

## Il tartufo nero di Bagnoli "richiama" Pozzovivo

22.10.2012 Il Mattino

Da venerdì a domenica la kermesse punta ai grandi numeri per attrarre visitatori da più regioni: 200mila presenze nel 2011.



Bagnoli -Anteprima Sagra 2012

Un'anteprima da record. Partenza sprint a Bagnoli Irpino nella due-giorni di presentazione della Sagra della Castagna. L'arrivo è previsto per il prossimo fine settimana, dal 26 al 28 ottobre. Il gergo ciclistico è d'obbligo. Ieri mattina il vincitore della tappa irpina dell'ultimo Giro d'Italia è tornato a Bagnoli.

Il lucano **Domenico Pozzovivo** aveva già visto l'oro nero della zona, il tartufo, in occasione della corsa rosa: correva il giorno 13 maggio 2012. Questa volta è riuscito anche ad assaggiarlo con

calma sui prodotti migliori della cucina bagnolese. Senza adrenalina. Senza l'ansia di rimettersi in bici e ripartire. «Sono rimasto molto colpito dall'ospitalità degli abitanti di Bagnoli e dalle ricchezze paesaggistiche e gastronomiche di questo territorio. Il tartufo e l'Altopiano del Laceno – ha detto l'atleta – rappresentano un prezioso gioiello da valorizzare. Farò di tutto, grazie anche alla mia notorietà sportiva, per far conoscere ancor meglio i punti di forza di Bagnoli Irpino». La sua scalata e la corsa solitaria sull'altopiano fanno ormai parte della storia del La ceno. Pozzovivo va infatti ad aggiungersi ai tanti personaggi illustri innamorati di questi luoghi.

Ora però scatta il conto alla rovescia in vista della prossima tappa. Pardon, in vista della prossima «Mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e della 35esima sagra della castagna». Numeri da record nelle passate edizioni: 150mila presenze, 200mila presenze. La maglia rosa del turismo irpino è ancora saldamente nelle mani del team bagnolese. Un gruppo composto dalla Pro-Loce Bagnoli-Laceno, che con il patrocinio del Comune e in collaborazione con il Consorzio .. Turistico Bagnoli-Laceno sta mettendo in piedi un altro successo.

«Quest'anno- afferma il presidente della Pro Loco **Francesco Pennetti** - punteremo maggiormente sulla qualità dei centodiciannove stand presenti nella manifestazione. Ai visitatori proporremo pietanze frutto della nostra più antica tradizione eulinaria ».

Un'intera comunità è al lavoro da settimane per garantire tre giorni di gusto, spettacoli, dibattiti, mostre. Si punta ad attrarre i visitatori da più regioni. Ma la kermesse può già vantare numeri che sfiorano i quattro zeri per «l'aperitivo» sorseggiato (e degustato) ieri e sabato. Una kermesse che punta a estendere gli effetti dell'incredibile flusso di visitatori nel corso di tutto l'anno. Che diventa vetrina per un'intera area.

---

22.10.2012, Ottopagine, Irpinianews e Il Corriere

## Pozzovivo alla Sagra della castagna, il ritorno del campione del Giro

## **Il vincitore dell'ottava tappa del Giro d'Italia 2012 ospite dell'anteprima della mostra mercato.**



Il tartufo di Bagnoli Irpino conquista Domenico Pozzovivo. Questa volta è stato l'oro nero a sedurre il famoso ciclista lucano, vincitore dell'ottava tappa del Giro d'Italia 2012, ospite quest'oggi dell'anteprima della mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 35esima sagra della castagna, di scena nella suggestiva Piazza di Capua del paese altirpino.

«Sono rimasto – dichiara Pozzovivo – molto colpito dall'ospitalità degli abitanti di Bagnoli e dalle ricchezze paesaggistiche e gastronomiche di cui si fregia questo territorio».

«Il tartufo e l'Altopiano del Laceno – conclude l'atleta – rappresentano un prezioso gioiello che va sempre più valorizzato. Farò di tutto, grazie anche alla mia notorietà sportiva, per far conoscere ancor meglio i punti di forza di Bagnoli Irpino». Intanto, successo di pubblico per l'antipasto enogastronomico bagnolese (apripista del festival del gusto in programma il prossimo week end) che sta crescendo di anno in anno. Una cornice di pubblico "incantata" dai gusti e dai sapori offerti dal qualitativo connubio vino-gastronomia.

Ma non solo. L'iniziativa ha avuto una marcata impronta ecofriendly. Identità che nasce sul terreno della virtuosa collaborazione fra l'Amministrazione comunale, realtà dall'importante patrimonio paesaggistico, e l'associazione provinciale "Amici della Terra". Club che si occupa di politica ambientale e rientrante in "Friends of the Earth International" tra i network ambientalisti più diffusi al mondo. Nel ricco programma dell'anteprima bagnolese, organizzata dal Comune del paese altirpino in partnership con il Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno, la Pro Loco Bagnoli-Laceno e con la partecipazione di Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori), riflettori puntati in direzione naturalistica. Di scena "Acqua Sonante": azione di sensibilizzazione e promozione connessa al progetto "Tra i Sic i corridoi fluviali irpini".

Un programma territoriale, targato Amici della Terra, che guarda ad uno sviluppo locale sostenibile in grado di far leva sul vettore ambiente dei corridoi ecologici, composti dalle aste fluviali, per rilanciare l'economia rurale. Visite guidate, focus group, laboratori didattici, proiezione di documentari, musica e performance teatrali, gli eventi di animazione che hanno caratterizzato "Acqua Sonante" nell'anteprima della kermesse bagnolese, riscuotendo una grande attenzione.

Ed ora scatta il countdown per la mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 35esima sagra della castagna di Bagnoli Irpino in programma dal 26 al 28 ottobre ed organizzata dalla Pro Loco Bagnoli-Laceno con il patrocinio del Comune di Bagnoli ed in collaborazione con il Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno. Lo scorso anno, registrate più di 200mila persone rispetto alle 150mila del 2011. Una cornice di pubblico non solo campana ma anche extraregionale ed internazionale, importante fattore di incoming turistico.

«Quest'anno – afferma il presidente della Pro Loco Francesco Pennetti – punteremo maggiormente sulla qualità dei centodiciannove stand presenti nella manifestazione. Ai visitatori proporremo pietanze frutto della nostra più antica tradizione culinaria, cucinate dalle sapienti mani delle massaie del posto».