

Bagnoli, si alza il sipario sulla Mostra-Mercato del tartufo nero e Sagra della castagna

26.10.2012, Irpinianews

Sagra di Bagnoli, tutto pronto: funghi e tartufi sfidano la pioggia



Si annuncia ricco di eventi il programma della mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 35esima sagra della castagna. Domani (sabato 27 ottobre) il menu gastronomico dei 119 stand, con al centro della tavola l'oro nero, sarà riproposto a partire dalle ore 12.00.

Prima, alle 10.00, nella sala consiliare del Comune alla falde del Laceno ci sarà la presentazione della mostra fotografica e del libro omonimo "Dal Terminio al Cervialto. Sui passi di Giustino Fortunato alla scoperta dell'Arcadia ritrovata". Il

volume curato da Paolo Saggese, con le immagini realizzate da Gianni Capone, sarà oggetto di un incontro, moderato da Peppino Iuliano (Cdps) ed organizzato dall'Amministrazione bagnolese in collaborazione con il Gal Irpinia. Dopo i saluti istituzionali di Aniello Chieffo, sindaco di Bagnoli, e Giovanni Maria Chieffo, presidente del Gal Irpinia, seguiranno gli interventi di Luciano Arciuolo, assessore comunale alla Cultura, Luca Branca, assessore comunale all'Agricoltura ed all'Ambiente, Alessandro Di Napoli, Cdps, Aniello Russo, scrittore ed antropologo. Saranno presenti il curatore Saggese ed il fotografo Capone.

Poi nel pomeriggio altro momento di confronto. Ma di valenza gastronomica. "Il tartufo nella gastronomia europea: confronti fra territori": questo il titolo del workshop delle 16.30 sempre nell'aula consiliare del Comune di Bagnoli Irpino. Al seminario, promosso dal Gal Irpinia in partnership con l'Amministrazione bagnolese, interverranno Aniello Chieffo e Giovanni Maria Chieffo. 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'iniziativa 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.

A seguire, 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.

L'appuntamento di Bagnoli, organizzato dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno e patrocinato dall'Amministrazione comunale del paese altirpino in collaborazione con il Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno, si conferma sempre più un evento di forte incoming turistico. Lo scorso anno, registrate più di 200mila persone rispetto alle 150mila del 2010, con un trend che cresce di anno in anno e che cattura sempre più l'attenzione del target straniero sia europeo che d'oltreoceano.

26.10.2012, Il Corriere

Mostra del Tartufo Nero, si apre il festival del gusto

Si parte alle 18 con la sfilata di costumi d'epoca.

Si alza il sipario sul festival del gusto campano più atteso d'autunno. Da oggi fino a domenica di scena a Bagnoli Irpino, l'edizione 2012 della mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 35esima sagra della castagna. Organizzata dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno, diretta dal presidente Francesco Pennetti, e patrocinata dall'Amministrazione comunale del paese altirpino amministrata dal sindaco Aniello Chieffo, la kermesse, in collaborazione con il Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno presieduto da Gerardo Stabile, offrirà un ricco programma di eventi.



Protagonista della tavola sarà il tartufo: il re nero di Bagnoli, eccellenza fra le produzioni spontanee del sottobosco locale. Ed è al re e alla sua regina la castagna, che la cittadina altirpina, centro campano più importante di commercializzazione del tubero e paese membro dell'Associazione nazionale "Città del tartufo", vuoi rendere omaggio con un evento espositivo e gastronomico. I due prodotti tipici saranno proposti secondo le ricette più svariate, dando però risalto anche ai funghi porcini, alla pasta fatta in casa, ai salumi, al pecorino di Bagnoli, alla rinomata ricotta di pecora unitamente ad altri prodotti lattiero-caseari. I 119 stand degli artigiani e dei commercianti saranno allestiti tra i vicoli e i portici più suggestivi del paese, disegnando così un'appetitosa cornice simbolo dell'identità produttiva locale.

Ricco il programma per la giornata di oggi. La sfilata di costumi tipici e lettura della "Licenza di Pubblica Adunanza" darà 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 degustare fino a tarda notte i piatti della tradizione locale. In vetrina, nella splendida cornice del centro storico, tartufi e castagne proposti in diverse ricette. 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. A caratterizzare la rassegna anche la mostra "Dal Terminio al Cervialto Sui passi di Giustino Fortunato alla scoperta dell'Arcadia ritrovata". L'esposizione sarà presentata domani, alle ore 10, nella sala consiliare del comune di Bagnoli Irpino. Interverranno Aniello Chieffo, Sindaco di Bagnoli Irpino, Giovanni Chieffo, Presidente GAL Irpinia, Luciano Arciuolo, Assessore alla Cultura del Comune di Bagnoli, Luca Branca Assessore All'Agricoltura e all'Ambiente, Alessandro Di Napoli, del Centro di documentazione Poesia del Sud e Aniello Russo, scrittore e antropologo. La Mostra e il libro ripercorrono il viaggio che Giustino Fortunato realizzò nel 1878 lungo le pendici del Terminio e del Cervialto, descritto nel volumetto "Il Partenio e il Terminio (1878)".

