

SAGRA 2012 – “Sfida” fra chef per piatto al sapor di tartufo

24.10.2012, Irpinianews – IlCiriaco.it – Otopagine



I gastronomi internazionali atterrano in Irpinia per la mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 35esima sagra della castagna in programma dal 26 al 28 ottobre a Bagnoli Irpino ed organizzata dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno con il patrocinio del Comune di Bagnoli in collaborazione con il Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno.

“Il tartufo nella gastronomia europea: confronti fra territori”: questo il titolo del primo workshop che si terrà sabato 27 ottobre, alle ore 16.30, nell’aula consiliare del Comune di Bagnoli Irpino. Organizzato dal Gal Irpinia in partnership con l’Amministrazione del paese alle falde dell’altopiano del Laceno, il seminario s’inserisce nella ricca cornice di eventi del più atteso festival del gusto autunnale campano. All’iniziativa interverranno Aniello Chieffo, sindaco di Bagnoli Irpino, e Giovanni Maria Chieffo, presidente del Gal Irpinia. Poi le relazioni culinarie di Jenny Auriemma (Locanda di Bù), Pascale Joele Jeanne Belingou (Country House Nonna Pina), Jean-Marie Dumaine (Ristorante Vieux Sinzig nonché presidente dell’Associazione micologica tedesca “Ahrtruffel”), e Nicola Memoli (Ristorante Lo Spiedo).

Per l’occasione, ogni chef presenterà un piatto a base di tartufo che sarà poi cucinato domenica 28 ottobre e giudicato da una competente giuria. All’incontro parteciperà anche Vincenzo Lucido (preside dell’Istituto Alberghiero “L.Vanvitelli” di Lioni) che, insieme al professore Roberto Pecora, ha partecipato attivamente alla realizzazione di questo focus gastronomico di spessore europeo. Identità che connota il volto dell’edizione 2012 della kermesse bagnolese.

L’Amministrazione comunale, guidata da Chieffo, durante l’anno ha, infatti, inteso rafforzare sempre più la strada dell’asse con la cittadina tedesca di Sinzig legandola al prodotto tipico per eccellenza del territorio: il tartufo nero. Sinzig ospita da circa 10 anni “Ahrtrueffel”, associazione micologica più importante della Germania in termini di numero e di qualità degli associati, che ha come finalità la valorizzazione scientifica e gastronomica del tartufo. Da qui l’obiettivo dell’Amministrazione di attivare interventi di formazione, di ricerca scientifica, di promozione gastronomica e commerciale del tubero bagnolese.

A Bagnoli, pertanto, in occasione della mostra sarà presente una delegazione internazionale, composta da Jean-Marie Dumaine, presidente dell’Associazione micologica tedesca “Ahrtruffel”, Charlotte Hager, vice sindaco di Sinzig, Alexander Urban, professore dell’Università di Vienna e presidente dell’Associazione Tauesg “Tartufo Europeo”, e Raniero Rittersma, socio di “Ahrtruffel” e storico. La rappresentanza avrà modo di visitare, in due incontri a Paternopoli ed a Montella, assieme a Toni Mazzaro, presidente dell’Associazione delle Piccole e Medie Imprese Italo-Tedesche, il top dell’agroalimentare irpino (aziende tartufigole, vitivinicole, castanicole, casearie, dell’olio e dei salumi), testando con mano sia la qualità delle produzioni locali sia quelle che caratterizzano l’identità del prezioso tubero bagnolese.

La locandina

WORKSHOP



Le Terre del Tartufo

META DI GASTRONAUTI INTERNAZIONALI

BAGNOLI IRPINO
27_28 OTTOBRE 2012

PROGRAMMA

SABATO 27 Aula Consiliare ore 16:30

IL TARTUFO NELLA GASTRONOMIA EUROPEA CONFRONTO TRA TERRITORI

SALUTI

Aniello Chieffo Sindaco di Bagnoli Irpino
Giovanni Maria Chieffo Presidente GAL Irpinia

COFFEE BREAK

RELAZIONI

Jenny Auriemma Locanda di Rù
Pascale Joelle Jeanne Belingou Country House Nonna Pina
Jean Marie Dumaine Ristorante Vietaz Sinzig
Roberto Pecora Docente Istituto Alberghiero "L.Vanvitelli"Lioni
Nicola Memoli Ristorante La Spiedo

DOMENICA 28 Aula Consiliare ore 10:00

GASTRONAUTI DI TARTUFO: ESPERIENZE EUROPEE A CONFRONTO

SALUTI

Aniello Chieffo Sindaco di Bagnoli Irpino
Giovanni Maria Chieffo Presidente GAL Irpinia
Alfonso Tartaglia Dirigente STAMP-CAPICA Avelino

RELAZIONI

I TUBER MESENERICUM DELL'APPENNINO

Giovanni Pacioni Docente Università dell'Aquila

IL CASO GERMANIA

Jean Marie Dumaine Presidente Ass. Micologica AMTRUFFEL di SINDIG (Germania)

IL PROGETTO UNESCO PER LE TERRE DEL TARTUFO ITALIANE

Giancarlo Picchiarrelli Presidente Ass. Nazionale CITTA' DEL TARTUFO

IL TARTUFO EUROPEO

Alexander Urban Ricamatore Ass. Univ. di Vienna - Presidente TAUESG

INTERVENTI PROGRAMMATI

Associazioni Tartuficole Campane

Raffaele Coppola Assessore Agricoltura - Provincia di Avellino

Rosetta D'Amelio Membro VIII Commissione Agricoltura - Regione Campania

Daniela Nugnes Consigliere per l'Agricoltura del Presidente della Giunta Regionale

CONCLUSIONI

Giuseppe De Mita Vice Presidente della Giunta Regionale della Campania

Nell'ambito del workshop verrà presentato da

Raffaele Beato

Direttore dell'Osservatorio dell'Appennino Meridionale

il libro **IL TARTUFO IN CAMPANIA**

ore 17:00

LA DISFIDA DEL TARTUFO: GARA GASTRONOMICA TRA IRPINIA E RENANIA-PALATINATO

EVENTO ORGANIZZATO NELL'AMBITO DELLA 35ª SAGRA DELLA CASTAGNA
MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO E PRODOTTI TIPICI DEL LACENO

La partecipazione al workshop è gratuita

le Terre del Tartufo
Prodotto a denominazione
Protetta (P.D.O.)



Evento cofinanziato con i fondi dell'Unione Europea
FOR CAMPANIA 2007-2013
Asse II - Sviluppo RIF (Rural Innovation Facility)
Misura 4.1 Sviluppo di Strategie di Sviluppo Locale
Sottoprogramma 4.1.1 Sviluppo delle attività di Innovazione
Azioni Specifiche LINDOP

