

L'oro del Laceno ...

24.10.2014, Rassegna stampa (Ottopagine, Elisa Forte)

La mostra mercato del tartufo nero e la sagra della Castagna all'Expo Milano



Si alza oggi il sipario sulla 37esima edizione della "Mostra Mercato del Tartufo nero e Sagra della Castagna" in quel di Bagnoli Irpino. A partire da oggi e fino a domenica 26, il piccolo borgo riaccende i riflettori su quello che ormai viene definito l'evento autunnale per eccellenza, e uno degli appuntamenti turistici più atteso di tutta la provincia.

Già alla vigilia dell'appuntamento, la Pro Loco cittadina guidata da **Francesco Pennetti** ha predisposto la logistica degli stand, e concordato il

piano traffico con la Comandante della polizia municipale **Angela Maria Biancaniello**, pronti ad accogliere nella tre giorni, le ormai consolidate 200mila presenze. In prima linea anche il maresciallo dei carabinieri **Angelo Famiglietti**, deputato al controllo della sicurezza.

Ammontano a 120 circa gli stand in esposizione, disposti in tutto il centro storico cittadino, con una presenza schiacciante di produttori e artigiani del posto, che consacra Bagnoli centro indiscusso di produzioni di pregio e marchi gastronomici di eccellenza. A lavoro anche le pasticciere volontarie che propongono il tradizionale tronco di castagne, già entrato nel Guinness dei primati, e che ogni anno cattura l'attenzione dei passanti. Una prelibatezza di 13 quintali sarà distribuita nella piazza centrale dove sarà possibile degustare tutti i prodotti tipici del paese e dell'intero territorio provinciale.

"Arriveranno turisti e visitatori dalla Toscana, dalla Puglia, Marche e Basilicata, oltre a quelli provenienti da tutta la provincia" spiega il presidente della Pro Loco Pennetti, fra gli artefici dell'enorme successo registrato dall'evento bagnolese. "Quella di Bagnoli non è una semplice sagra, ma è un appuntamento che ha ottenuto il riconoscimento insieme ad altri 105 comuni su tutto il territorio nazionale dall'Expo di Milano 2015, e questo ci riempie di orgoglio e soddisfazioni" continua.

"I piatti tipici in preparazione sono tantissimi: il menu è ricco e variegato e propone prodotti di altissima qualità e pregio. L'economia derivante dalla produzione della castagna purtroppo ha subito un crollo drammatico, che peggiora di anno in anno. Quest'anno l'offerta al pubblico di caldarroste è stato ridotto ulteriormente rispetto alla scorsa edizione: appena 39 quintali rispetto ai 50 del 2013". Nonostante la diminuzione della produzione, la Pro Loco conferma la presenza del castagnaccio: "Sono otto le signore del posto che lavoreranno alla preparazione del tronco, che quest'anno non sarà disposto in lunghezza per questioni di spazio, ma recupererà in larghezza, per dare la possibilità ad altri stand di esporre".

Le attività ricettive, manco a dirlo, registrano il tutto esaurito. Alberghi, bed & breakfast, fittacamere e ristoranti di tutto il comprensorio risultano prenotati dalla fine di agosto. "Ci arrivano

conferme da tutta l'Irpinia, fino a Monteforte e in questi giorni le richieste stanno arrivando a Serino" argomenta il presidente. L'amministrazione comunale ha patrocinato l'evento, garantendo la predisposizione delle navette, la sicurezza sulla viabilità, i servizi igienici, e un posto medico avanzato. In questo scenario non poteva mancare la buona musica, prevalentemente folkloristica, in tema con le esposizioni proposte, per allietare la permanenza nei vicoli del paese.

Centoventi stand per il centro storico

Tartufo, zucca, castagne, funghi e prodotti caseari



Il programma della 37esima edizione prevede l'apertura degli stand gastronomici oggi alle 19.00. A precedere il taglio ufficiale del nastro per l'esposizione dei prodotti, l'apertura della "mostra micologica" con l'illustrazione della specie esposta, curata dall'Associazione Micologica campana "Il bosco". In prima linea, gli sponsor ufficiali dell'evento, e che hanno creduto nell'iniziativa, investendo nella buona riuscita della tre giorni" come sottolinea il presidente Pennetti.

"Un ringraziamento è dovuto alla CO.ME.I.PA di Pallante Pierino e Di Mauro Domenica, che si occupano di carpenteria metallica, lavorazione in acciaio e inox, condizionatori, scale antincendio e tubazioni in acciaio; Nolo sci Pennetti, noleggio giornaliero su tutta l'attrezzatura per lo sci, snowboard, bob e snowblade; Cappetta Castagne, produttore di castagne del prete, secche e farine di castagne; e Osteria Bar affittacamere "DOMUS LAFELIA", che propone cucina tipica locale".