Bagnoli, si alza il sipario sulla Mostra-Mercato del tartufo nero



Si alza il sipario sul festival del gusto campano più atteso d'autunno. Da domani a domenica 28 al via, a Bagnoli Irpino, l'edizione 2012 della mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 35esima sagra della castagna. Organizzata dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno, diretta dal presidente Francesco Pennetti, e patrocinata dall'Amministrazione comunale del paese altirpino amministrata dal sindaco Aniello Chieffo, la kermesse, in collaborazione con il Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno presieduto da Gerardo Stabile, offrirà un ricco programma di eventi.

Protagonista della tavola sarà il tartufo: il re nero di Bagnoli, eccellenza fra le produzioni spontanee del sottobosco locale. Ed a lui e alla sua regina la castagna, che la bella cittadina altirpina, centro campano più importante di commercializzazione del tartufo e paese membro dell'Associazione nazionale "Città del tartufo", vuol rendere omaggio con una tre giorni espositiva che mette in vetrina, in una ghiotta rassegna, i due prodotti tipici proposti nei modi più svariati. Ed ancora funghi porcini, pasta fatta in casa, salumi, il pecorino di Bagnoli, la rinomata ricotta di pecora unitamente ad altri prodotti lattiero-caseari.

I 119 stand degli artigiani e dei commercianti saranno allestiti per le vie e per tutti i vicoli suggestivi del paese, disegnando così un'appetitosa cornice simbolo dell'identità produttiva domestica. Ricco il programma della giornata iniziale. Start alle 18.00 con la 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 degustare 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.

25.10.2012, Il Corriere

Domani tartufo nero e castagna di scena a Bagnoli

Alla mostra sarà presente una delegazione internazionale di esperti.

I gastronomi internazionali atterrano in Irpinia per la mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 35esima sagra della castagna in programma da domani a domenica 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 alle ore 16.30, nell’aula consiliare del Comune di Bagnoli Irpino. Organizzato dal Gal Irpinia in partnership con l’Amministrazione locale 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 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.

25.10.2012, Irpinianews

Whorkshop per diffondere la conoscenza del tartufo di Bagnoli



Il GAL Irpinia in collaborazione con il comune di Bagnoli Irpino ha organizzato, nell'ambito della 35a Sagra della Castagna – Mostra Mercato del Tartufo nero di Bagnoli Irpino e prodotti tipici del Laceno nei giorni 27-28 ottobre un WORKSHOP dal titolo “LE TERRE DEL TARTUFO META DI GASTRONAUTI INTERNAZIONALI” Obiettivo del WORKSHOP è quello di diffondere la conoscenza del “tartufo” fungo ipogeo della famiglia Tuberaceae, classe degli Ascomiceti sia come prodotto base di specialità culinarie che come elemento attrattore di un turismo di tipo enogastronomico.

L'idea è quella di considerare la cultura di una società, di un territorio non solo quale espressione delle sue risorse storico architettoniche, artistiche e tradizionali ma anche come manifestazione di cibo, gastronomia, parte fondamentale del patrimonio di conoscenza di un popolo. Nell'odierno scenario turistico il cibo viene visto come un grande faro in grado di attirare l'interesse dei viaggiatori e dei media in quanto racconta una storia originale e particolare, quella della comunità presso la quale si è ospiti. Ed a tale scopo il workshop intende diffondere la cultura gastronomica ed in particolare quella legata al tartufo ed il suo territorio di produzione quale elemento di attrazione di turisti gastronomi e turisti footrotters.

Fiore all'occhiello dell' evento realizzato nell'ambito della 35a Sagra della Castagna – Mostra Mercato del Tartufo nero di Bagnoli Irpino e prodotti tipici del Laceno è l'incontro con una delegazione dell'Ass. Micologica “AHRTRUFFEL” di SINZIG (DE) con la quale sarà intrapreso un percorso di benchmarking per la promozione e valorizzazione del tartufo nero di bagnoli quale prodotto enogastronomico di attrazione turistica.