

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 13.11.2013)

## La sagra della castagna: l'evento atteso un anno!!!

**Articolo di Giulio Tammaro** (da "Fuori dalla Rete" – Novembre 2013, Anno VII, n.5)



Per tanti è la sagra della castagna, per i più anziani del paese è la festa delle castagne, per Bagnoli l'ultimo week end di ottobre sono tre giorni speciali. Stiamo parlando della Mostra Mercato del tartufo nero-Sagra della castagna, la manifestazione più attesa dell'anno.

La trentaseiesima edizione che si è appena conclusa ha fatto registrare il tutto esaurito. Oltre duecentomila presenze, una rivincita rispetto allo scorso anno, quando a causa del cattivo tempo si registrò una flessione in termini di visitatori. I timori erano che dopo l'anno horribilis (2012), la nostra sagra non sarebbe stata più la stessa, che si sarebbe avviata verso un lento ed inesorabile declino, invece il clima quasi primaverile, i tanti stand che hanno sfornato tanta bontà e una buona organizzazione hanno fatto da attrattori ad un evento diventato unico nel suo genere.

Un evento che nonostante l'ultimo successo occorre sempre migliorare e innovare per mantenere sempre la sua unicità. Questo ennesimo trionfo deve stimolare a far meglio e a non adagiarsi sugli allori, pensando che tanto ormai la sagra è un evento che va da sé e che occorre il minimo sforzo per organizzarla. Bisogna studiare e analizzare i problemi che inevitabilmente essa presenta e provare anno dopo anno a migliorarla. Bisogna pensare in grande.

E pensare in grande significa: fare dell'evento una vetrina per Bagnoli, una cassa di risonanza utile ad attirare i turisti in paese e far sì che rimangano incantati da questi luoghi e che ci ritornino tutto l'anno. Provare a non relegarla ad un unico fine settimana ma a tutto il mese di ottobre. Proseguire sulla strada tracciata con la realizzazione dell'anteprima, abbinare la castagna e il tartufo ad altri prodotti non presenti in loco ma che si sposino benissimo con i nostri.

Curare nei particolari la logistica, la "Giudecca" è una risorsa che pochi paesi hanno e che si potrebbe valorizzare illuminandola con fiaccole e torce e destinarla all'esposizione dei prodotti dell'artigianato locale. Espandere ulteriormente la sagra in modo tale da inglobare nell'itinerario tutto il centro storico evitando di concentrare tutto in piazza e in via De Rogatis.

Riprendere lo stile del "Medioevo alla rocca", manifestazione che riesce molto bene nella vicina Rocca San Felice ed estenderlo durante la sagra a tutto il centro storico, dislocando per le vie del borgo: artisti di strada, personaggi in costume dell'epoca, giullari, acrobati, spettacoli e tanto altro; sullo stile attuato negli anni passati in occasione della "Notte di San Lorenzo". La pinacoteca comunale potrebbe essere un punto d'interesse, andrebbe, oltre ad essere riaperta, valorizzata di più durante l'evento. Lo stesso discorso può essere fatto con altri monumenti come San Domenico e Santa Margherita.

Altro punto nodale è la viabilità con tutti i problemi ad esso collegata, (traffico, parcheggi, vie di fuga) occorre studiare sempre nuove soluzioni per ridurre al minimo i disagi sia per i visitatori che per i bagnolesi.

Questi sono solo alcuni accorgimenti ma tanto altro si può fare, occorre solo sinergia fra i vari enti, associazioni presenti sul territorio e operatori turistici. Ognuno con le sue competenze deve apportare il suo contributo per rendere migliore questa manifestazione. Non arroccarsi ognuno sulle proprie posizioni. Bisogna riuscire a combinare insieme: gastronomia, ambiente e cultura, occorre che gli operatori turistici facciano da traino, ciò che non è successo fino ad oggi, è necessario avere una visione dell'evento diversa da quella attuale, non solo business ma anche valorizzazione dei prodotti della nostra terra. In questo senso urge stilare al più presto un nuovo regolamento che disciplini alcuni aspetti relativi agli stand (ubicazione, costi, posti a sedere) ma soprattutto il controllo della qualità dei prodotti e dei prezzi.

Questo evento deve essere un modo per continuare a fare scoprire le nostre bontà, per non far finire nell'oblio alcune tradizioni e impensabile che alcuni specialità siano presenti solo in sagra, proposte tra l'altro sempre da privati cittadini. Per intenderci le nostre specialità non sono i ravioli al tartufo o il provolone impiccato ma l'uscieddo e la conza e queste prelibatezze bisogna proporle non soltanto tre giorni l'anno. E necessario far sì che questo evento diventi sempre più un punto di forza, un volano di sviluppo per la nostra Bagnoli.