ininterrotta processione su e giù per i tornanti che por-

tano al luminoso e placido Laceno, appena appena turbato dal lontano tenue tintinnio dei campanelli al collo degli armenti solitari al pascolo nella vastità dell'altopiano, custoditi dai vigili cani pastori, che sopperiscono da soli all'assenza dei pastori, anch'essi impegnati, giù nel paese, nella sagra a vendere i loro formaggi, le caciotte, le ricotte e i caciocavalli.

Per tre giorni orde fameliche, ma disciplinate e composte, intimidite e suggestionate dall'atmosfera di civile e irreprensibile convivenza che sempre si instaura nella sagra bagnolese tra gli ospitanti e gli ospitati, favorita anche dall'inesauribile abbondanza e dalla dovizia di scelte gastronomiche, hanno assediato gli stands fino alla conquista dell'ultimo raviolo al sugo o al tartufo, all'ultimo sorso di aglianico, all'ultima briciola dei prelibati unici dolci di castagne, all'ultima gratuita e ardente varola (caldarrosta)... e dello spazio vitale, ai

tavoli, sui gradini delle case, a terra o in piedi, per una tranquilla e appagante degustazione finale, le mani ingombre di panini farciti di salsiccia e friarielli, di piatti colmi di tracchiulle di maiale e papaccelle, trippa al sugo, migliatiello, tagliatelle ai funghi porcini, minestra maritata, lagane e ceci, fusilli e cavatielli di iurumanu (segala) ecc. ecc... I meno esigenti si sono accontentati delle caldarroste (ne sono state consumate oltre cinquanta quintali) e del vino locale (ne sono state trangugiate diverse botti di aglianico), offerto gratuitamente dalla pro Loco. Si sono incontrati vecchi amici, si sono fatte nuove conoscenze, si sono scambiate opinioni ed esperienze. Alla fine, stanchi ma soddisfatti, seppure un po' tristi, preparandosi al ritorno alla vita di tutti i giorni, ci si saluta, dandosi, già da adesso, appuntamento all'anno prossimo.

Alfonso Nigro