

**S
COMUNICATO
A
MPA**



Bagnoli Al Sapor Di Tartufo E Castagne: Si Alza Il Sipario Sulla Mostra Mercato

Da venerdì 29 fino a domenica 30 si rinnova nel paese altirpino
il più atteso festival del gusto autunnale
109 espositori per un evento che ha già registrato sold-out nelle prenotazioni turistiche
In vetrina: il re tartufo e la regina castagna
Ma anche funghi, pasta, salumi e prodotti lattiero-caseari

.....

Ciak d'inizio venerdì 29 pomeriggio
In scena, alle ore 17.30, il premio letterario "Tartufo d'oro"
concorso patrocinato dalla Presidenza della Repubblica Italiana
Iniziativa unica nel suo genere in Campania per valenza e caratteristiche:
sarà anche assegnata la medaglia del Presidente della Repubblica ad una personalità
della cultura e del giornalismo che si è distinta nella promozione dei prodotti tipici
dei Monti Picentini

Bagnoli Irpino si prepara a celebrare la mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 33esima sagra della castagna. Al via domani (venerdì 29 ottobre) fino a domenica l'edizione 2010 della manifestazione gastronomica: uno degli eventi autunnali più attesi in Irpinia ed in Campania. Ma non solo. Cresce sempre più il target straniero, sia europeo che d'oltreoceano, visto l'interesse di svizzeri, tedeschi ed americani a prendervi parte. 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 un ghiotto festival del gusto, 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 109

Informazioni di emissione 28-10-2010

Ufficio relazioni con i media – Media relations Consorzio Turistico Laceno, Associazione Turistica

Pro Loco Bagnoli-Laceno, Comune Bagnoli Irpino

Per ulteriori informazioni – For further information:

Mobile 347-1191458

www.prolocobagnoli-laceno.org

E-mail: ufficiomedia@consorziolaceno.it

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. In vari punti del centro storico verranno anche distribuite in omaggio più di 40 quintali di caldarroste. Alla gastronomia si abbinerà, poi, l'artigianato artistico con l'esposizione di diversi e caratteristici manufatti locali per dar vita a diversi eventi nell'evento.

Questo il cuore pulsante della manifestazione da cui si da cui si snoderà, inoltre, un percorso culturale e paesaggistico alla scoperta delle bellezze territoriali. 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, infatti, va oltre, offrendo quest'anno un pacchetto unico che metterà in relazione virtuosa la cucina tipica con il turismo artistico e naturalistico per ammirare, con tour guidati, il patrimonio storico, gustare i sapori, e sentire, dal punto di vista olfattivo e uditivo, i profumi e il silenzio degli incantevoli habitat paesaggistici che circondano Bagnoli.

Ma la mostra avrà anche un sapore prettamente culturale con la celebrazione di un importante premio letterario "Tartufo d'oro" che, per valenza e caratteristiche, rappresenta un'iniziativa unica nel suo genere in ambito irpino e regionale.

"Questa mostra - dice il sindaco Chieffo - è frutto di un inteso lavoro di squadra. I prodotti che si potranno gustare provengono direttamente dal nostro territorio, dai nostri boschi. Sono prodotti delle nostre montagne che, per fortuna, sono ancora incontaminate". "Prodotti e territorio - conclude - ma mettiamo in questo evento a disposizione anche la nostra ospitalità e la nostra amicizia".

"La nostra manifestazione - sottolinea Eusebio Marano - assessore al Turismo del Comune di Bagnoli Irpino - ha una valenza che va oltre l'aspetto gastronomico che senza dubbio rappresenta il fattore principale dell'evento. Una kermesse del genere, che richiama di anno in anno un universo turistico sempre più rilevante in termini di presenze, la adoperiamo anche per una promozione più capillare del nostro territorio".

"Il tutto - termina - in una logica qualitativa su cui lavoriamo ogni anno con dedizione ed impegno per garantire la massima soddisfazione a chi ci viene a trovare".

"Stiamo cercando di strutturare l'evento - spiega Luca Branca, assessore all'Agricoltura - sempre più su un discorso di qualità sia per le aziende che partecipano, come espositori, sia a beneficio di tutti i visitatori in termini di servizi offerti e proposti". "Lo scopo - aggiunge - è quello, quindi, di offrire un completo servizio qualitativo che possa alla fine avere delle ricadute stabili in ottica di incoming turistico nel nostro comprensorio anche in periodi differenti dall'evento di fine autunno.

