

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 20.10.2014)

Gran Tour Irpinia: successo per la tappa finale a Bagnoli

20.10.2014, Dal sito www.irpinia24.it



Si è conclusa l'ultima tappa dell'evento itinerante "Un Gran Tour in Irpinia lungo sei secoli, tra storia, tradizioni ed enogastronomia", iniziativa che ha coinvolto, lungo quattro mesi, ben sei comuni dell'area geografica del Terminio-Cervialto: Cassano Irpino (comune capofila), San Mango sul Calore, Calabritto, Salza Irpina, Montemarano ed infine, Bagnoli Irpino, che ha ospitato la manifestazione finale tenutasi sabato 18 ottobre.

Nel cuore del centro storico della cittadina irpina si è sviluppata l'ultima di una serie di rievocazioni storiche in forma di cena-spettacolo, pensate per riscoprire e comunicare un'identità territoriale che è patrimonio inestimabile da conoscere, valorizzare e trasmettere quale preziosa eredità futura. Questa volta, protagonisti della rappresentazione, dal titolo "Sfida di soddisfazione al Tartufo Nero al cospetto del Vescovo Ambrogio Salvio", sono stati due elementi che hanno fatto la storia dei luoghi di Bagnoli Irpino: il Tartufo Nero, pregiatissima varietà che impreziosisce la cornice naturale della zona con la sua presenza, e la figura del Vescovo Ambrogio Salvio, che con vita e opere pie ha caratterizzato lo sviluppo della città già nel lontano Cinquecento.

La rinomata meta turistica, nota come "il paese del tartufo" per la cospicua presenza del prelibato tuber mesentericum, ha ospitato, in Piazza Leonardo di Capua, centralissimo spazio urbano, un'iniziativa unica nel suo genere che ha saputo mettere in risalto le eccellenti qualità della sua più rinomata tipicità locale, in un contesto rinascimentale che ha richiamato alla memoria il venerabile monsignore dell'ordine dei predicatori, eletto vescovo di Nardò dal santo pontefice Pio V. Gli attori che hanno animato la cena-spettacolo, con l'aiuto di figuranti locali, hanno saputo incrociare la densa vita del monsignore con il sapore ricco e inconfondibile del Tartufo Nero, inscenando una irresistibile sfida tra cuochi, un uomo e una donna, che si sono dati battaglia a suon di ricette, spingendosi oltre il proprio limite culinario nel tentativo di ingraziarsi il Vescovo.

Una serata all'insegna del gusto e dei sapori, quella vissuta a Bagnoli Irpino, in quanto l'ultima iniziativa del "Gran Tour in Irpinia" si è svolta in contemporanea alla quinta edizione dell'Anteprima Mostra Mercato del Tartufo Nero, una kermesse di introduzione al doppio appuntamento del prossimo weekend (dal 24 al 26 ottobre) con la Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei prodotti tipici – Sagra della Castagna e del Tartufo, giunta quest'anno alla significativa edizione numero XXXVII.

L'Anteprima bagnolese, organizzata dal Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno in partnership con la Pro Loco Bagnoli-Laceno e il Comune di Bagnoli Irpino e con la partecipazione di FISAR (Federazione italiana sommelier albergatori ristoratori), ha saputo conferire all'evento nel suo complesso, una dimensione piacevole e familiare, offrendo ai numerosi visitatori un gustoso assaggio di alcune tra le pietanze più tipiche e saporite del territorio, sapientemente accompagnate da una selezione di vini delle migliori cantine irpine.

L'evento è proseguito anche nella serata di domenica 19 con uno speciale evento dedicato alla Gara-Dimostrazione “Lancio o Ruzzola del Formaggio”, antica tradizione bagnolese del XVI secolo. Una chiusura spettacolare dunque, per una lunga cavalcata di eventi iniziata a luglio e che ha saputo attirare migliaia di visitatori da tutta la regione Campania e non solo, stimolando l'interesse alla scoperta di luoghi e storie spesso dimenticati.

Chiude così la sua prima esperienza un grande progetto di promozione del territorio, finanziato nell'ambito del PSR Campania 2007/2013 – Interventi cofinanziati dal FEASR, Piano di Sviluppo Locale del GAL IRPINIA – MISURA 313 “Incentivazione di attività turistiche”, che si auspica possa continuare nel tempo e allargarsi anche agli altri comuni dell'area di interesse del GAL Irpinia.