

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 25.10.2013)

## Castagne e tartufo, Bagnoli è la capitale del Sud Italia

25.10.2013, **Il Mattino** (di Annibale Discepolo)

### Tartufo, l'oro nero di Bagnoli

**Parte oggi la tre giorni che celebra il prezioso e ricercato tubero d'Irpinia. Intervista al presidente della Pro Loco Francesco Pennetti.**



E' l'oro nero del sud, quello cui danno una caccia spietata i cercatori che nella fattispecie, al posto delle pepite, icone di un indimenticato Far West, vanno, implacabili, alla scoperta del tubero altrettanto prezioso per appassionati e soprattutto gourmet.

Lui è il tartufo nero, col marchio inequivocabile e assai prezioso di Bagnoli Irpino, terra magnifica ed irripetibile con i suoi scorci e paesaggi ameni e mozzafiato quanto selvaggi che la fanno difficile

ed impervia da esplorare.

Ma di fronte a lui, il tuber mesentericum, non c'è ostacolo che tenga. Fatto è però che chi non ha a disposizione tempo, ma soprattutto forza per cimentarsi in questa ricerca, pari a quella del santo Graal che al posto del sangue propone però un "corpo" altrettanto mistico nella sua unicità in fatto di gusto, Può da oggi e fino a domenica, tagliar la cosiddetta testa al toro e, ecco la magia, diventare degustatore comodo, partecipando addirittura come protagonista alla mostra mercato del Tartufo Nero appunto, cui è annessa la XXXVesima Sagra della Castagna e del tartufo nero.

Il suggestivo campo di gara è naturalmente Bagnoli Irpino con i suoi scorci caratteristici, un centro storico ancora incontaminato che diventa palcoscenico suggestivo per l'eleganza ancora intatta di alcune dimore e soprattutto grazie alla calda ospitalità dei bagnolesi, semplici cittadini, spesso in veste di produttori di questa grande risorsa che quassù, con le castagne, purtroppo anche quest'anno attinte dal cinipide calligeno ma comunque in fatto di qualità decisamente uniche, spalancano le porte delle loro case e del paese a chi letteralmente lo assalterà in questa attesissima "tre giorni" del gusto che se è in alta montagna, ci guadagna. La rima baciata fa da entrèe a questo evento, sicuramente tra i più prestigiosi ed attesi d'autunno, che quest'anno si presenta con una veste nuova, ricca di novità e sorprese.

«Puntiamo a migliorare l'offerta turistica, logistica e degustativa – esordisce Francesco Pennetti, presidente della Pro Loco che firma l'evento – . Nonostante i tempi di crisi abbiamo deciso senza non pochi sacrifici ma con la collaborazione e la grande disponibilità di produttori ed espositori, di mantenerci sui prezzi affinché si possa tutti saggiare, conoscere questo grande, inimitabile prodotto della nostra terra».

Tartufo di Bagnoli, cugino di quello umbro e molisano, ma diverso dal mitico bianco di Alba.

«Su il cappello in fatto di rispetto per il blasone del tanto celebrato bianco – sportivamente riconosce Pennetti – ma un confronto non lo si può fare: si tratta di due prodotti diversi, ognuno con le sue caratteristiche e le sue peculiarità sensoriali che li rendono unici nei rispettivi generi. Fatto è che noi, seppur consapevoli del valore del bianco, il nostro ce lo coltiviamo e proteggiamo, abbinandolo con la complicità dei nostri sapori, alle nostre pietanze».

Annata discreta quella in corso « ma – continua Pennetti – per la produzione è necessario confrontarsi con il comportamento della natura nell'annualità: il tartufo non è una coltivazione artificiale ed avendo a che fare con una montagna che reagisce e seconda delle temperature oltre a tanti altri fattori quali piogge e inquinamento, le somme le tireremo alla fine».

Il problema però c'è, e non è affatto secondario. L'invasione dei cinghiali che sono i veri scopritori del tartufo. «Mio nonno – ricorda Pennetti – andava dietro ai cinghiali per portare i tuberi ai maiali. Quest'anno c'è un eccesso di proliferazione di questi suini. Vince chi tra loro e l'uomo arriva primo e così dividiamo a metà».

Di cose da dividere, invece, chi salirà a Bagnoli in «questi tre giorni» ne avrà davvero tante.

---

**25.10.2013, Ottopagine** (di Mario Pennella)

## Castagne e tartufo, Bagnoli è la capitale

**Il presidente della Pro Loco, Pennetti: «le nostre radici, il nostro futuro»**



*Bagnoli -Anteprima Sagra 2012*

L'enogastronomia locale quale volano di sviluppo per l'Irpinia. È la missione della Pro Loco di Bagnoli, che da trentasei anni, seguendo questa direttrice, organizza l'evento autunnale più rinomato del Mezzogiorno.

