

Bagnoli celebra l'Anteprima del tartufo: un tour fra arte e sapori tipici

19.10.2012, **Il Mattino** (di Annibale Discepolo)

A tavola con le magie d'autunno.



Fusion magica e impagabile, di arte e gusto, di saperi e sapori che ristorano l'anima e intrigano il palato. Possibile che un viaggio sensoriale ineluttabilmente premiante in cui la terra incorona, per ora in questa terza Anteprima di domani e domenica il tartufo nero di Bagnoli che precede l'atteso evento clou della «Mostra mercato» del nobile tubero e della sua sagra e la numero 35 della castagna (26- 28 ottobre) e del prezioso e gustoso esercito d'altre tipicità: funghi porcini, pecorino e ricotta di pecora autoctoni e altre ghiottonerie, possa abbinare e premiare anche una marcata impronta ecofriendly, grazie alla collaborazione con l'associazione **Amici della Terra** di cui è presidente regionale l'architetto Raffaele Spagnuolo (il provinciale è Luca Battista) per la valorizzazione dei luoghi, patrimonio anch'esso inestimabile e provare a creare economia? E possibile, certo e ne convinto **Aniello Chieffo, sindaco di Bagnoli**.

Indispensabile la lunga introduzione per capire come sarà e di che sarà fatto questo viaggio unico e strategicamente trampolino vincente in un'ottica di fruizione più che di sfruttamento – irriverente etichettare siffattamente un progetto che abbraccia bellezze e tipicità, insieme ad un patrimonio storico altrettanto unico – di un territorio che di tesori ne ha tanti naturali e artistici che vanno valorizzati, “venduti”, cioè presentati.

Un caso, la benedizione divina calata sull'evento visto che da domani si potrà riammirare nella sua cornice naturale, la chiesa di San Domenico, una delle maggiori opere di **Marco Pino da Siena**, interprete tra i più insigni del Rinascimento e del Manierismo, molto attivo in Campania che tra le opere – alcune, per fortuna presenti nella regione – realizzò una a dir poco splendida *Madonna con Bambino*, ricollocata dov'era, esempio mirabile d'un prezioso tesoro di opere d'arte che Bagnoli custodisce?

Piatto forte insieme a quelli che sono vanto di un terroir e che domani e domenica e dal 26 al 28 ottobre, nel suggestivo parterre, piazza Leonardo di Capua, saranno ghiotte tentazioni in cui sarà difficile non cadere. Dell'evento se n'è parlato diffusamente ieri a Palazzo Caracciolo, puntando oltre che sull'aspetto enogastronomico – saranno i vini di maison di recente premiate dalle guide: Feudi, Mastroberardino, Salvatore Molettieri, Terredora, Favati, Filadoro, Lonardo di Contrade di Taurasi, Giulia ad innaffiare i protagonisti della kermesse – su quello che il matrimonio prodotti-territorio, naturalmente guidato da un progetto di sviluppo, può produrre. «La presenza del Gal Irpinia al nostro fianco, a Pro Loco Bagnoli-Laceno – osserva il sindaco Chieffo, riferendosi al presidente Vanni Chieffo – è segno che il territorio dialoga e interagisce e l'interesse per il prodotto

che celebriamo (è un altro caso ma domani si firmerà il protocollo d'intesa tra tutte le realtà tartufigene italiane per la candidatura all'Unesco del prezioso tubero come Patrimonio Immateriale dell'Umanità) e la scoperta dell'interesse verso questo – riconosciuta la paternità della scommessa al suo **assessore all'agricoltura Branca** – è il segno che si sta formando una cultura nuova rispetto al territorio. Ora stiamo immaginando di creare una ulteriore possibilità di sviluppo: un mercato del tartufo del Sud, legandolo ad altre iniziative con Montella, Nusco, Montemarano, valle Ufita e sul progetto si sta battendo l'assessore regionale al turismo Giuseppe De Mita. La crisi comporta ritardi, l'importante era iniziare: noi siamo i giocatori di questa grande partita, abbiamo il campo ma non ci devono togliere il pallone».