Fra gli stand invece, si segnala il Bar Roma (stand 25), con una varietà di dolci di castagne, specialità assoluta, gelato di castagne il tutto preparato dalla padrona di casa Ornella. Lo stand di Cione Marta (stand 39), che propone riccioli rosé con salsiccia, funghi porcini, speack e tartufo, un piatto di antiche tradizioni bagnolesi, "la conza" e la pizza migliazza. A seguire, troverete l'esposizione di Tobia Patrone dell'azienda agrituristica La tartufaia (stand 42), con la vendita di tartufi freschi e derivati, funghi secchi, e origano di montagna. Allo stand 59, "la fonte della carne", con carne alla brace, involtini di cotiche al ragù, e "migliatielli" al ragù. L'Azienda agricola di Carmine Nigro (stand 61) offre prodotti caseari freschi e stagionati, specialità, e "casomuscio". Il Ristorante Lo .. Spiedo (stand 73), proporrà ravioli al tartufo, pasta e fagioli con porcini, e spezzatino di cinghiale con porcini. Allo stand 96, Ilenia Nigro offrirà trippa al sugo, bombe cartoccio, e bruschette varie. Rosanna e Claudio (stand 101) prepareranno fettuccine funghi e tartufo, polenta con porcini e patate con porcini. Allo stand 102, il Circolo speleologico proporrà caldarroste flambé sfumate con liquore strega. E poi ancora. Pisciotto carni (stand 104), preparerà carne alla brace, salsiccia al tartufo, tagliata di chianina e tante altre sorprese da non perdere. Infine, si segnalano le prelibatezze da non perdere allo stand di Raffaele Basile, (stand 113), meglio noto come "Palone", il maestro del caciocavallo impiccato, caciocavallo con spolverata di tartufo, crostone di pane casereccio, speack, scamorza e crema di tartufo il tutto al cartoccio. Presso il suo



stand si potranno ammirare "opere" in ferro" come grosse braci e campanacci di varie dimensioni.

Nella giornata di domani, alle 18:30 è prevista la presentazione del dolce simbolo della sagra: il

tronco di Castagne, prelibatezza unica già entrata nel Guinness dei primati. Alle 19:00 ci sarà infatti il taglio e la degustazione, mentre la visita continua agli stand per il centro storico. Nella giornata di domenica, alle 14.30 presso il Giardino di Piazza Matteotti, ci sarà l'assegnazione dei pettorali per cani da tartufo e a seguire "tartufando: il 15° Concorso per cani da tartufo" organizzato dalla Pro Loco Bagnoli Laceno in collaborazione con l'Associazione Tartufai Monti Picentini. Alle ore 21:00, infine, è prevista la premiazione del Trofeo castagnella (castagna più grande), e del Tartufello (tartufo più grande).

Nelle varie piazzette gruppi folk e di musiche popolari itineranti, allietano le tre serate. In particolare si segnalano i concerti di Largo Castello e Piazza "L. Di Capua". In vari punti saranno distribuite caldarroste in omaggio. Il comandante della Polizia Municipale intanto, ha già predisposto un "Piano traffico straordinario", con la previsione di molti sensi unici di marcia. Saranno, inoltre, utilizzati per la sosta anche il Campo Sportivo, l'area Pip ed i parcheggi della località Laceno, a servizio delle quali sono previste navette per arrivare al centro.

I PRODOTTI DI ECCELLENZA:



IL TARTUFO - Il Tartufo Nero, l'eccellenza tipica del territorio bagnolese, che occupa da diverso tempo un posto di rilievo tra le produzioni tipiche italiane. Si raccoglie nel periodo invernale, da ottobre a marzo su tartufaie localizzate nella zona montana, dagli 800 ai 1500 metri sul livello del mare, del massiccio dei Monti Picentini. Si avvicenda con lo scorzone estivo che matura, invece, da maggio a settembre, e dal quale si distingue per l'inteso odore di fenolo Apparatus bellis.

LE CASTAGNE Il calo drastico di produzione causato dall'aggressione alle piante del cinipide galligeno ha messo in ginocchio l'economia locale. Quest'anno gli organizzatori hanno messo a disposizione dei turisti appena 39 quintali di castagne.

In vetrina i monumenti storici

Disposto il servizio delle guide turistiche in tutto il centro storico



La tre giorni bagnolese non sarà soltanto esposizione di prodotti tipici e prelibatezze enogastronomiche, ma anche vetrina per le bellezze monumentali del paese. A tal proposito la Pro Loco ha previsto un servizio di guide turistiche in tutto il centro storico, per accogliere i turisti a visitare la cattedrale e il rinomato coro ligneo, che rappresenta il Vecchio e il nuovo Testamento, i dipinti custoditi, la chiesa di San Domenico, il palazzo storico e la pinacoteca e i palazzi gentilizi.

“Sono stati predisposti diversi percorsi da aggiungere alla consueta visita agli stand gastronomici; non dimentichiamo che Bagnoli ambisce a diventare polo turistico invernale regionale, e come tale la Pro Loco sta dando il suo contributo per arricchire l’offerta turistica e catturare un numero sempre crescente di visitatori”.

“A casa di ...” e l’artigianato locale

Dalle 10 alle 23 l’esposizione curata da Maria R. Branca che valorizza ed esalta l’artigianato locale attraverso manufatti tipici



Presso il Convento Di San Domenico dalle ore 10:00 alle ore 23:00 sarà possibile ammirare la “Mostra di Artigianato artistico locale “A Casa di” gli artigiani irpini in Mostra, curata da Maria Rachele Branca, scultrice del posto, e nome già affennato in provincia.

Non mancherà la presenza di fabbri, che esporranno manufatti in ferro per richiamare tradizioni e peculiarità del paese.

Oltre all’artigianato artistico, si segnala la possibilità di effettuare escursioni naturalistiche organizzate dal gruppo Irpinia Trekking in collaborazione con la Proloco Bagnoli-Laceno: Grotta di San Pantaleone, Monte Belvedere (piscacca). Escursioni (ideale per famiglie) alla conoscenza del territorio alla Sorgente Casone e Grotta di San Guglielmo. Anche in questo caso, la Pro Loco garantirà la presenza di guide turistiche.