Scritto da Red.
Venerdì 20 Ottobre 2017 10:36



BAGNOLI IRPINO – L'autunno in Irpinia celebra le sue straordinarie eccellenze: da domani, sabato 21 ottobre, al via "Il Nero di Bagnoli Irpino", sagra della castagna e del tartufo che quest'anno giunge alla sua 40esima edizione. Un evento tradizionale per la provincia di Avellino, che vede arrivare a Bagnoli Irpino migliaia di turisti ogni anno (negli ultimi anni oltre centomila), promosso quest'anno dal Comune di Bagnoli Irpino e finanziato dalla Regione Campania nell'ambito del Poc 2014-2020 (linea strategica 2.4 "Rigenerazione urbana, politiche per il turismo e cultura"), che si terrà in due week-end: domani (sabato 21 ottobre) e domenica 22 ottobre e il 27, 28 e 29 ottobre prossimi.

Il merito del successo – si legge in un comunicato – è legato allo sforzo comune dell'amministrazione comunale di Bagnoli Irpino e della Pro Loco, delle diverse associazioni e delle diverse realtà produttive che, uniti da un unico intento, riescono ad attrarre ogni anno un numero sempre maggiore di visitatori. L'evento richiama un selezionato pubblico di esperti ed appassionati del Tartufo Nero di Bagnoli Irpino, già classificato ed apprezzato dalla fine dell'Ottocento e riportato in tutti i manuali specialistici, componente essenziale dei più importanti preparati gastronomici locali. Il turista interessato, l'escursionista appassionato, il visitatore curioso, il sottile buongustaio, troveranno nei giorni dell'evento una puntuale organizzazione, una calorosa accoglienza ed una serie di iniziative di intrattenimento di qualità. Per l'occasione vengono allestiti stand enogastronomici lungo il centro storico, con numerosi piatti a base di tartufo nero, funghi porcini, castagne, pecorino bagnolese, ricotta di pecora, proposti ai visitatori sia pranzo e a cena.

L'evento comincerà domani alle ore 10.30 con l'inaugurazione e l'apertura degli stand enogastronomici. Alle ore 14 visite guidate presso il centro storico e, alle ore 16, presso l'ex convento di Santa Caterina in via Roma, conversazione tra il giornalista Luciano Pignataro e lo chef stella Michelin Paolo Barrale del Ristorante Marennà di Sorbo Serpico e presidente dell'associazione Chic, Charming Italian Chef, che presenterà due piatti ideati con i prodotti d'eccellenza del territorio: zucca, castagne, porcini, tartufo che incontrano scampi e vongole al

fumo. Alle ore 20 l'esibizione dei Simpatici Italiani. Domenica 22 ottobre si comincia alle ore 9 con l'escursione in mountain bike, alle ore 10.30 apertura degli stand enogastronomici, alle ore 14 visite guidate presso il centro storico.

Il secondo weekend dedicato a "Il Nero di Bagnoli Irpino" comincerà venerdì 27 ottobre alle ore 9 con escursioni naturalistiche a cura di Irpinia Trekking alla grotta di San Pantaleone, Monte Belvedere, sorgente Casone, grotta di San Guglielmo. Alle ore 9 escursione in mountain bike, alle ore 14 visite guidate presso il centro storico, alle ore 18.30 apertura degli stand enogastronomici, mentre alle ore 18.45, presso la sede della Pro loco, mostra sulla micologia a cura dell'associazione micologica campana con illustrazione delle specie esposte. Sabato 28 ottobre alle ore 9 escursioni naturalistiche a cura di Irpinia Trekking alla grotta di San Pantaleone, Monte Belvedere, sorgente Casone, grotta di San Guglielmo, alle ore 10.30 apertura degli stand enogastronomici, alle ore 14 visite guidate presso il centro storico. Alle ore 20 l'apertura del Tronco di castagne da record in Piazza Di Capua; continua alle ore 18.45 la mostra sulla micologia e, alle ore 20, esibizione dell'orchestra del Cuore Silvestro Folk. Domenica 29 ottobre escursioni naturalistiche alle ore 9, alle ore 10.30 apertura degli stand enogastronomici e alle ore 14 visite guidate presso il centro storico. Alle ore 15 protagonista il prodotto bagnolese per eccellenza con la gara-dimostrazione della ricerca del tartufo in piazza Matteotti; alle ore 20 premiazione Tartufi Top-Asta dei Tartufi in piazza Di Capua.

Il programma completo con le modalità per prenotazioni e informazioni su www.nerodibagnoli.it e www.prolocobagnoli-laceno.org e sulle pagine e i profili Facebook, Instagram e Twitter dell'evento.