

# Storia e tradizione nella sagra di Bagnoli di PELLEGRINO IABRUNA



Una storia chissà quanto vera racconta che: un tal "Zi Angelo il tartufo", un brigante mandato in soggiorno obbligato a Bagnoli irpino ad insegnare ai locali, a cercare i Tartufi.

Questa storia risale all'immediato dopo unità d' Italia. "Zi Angelo" insegnò ai bagnolesi a cercare i tartufi e a come si addestrano i cani per la ricerca.

Con il passare del tempo il Tuber Mesentericum Vitt è diventato famosissimo, occupando posti di rilievo sulle tavole più raffinate. Viene utilizzato come antipasto, per aromatizzare salse, per primi piatti, per insalate e altre applicazioni.

L'habitat naturale del tartufo sono boschi con faggi e pino nero, che insieme a determinate condizioni ambientali ed atmosferiche ne favoriscono il

generarsi di questo bulbo. Dopo il terremoto, quando si è iniziato a pensare ad uno sviluppo possibile delle nostre zone, utilizzando il paesaggio, quindi il turismo, ma senza prescindere dai prodotti tipici, si è lavorato con costanza, e con determinazione per offrire al visitatore tutti i confort.

Opera meritoria hanno avuto le Pro loco, che con svariate manifestazioni promuovono i prodotti e le bellezze locali.

A Bagnoli è in pieno svolgimento la trentesima edizione della castagna e del tartufo nero di Bagnoli, manifestazione che ormai ha varcato i limiti regionali. Previste per i tre giorni di svolgi-

mento della sagra 150mila presenze, una macchina organizzativa che impegna tutti nel paese.

I bagnolesi hanno capito quale importanza riveste questa manifestazione nell'economia del proprio paese, ci si impegna per far sì che chi viene non resti deluso, e vada via con il proposito di ritornare.

La regia di questa immensa organizzazione è della locale Pro loco di cui Franco Pennetti, ne è il dinamico Presidente. **"E' veramente esaltante avere la consapevolezza che quello che si sta facendo è nell'interesse della collettività"**- così esordisce il

Presidente Pennetti, esausto, ma gli si legge in faccia la soddisfazione. **"Non è cosa facile- continua- mettere insieme quello che si vede, oltre centoventi espositori, il problema grosso da gestire è il disciplinare l'affluenza, ovvero l'organizzazione dei parcheggi e delle navette"** E conclude **"In queste tre serate avremo circa 150mila presenze; distribuiremo 35 quintali di castagne caldarroste, questo solo per dare l'idea di ciò che si fa."**

**Come conservare i tartufi.** Siamo sempre del parere che il tartufo debba mangiato fresco, ma capita di doverlo conservare, anche se per pochi giorni, mettendolo in recipienti chiusi contenente del riso. Avvolti in carta assorbente, singolarmente, poi in barattolo di vetro chiuso ermeticamente e riposti in frigorifero, reparto frutta, si possono anche mantenere qualche settimana. Possono anche essere surgelati in busta chiusa e tenerli a temperatura di -20 °C alcuni mesi. Altro tipo di conservazione può essere sott' olio.



Ricetta con il Tartufo.

## **Insalata bagnolese di tartufo**

### **Ingredienti per quattro persone:**

150 g di tartufo già pulito , 60g di olio extravergine di oliva, 10-12 filetti di acciughe diliscate, 10- 12 olive snocciolate , 50g di peperoni sott' aceto, sale q.b.

**Preparazione-** Affettate il tartufo a lamelle sottili in una ciotola piuttosto alta, versare l'olio, spezzettate le acciughe, le olive e i peperoni, versate il tutto nella ciotola. Si raccomanda di salare poco in quanto le acciughe rilasceranno il sale incorporato. Lasciate riposare il tutto per almeno due ore, prima di servire, in modo che i sapori si amalgamino. Qualora si voglia conservare insalata, le acciughe si aggiungono solo al momento del consumo.

