

Tra castagna e tartufo, le sagre di terra nostra

Tempi di sagre ed enogastronomia in Irpinia. Sono infatti già tre gli appuntamenti col gusto previsti da oggi fino al mese di novembre. Due dei quali, interamente dedicati al "culto" di uno dei prodotti più amati di casa nostra: la castagna.

A cominciare dalla 31esima edizione della "Mostra mercato del tartufo nero di **Bagnoli** e Sagra della castagna", che già all'inaugurazione di ieri ha confermato tutto il suo valore in termini di importanza ed afflusso di visitatori. L'evento, organizzato dalla Pro Loco e patrocinata dal Comune di Bagnoli, proseguirà stasera per terminare nella serata di domani. Come da tradizione, si potranno gustare piatti unici realizzati dagli stands gastronomici con ricette che si tramandano da generazioni: dalla pasta condita al tartufo nero di Bagnoli ai funghi porcini, dall'insalata di tartufo alle bruschette, dalle salsicce locali al pecorino bagnolese, fino alla carne alla brace e tanto altro ancora. Riscoperte e riproposte, inoltre, la

conza, l'uscieddu, il migliatiello, tantissimi dolci di castagna e tante pizze ai funghi e tartufi cotte con forno a legna.

Ma non sarà soltanto Bagnoli a monopolizzare l'attenzione degli amanti della castagna. Proprio questa sera, infatti, il sipario dell'incantevole borgo di **Montefusco** si alzerà sulla 17esima "Sagra della Castagna". Si tratterà, come ogni anno, di un week-end interamente dedicato alla degustazione di molte specialità gastronomiche a base di castagne, come le caldaroste, la tirolese, il montebianco, il castagnaccio e molte altre prelibatezze. Il tutto condito da piatti di fagioli e cotechini, panini con salsiccia e, come irresistibili digestivi, Greco di Tufo ed Aglianico.

Le serate di sagra saranno inoltre animate da balli lisci e latino-americani, sulle note della Blue Night Band. La manifestazione è organizzata dal Gruppo Giovani, in collaborazione con la parrocchia San Giovanni del Vaglio, e il ricavato sarà interamente utilizzato per o-

pere parrocchiali.

Ma non sarà soltanto ottobre il mese degli eventi gastronomici. L'8 ed il 9 di novembre, infatti, appuntamento con l'ottava edizione della Sagra delle Sagre 2008", organizzata dalla Pro Loco di **Sant'Angelo dei Lombardi**. Nel corso della manifestazione, che si terrà nel suggestivo centro storico del paese, oltre alla degustazione di prodotti tipici locali (formaggio pecorino, prosciutti ed insaccati, il miele, i biscotti, i taralli, pane cotto a legna, castagne, noci, tartufi e funghi), ci si potrà godere i vini delle migliori enoteche della provincia di Avellino.

Sono previsti, inoltre, anche incontri tematici e laboratori sull'enogastronomia e sui prodotti tipici locali; suoni, canti e balli tipici della tradizione altirpina; animazione per bambini, artisti di strada e band per giovani. Farà da colonna sonora all'evento, il gruppo folk "A' Per-teca", di **Pino Iove**, con i ritmi delle famose "Tammorre".