INAUGURAZIONE: CULTURA IN PRIMO PIANO, POI SI ALZA IL SIPARIO SULLA GASTRONOMIA

Taglio del nastro venerdì 29 ottobre, alle ore 17.30, con la celebrazione del premio letterario "Tartufo d'oro" presso la sala consiliare dell'ex Chiesa di Santa Caterina in occasione della terza edizione del festival della poesia dei Paesi del Mediterraneo *"La poesia della Piccola Firenze d'Irpinia"* presentata dal Centro di Documentazione sulla poesia del Sud. Alla sua prima edizione, l'iniziativa, organizzata dall'assessorato alla Cultura del Comune di Bagnoli Irpino con il patrocinio della Presidenza della Repubblica Italiana, è un rilevante concorso letterario che unisce ambiente, territorio, cultura e turismo. *"Il progetto - spiega Incoronata Vivolo, assessore alla Cultura di Bagnoli Irpino - vuole rappresentare sostanzialmente un contributo per favorire lo sviluppo culturale e artistico di del nostro territorio". "La consegna del premio - continua - avrà quindi lo scopo di avvicinare mondi diversi come letteratura, spettacolo ed enogastronomia. Diversi tra loro ma comunque uniti nella voglia di mettere in luce l'eccellenza del nostro comprensorio e delle sue produzioni".*

Trentaquattro le opere letterarie a concorso pervenute da ogni parte d'Italia ed esaminate da un'apposita giuria. Al primo classificato, oltre ad un premio in denaro, andrà il trofeo *"Tartufo d'oro"* realizzato dalla scultrice bagnolese **Rachele Branca**. Inoltre sarà assegnata la medaglia del Presidente della Repubblica ad

Informazioni di emissione 28-10-2010

Ufficio relazioni con i media – Media relations Consorzio Turistico Laceno, Associazione Turistica Pro Loco Bagnoli-Laceno, Comune Bagnoli Irpino

Per ulteriori informazioni – For further information:

Mobile 347-1191458

www.prolocobagnoli-laceno.org

E-mail: ufficiomedia@consorziolaceno.it

una personalità del mondo della cultura e del giornalismo che si è distinta nella promozione dei prodotti tipici dei Monti Picentini ed in particolare di Bagnoli Irpino.

Alle 18.30, manifestazione di presentazione ufficiale della sagra con sfilata di costumi tradizionali e lettura della *"Licenza di Pubblica Adunanza del Messer Alfonso Trillo notaio della terra di Bagnoli"*. Iniziativa che dà il via all'apertura degli stand gastronomici. Spazio nel contempo allo studio sui funghi con la mostra micologica (ore 18.45) presso la sede della Pro Loco Associazione Micologica Campana *"Il Bosco"*.

Si prosegue con le visite guidate al centro storico, alle opere d'arte della chiesa madre di Bagnoli e al Coro Ligneo, ubicato all'interno dell'edificio sacro, dichiarato monumento nazionale nel 1912.

Ultimo evento della giornata: l'intrattenimento, alle ore 20.00, con musica popolare con il gruppo *"Kantikantica"*. Ma i suoni e le e le melodie animeranno tutto il paese.

L'ALICE CETARESE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE BAGNOLESI: SABATO MARI E MONTI SI UNISCONO IN UN CONNUBIO DA FAVOLA

SI PUNTA POI AL GUINNESS DEI PRIMATI PER IL TRONCO DI CASTAGNA

Per sabato 30 ottobre, dalle ore 10.00, gli stand gastronomici saranno aperti tutta la giornata per dare la possibilità a tutti i buongustai di degustare le ricche e diverse pietanze a base di tartufo nero e di altre produzioni tipiche.

Il pomeriggio, allo stand dell'Associazione "Amici della Alici" di Cetara allestito in via Roma, focus sulla spillatura del terzigno: operazione finale da cui si ottiene la colatura di alici, prodotto presidio Slow Food da novembre 2003. Sarà infatti dimostrato, alle ore 18.00, il tradizionale il procedimento di maturazione delle alici sotto sale da cui si ricava il pregiato e squisito liquido ambrato. Con la partnership gastronomica tra Cetara e Bagnoli Irpino, mari e monti si uniscono in un connubio *"da favola"* e danno vita ad un piatto culinario che abbina due prodotti tipici di eccellenza del proprio territorio: il tartufo nero di Bagnoli e le di alici di Cetara. L'abbinamento ha un volto: insalata bagnolese di tartufo. Ed è il nome della ricetta che sarà riproposta per la nella mostra mercato per la gioia degli amanti della buona cucina.

Ma il sabato pomeriggio degli eventi non finisce qui di stupire. Alle 18.30, la presentazione, in piazza di Capua, del dolce simbolo della mostra, il tronco di castagna. Come di consuetudine, ci sarà l'attesissima prova per superare il guinness del dolce di castagne più grande del mondo che lo scorso anno raggiunse la lunghezza di 20 metri e 90 centimetri. Il tronco poi sarà distribuito gratuitamente a chi vuole gustarlo.