Realista il numero uno del Gal Irpinia **Vanni Chieffo**, convinto che «per il momento lo sviluppo debba estendersi gradatamente alle regioni limitrofe e poi decollare, ecco perchè parlerei di farm market non di sagra per promuovere la filiera corta».

18.10.2012, da Orticalab.it

Tutto pronto per Bagnoli 2012, non chiamatela sagra

Anteprima questo week end e dal 26 al 28 si entra nel vivo



Non chiamatela sagra. 35 anni di Mostra mercato del Tartufo sono un giro di boa importante in cui si fanno bilanci. Quello di Bagnoli non può che dirsi positivo. Intanto perchè raggiunge anno dopo anno il suo obiettivo di promozione territoriale, riuscendo a posizionare il suo prodotto sul mercato nazionale ed internazionale. Questa mattina è stata presentato il programma di questa edizione nel corso di una conferenza stampa che si è tenuta a Palazzo Caracciolo. Il sindaco di Bagnoli Aniello

Chieffo, l'assessore all'Agricoltura del comune di Bagnoli irpino Luca Branca, il presidente del Gal Irpinia Vanni Chieffo ed il presidente di Amici della Terra Irpinia Lello Spagnuolo. A moderare l'incontro la giornalista Francesca Fasolino.

In programma a Bagnoli Irpino dal 26 al 28 ottobre, l'atteso festival del gusto autunnale ospiterà quest'anno diverse novità. La kermesse, organizzata dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno e patrocinata dall'Amministrazione comunale del paese altirpino in collaborazione con il Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno, replicherà, per il terzo anno consecutivo, l'anteprima enogastronomica prevista per il week-end (sabato 20 e domenica 21 ottobre) precedente la manifestazione.

Si parte venerdì 26 ottobre, alle 18.00, con l'evento inaugurale. Sfilata di costumi tipici e lettura della "Licenza di Pubblica Adunanza" daranno il via alla kermesse. Subito dopo, alle 18.45, l'Associazione micologica campana "Il Bosco", inaugurerà la mostra sui funghi, in programma fino a domenica, con l'illustrazione delle specie esposte. Alle 19.00, poi, l'apertura degli stand gastronomici dove si potrà gustare fino a tarda notte i piatti della tradizione locale.

In vetrina, nella splendida cornice del centro storico, tartufi e castagne proposti nei modi più svariati. E poi funghi porcini, pasta fatta in casa, salumi, il pecorino di Bagnoli, la rinomata ricotta di pecora unitamente ad altri prodotti lattiero-caseari. Il tutto arricchito da suoni e musica popolare che animeranno vicoli e piazzette del paese per l'intera durata della rassegna. In più, verranno distribuite in omaggio oltre 40 quintali di caldarroste e sarà possibile effettuare, sempre per l'intera manifestazione, visite guidate gratuite per il centro storico.

Il menu gastronomico sarà riproposto nella mattinata di sabato 27 ottobre a partire dalle ore 12.00. Poi nel pomeriggio, alle 18.00 nel parco pubblico, la mostra e sfilata dei cani da tartufo, promossa dall'Associazione tartufai Monti Picentini, con l'assegnazione dei pettorali ai cani partecipanti alla gara di ricerca del tartufo. In più la presentazione, alle 18.30, del tronco di castagne prelibatezza unica già entrata nel Guinness dei primati. Ricco anche il programma domenicale con l'apertura, dalle ore 12.00, degli stand di enogastronomia locale. Mentre, alle 15.30, in piazza Matteotti, ci sarà il tredicesimo concorso nazionale per cani da tartufo dell'Associazione tartufai Monti Picentini. In serata, invece, alle 21.00, la premiazione della castagna e del tartufo più grande.