Stiamo parlando della sagra della castagna-mostra mercato del tartufo nero di Bagnoli. Prodotti pregiati e conosciuti in tutto il mondo, presenti nelle cucine di noti chef, che preparano piatti prestigiosi. Ma non solo, la castagna e il tartufo nero, oltre ad altri prodotti tipici locali, sono alla base di una economia agraria sulla quale la nostra provincia sta puntando, cercando di rimodulare i settori trainanti. Il ritorno alle origini, in voga in questi anni e inizialmente dettato dalle necessità della congiuntura economica oggi sta diventando un nuovo stile di vita, un modo per riscoprire le radici della nostra terra e ripartire con una marcia in più.

Una politica di sviluppo, quella dell'agricoltura, oggi finita tra i primi punti dell'agenda dei partiti, e sulla quale Bagnoli Irpino punta da anni, sfruttando anche un altro canale: quello del turismo

enogastronomico. È questo un altro dei punti fondamentali di questa manifestazione, che ogni anno raccoglie centinaia di migliaia di presenze. Tante quante ne sono previste anche in questa edizione. Gli organizzatori infatti, contano – nell’arco dei tre giorni – di raggiungere le 200mila presenze.

**Territorialità.** «È il nostro segno distintivo», ci spiega il presidente della Pro Loco Francesco Pennetti, in prima linea nell’organizzazione dell’evento. « Anche quest’anno – ha detto – nonostante i problemi derivanti dal cinipide galligeno, che sta penalizzando la castanicoltura e i cinghiali che creano problemi per quel che riguarda i tartufi, abbiamo preferito puntare esclusivamente sui prodotti locali. Per la serie “poco ma buono e soprattutto nostro”».

**Gli stand.** Quest’anno sono 118, come al solito dislocati lungo tutto il percorso del borgo antico di Bagnoli Irpino. Da piazza Di Capua fino a Via Venuta, passando per la Giudeca, si potranno trovare tutti gli stand che offrono le prelibatezze del posto. Tra le tappe da non perdere quella a Lo Spiedo (n. 77) dove è possibile degustare ravioli al tartufo e spezzatino di cinghiale, da Rosanna e Claudio (n. 96) fettuccine con porcini e tartufo e pasta e fagioli con porcini; da “Palone” (n. 109) il caciocavallo “impiccato”; da “Pisciotta” (n. 43) carne alla brace; Antnio Rumiano (n. 106) lagane a ceci, zuppa di ceci e castagne, cavatelli speck e porcini; Bar Roma (n. 29) il gelato di castagne di Ornella. Presenti anche stand di 15 cantine irpine e artigiani che arrivano da altre regioni.

**Sold out.** Prese d’assalto le strutture ricettive di Bagnoli Irpino e dei comuni limitrofi. Alberghi, bad and breakfast e agriturismi hanno fatto il “pieno”. Stime degli organizzatori parlano di 200mila presenze attese nel corso dei tre giorni di manifestazione. Prenotazioni anche per le piazzole destinate ai Camper e dai tour operator, che hanno organizzato pullman che raggiungeranno Bagnoli Irpino da oggi a domenica.

---

**25.10.2013, Il Corriere**

## **I Molotov sul palco di Bagnoli**

**La band irpina questa sera ospite della mostra mercato del tartufo.**



Sarà la band irpina dei molotov ad aprire questa sera la trentaseiesima edizione della mostra mercato del tartufo nero di bagnoli e dei prodotti tipici. A comporre la band, cresciuta a Villamaina e Castelfranci, impegnata da tempo in un percorso di riscoperta delle sonorità popolari, Piero uccella (voce, tamburello e pedale elettronico), Antonio Modano (voce e armonica), Antonio Famiglietti (fisarmonica), Giovanni Famiglietti (chitarra 12 corde coro), Pietro Giusto (batteria), Gianni Tronfio (chitarra solista) e Franco Carrella (tamburello).

Una riflessione in musica, quella dei Molotov, capaci di raccontare nelle loro canzoni le contraddizioni di una terra, troppo spesso umiliata dalla politica. La loro forza, la straordinaria energia che riescono a trasmettere dal palco, convinti che l’Irpinia possa rinascere. E ad essersi accorti di loro non è stato solo il pubblico campano. La band, salita sulla ribalta anche al Giffoni

film festival, ha avuto l'onore di aprire concerti di artisti come Vinicio Capossela, 99 Posse, Taranta Power, Eugenio Bennato.

Portano con orgoglio in giro la propria identità irpina. «Siamo i ragazzi della generazione post sisma – spiega Antonio Modano, frontman della band – figli di uno sviluppo che non c'è stato e che si ritrovano oggi a dover partire di nuovo, a fare le valigie, come tanti anni fa. Anche questo cantiamo nei nostri testi».

A precedere il concerto sarà un vero e proprio omaggio alla tradizione d'Irpinia. Alla mostra mitologica si affiancherà il viaggio al centro storico alla scoperta delle tipicità. Domani uno dei momenti più attesi, la presentazione del dolce simbolo della sagra, il Tronco di Castagne, prelibatezza unica già entrata nel Guinness dei primati. Alle 20:00 ancora musica popolare protagonista con il concerto dell'Orchestra Achille. Gran finale il 27 ottobre, al giardino di piazza Matteotti con il tredicesimo concorso per cani da tartufo. Gran finale con il concerto di musica popolare dei Pratola Folk.