

Bagnoli, i prodotti tipici conquistano la Germania

19.12.2012, Ottopagine

L'assessore Giuseppe Caputo: «I tedeschi vanno matti per il tartufo»



L'Italia è conosciuta nel mondo per tante cose, mafia, pizza, mandolino, spaghetti, ecc. Ma non per questo viene apprezzata. Sicuramente la punta di diamante dell'Italia nel mondo sono la genuinità della terra che messa insieme con la ruralità dei prodotti, fa del territorio la culla di tradizioni e sapori. **Bagnoli Irpino**, nell'entroterra irpino ha contribuito da anni a sponsorizzare l'Italia gastronomica con eventi ed azioni che hanno riconosciuto la bellezza del territorio e anche il gusto. L'anno 2012 è stato un anno prolifico per la comunità bagnolese, che ha vinto in questo anno due premi molto importanti.

Il premio agli inizi di settembre di "Comuni a Cinque Stelle" e il premio del 10 novembre "Per l'Italia e per l'Europa ai Comuni che coniugano il rispetto per l'ambiente con lo sviluppo sostenibile" da parte della Fondazione Spadolini. Premi importanti per questo territorio sempre più intenzionato a dar voce alle proprie iniziative. Però ai primi di ottobre del 2011 una rappresentanza dell'Amministrazione Comunale capeggiata dal **Sindaco Chieffo** in primis e dall'**Assessore Branca**, si è recata a Sinzing, paese tedesco con una nota volontà di assemblare varie culture culinarie. Da quell'esperienza si è riuscito a capire la volontà della comunità tedesca di arrivare ad un secondo incontro.

Questa volta a Stoccarda, città di 600.000 abitanti, sabato 15 e domenica 16 dicembre. Stoccarda presenta una sua proprietà gastronomica quasi simile al borgo bagnolese. I protagonisti questa volta hanno cambiato volto; come rappresentante del Comune di Bagnoli Irpino, l'**Assessore alle Politiche Sociali e alla Sanità, Giuseppe Caputo**, il presidente di "Irpinia turismo", **Agostino della Gatta** e due chef del territorio irpino. Tutto questo sponsorizzato dall'"Istituto Italiano di Cultura" di Stoccarda con a capo la Dottoressa **Adriana Cuffaro**. Da Bagnoli i vari prodotti hanno preso parte prima ad un buffet e poi a una vera e propria cena cucinata dagli chef dell'Irpinia.

Il buffet del sabato si è aperto con una presentazione con slide didascaliche tradotte in tedesco e foto del territorio bagnolese e della verde Irpinia. Hanno partecipato 450 persone tutte rappresentanti di agenzie di viaggi e di operatori turistici. Il giorno dopo, la domenica, nel ristorante al di sotto del comune di Stoccarda, 80 persone hanno potuto assistere alla preparazione e la lavorazione dei vari prodotti. Primi piatti da capogiro, sialatielli al tartufo, ravioli di ricotta al tartufo. Secondi non da meno, carni tipiche e scamorza arrostita al tartufo e per completare la cena le cosiddette "castagne del prete". Tutto questo accompagnato a tavola dai vini dell'Irpinia, Taurasi ed Aglianico.

L'Assessore Caputo commenta l'esperienza: «I tedeschi vanno matti per il tartufo che è da sempre il re della nostra tavola bagnolese, ma anche per altri nostri prodotti. Anche loro hanno questo tipo di tartufo, il Mesentericum, ma per una legge prima della guerra non possono esportarlo». Questo secondo incontro è stato voluto dall'Assessore all'Agricoltura, alla Zootecnica e alla Ricerca, Luca Branca che ha aggiunto «Noi cercheremo di riproporre i nostri prodotti alla Fiera di Stoccarda. Da questa esperienza ci aspettiamo un ritorno turistico che potrebbe aiutarci a sponsorizzare questo

territorio in cui la contaminazione non ha fatto nessun danno. Io dico in questi giorni che stiamo adottando la Germania». L'adozione quindi potrebbe aiutare la rivitalizzazione dell'Irpinia intera e della loro ruralità. Senza dimenticare che le esportazioni in un'area strategica d'affari come la piazza tedesca potrebbe anche convincere il mondo intero che l'Italia non è da meno nel campo della gastronomia, della vitalità e del piacere

20-12-2012, Otopagine

Tartufo nero da esportazione Branca: «Puntiamo sull'Ue...»

Trionfo gastronomico a Stoccarda dell'agricoltura irpina.



Sotto l'egida dell'Istituto Italiano di Cultura, guidato a Stoccarda da Adriana Cuffaro, il tartufo nero di Bagnoli ha ottenuto una prestigiosa vetrina tedesca, nel cuore del Vecchio Continente. L'iniziativa è dell'Assessore all'Agricoltura, **Luca Branca**, come tappa d'avvicinamento al vero obiettivo della sua amministrazione, la Fiera di Stoccarda.

«Dalla Fiera di Stoccarda ci aspettiamo un ritorno turistico che potrebbe aiutarci a creare un corridoio tra le nostre foreste, valli e montagne ancora incontaminate e una Germania da sempre affascinata dal paesaggio italiano», ha affermato.

Ambasciatore dell'agricoltura irpina l'Assessore alle Politiche Sociali e alla Sanità, **Giuseppe Caputo**, che ha rappresentato l'amministrazione comunale durante le cene organizzate per degustare il prodotto tipico del Laceno. Tra buffet e cene preparate da chef irpini, sabato e domenica, è stato offerto al pubblico tedesco un assaggio della cucina bagnolese a base di tartufo nero. I sapori dell'Irpinia sono stati accompagnati da meeting dedicati ai percorsi turistici, alle bellezze naturali e architettoniche del Laceno e dei Picentini.

“Slide didascaliche tradotte in tedesco e foto del territorio bagnolese e della verde Irpinia hanno preceduto il buffet, sabato sera”, si legge in una nota. “Hanno partecipato 450 persone, rappresentanti di agenzie di viaggi e di operatori turistici, che si sono mostrati interessati per una meta italiana fino ad ora poco nota”.

In un affermato ristorante di Stoccarda domenica non si è solo servita una cena preparata secondo la tradizione irpina, ma si è offerta agli ottanta ospiti presenti l'opportunità di “assistere alla preparazione e alla lavorazione dei piatti”, dai scialatielli al tartufo, ai ravioli di ricotta al tartufo. “Secondi non da meno, carni tipiche e scamorza arrostita al tartufo e per completare la cena le cosiddette ‘castagne del prete’, che hanno riscosso notevoli apprezzamenti”. La vetrina gastronomica avellinese non poteva prescindere dai vini pregiati, dal Taurasi all'Aglianico, che sono stati serviti per accompagnare tutte le portate.

«Abbiamo riscontrato un forte gradimento del pubblico tedesco per il nostro tartufo, il re della nostra tavola bagnolese », ha spiegato Caputo. «Un apprezzamento significativo, se si considera la sensibilità di un popolo tradizionalmente abituato al proprio tartufo pregiato, il Mesentericum, non esportabile a causa di una disposizione imposta dopo l'ultimo conflitto bellico ».