Continua, durante il pomeriggio (ore 19.45), la mostra micologica, a cura dell'Associazione *"Il Bosco"*, con l'illustrazione delle specie esposte. Spazio, infine, alla musica dei *"Pratola Folk"* in piazza di Capua con melodie itineranti che coinvolgeranno vicoli e piazzette della mostra.

DOMENICA PREMIO AL TARTUFO E ALLA CASTAGNA PIU' GRANDE

Ricco anche il programma di iniziative previsto per la giornata conclusiva della kermesse di domenica 30 ottobre. Oltre agli stand che rimarranno aperti tutta la giornata, ci sarà, alle 14.30 nel giardino di piazza Matteotti, il 12esimo concorso amatoriale per cani sulla ricerca del tartufo a cura dell'Associazione Tartufai Monti Picentini. Ultimo appuntamento con la mostra sui funghi presentata alla 18.45. E poi la premiazione in grande stile in serata, alle ore 21.00, del tartufo e della castagna più grande. I prodotti premiati verranno dopo messi all'asta.

Informazioni di emissione 28-10-2010

Ufficio relazioni con i media – Media relations Consorzio Turistico Laceno, Associazione Turistica Pro Loco Bagnoli-Laceno, Comune Bagnoli Irpino

Per ulteriori informazioni – For further information:

Mobile 347-1191458

www.prolocobagnoli-laceno.org

E-mail: ufficiomedia@consorziolaceno.it

L'EVENTO IN PILLOLE

- **NOME:** mostra mercato del tartufo nero e dei prodotti tipici e 33esima sagra della castagna
- **EDIZIONE:** 2010
- **ORGANIZZATORI:** Pro Loco Bagnoli-Laceno, Comune Bagnoli Irpino
- **PERIODO:** venerdì 29, sabato 30, domenica 31 ottobre
- **DIMENSIONI EVENTO:** 109 espositori, 100mila presenze registrate complessivamente nel 2009
- **STAND:** gastronomici ed artigianali
- **NOVITA'/1:** anteprima eventi *"Il tartufo nero di Bagnoli Irpino incontra i vini dell'Alta Valle del Calore in un'esaltante fusione di odori e sapori"* svoltasi sabato 23 e domenica 24 ottobre
- **NOVITA'/2:** partnership gastronomica tra Cetara e Bagnoli Irpino
- **NOVITA'/3:** la gastronomia si lega al turismo artistico e naturalistico per ammirare il patrimonio storico, gustare i sapori, e sentire, dal punto di vista olfattivo e uditivo, i profumi e il silenzio degli incantevoli habitat paesaggistici che circondano Bagnoli
- **NOVITA'/4:** Premio letterario *"Tartufo d'oro"* patrocinato della Presidenza della Repubblica Italiana

L'ECONOMIA TARTUFICOLA A BAGNOLI IRPINO – STATISTICHE DI SETTORE

- **NOME PRODOTTO:** Tartufo nero di Bagnoli Irpino
- **NOME SCIENTIFICO:** Tuber mesentericum Vittad
- **CATEGORIA:** Ortofrutticolo.
- **PECULIARITA':** Tartufo nero appartenente alla famiglia degli ascomiceti, dalla polpa color nero cioccolato o violetta con venature bianche ramificate. Presenta forma globosa, reniforme, sferica con corteccia ruvida; può raggiungere le dimensioni di un'arancia. Aroma intenso e pungente
- **RACCOLTA:** dall'autunno alla primavera, periodo in cui si avvicenda con lo scorzone estivo che matura da maggio a settembre
- **CERCATORI:** più di 100
- **IMPRENDITORI CHE COMMERCIALIZZANO PRODOTTI A BASE DI TARTUFO NERO:** 5
- **PRODUZIONE ANNUALE/ULTIMA:** circa 15.000 kg (dato 2009)
- **CANALI DI TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO:** salse, creme, utilizzato per aromatizzare oli e liquori
- **PRINCIPALI AREE DI COMMERCIALIZZAZIONE:** ristorazione, fiere specializzate, negozi di prodotti tipici, piccola distribuzione.
- **EXPORT (MERCATI DI SBOCCO):** Italia Meridionale, Germania, Svizzera, Inghilterra, Spagna.

27.10.10

Informazioni di emissione 28-10-2010
Ufficio relazioni con i media – Media relations Consorzio Turistico Laceno, Associazione Turistica
Pro Loco Bagnoli-Laceno, Comune Bagnoli Irpino
Per ulteriori informazioni – For further information:
Mobile 347-1191458
www.prolocobagnoli-laceno.org
E-mail: ufficiomedia@consorziolaceno.it