Foto d'Epoca della ricerca del Tartufo.

Foto GATTA

Foto GATTA

Il ciclista Domenico Pozzovivo vincitore della tappa del Giro con arrivo a Laceno e Il ciclista Ryder Hesjedal maglia rosa a Laceno e vincitore del Giro d'Italia 2012.

Insalata Bagnolese di tartufo

1ª Classificata al concorso Tartufesta 2004 tenuto a Sasso Marconi (BO)

Ingredienti per 4 persone

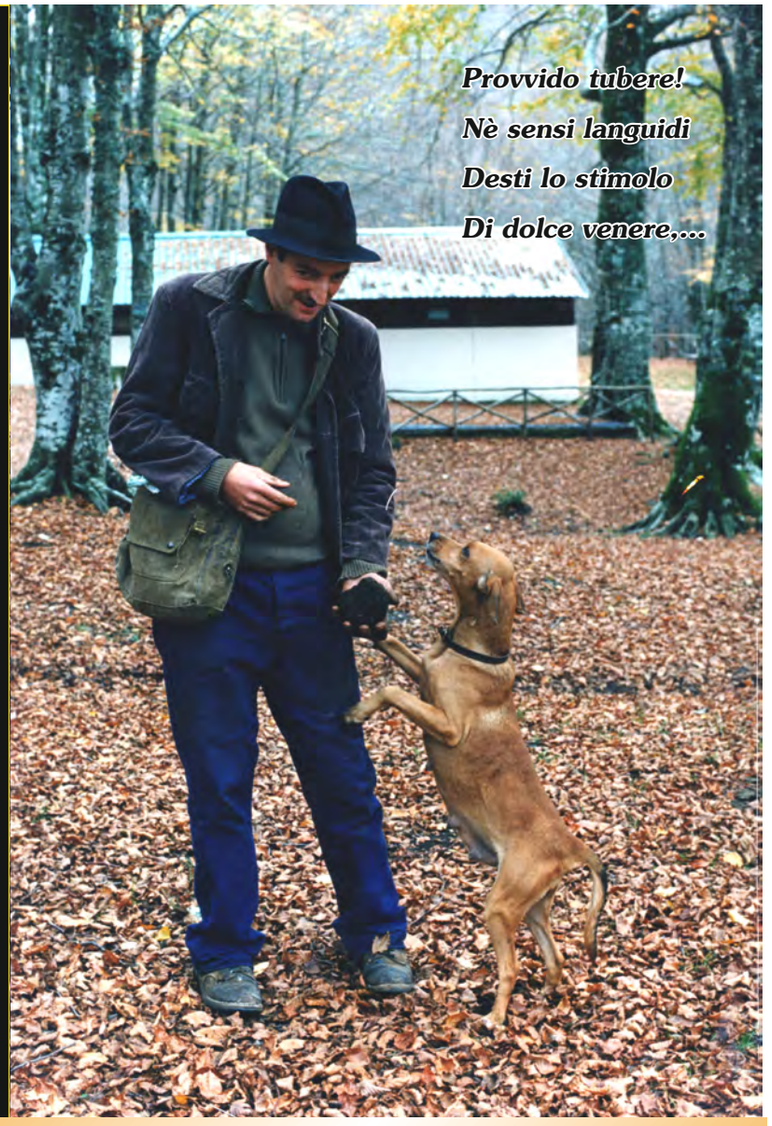
150 gr di tartufo gia pulito, sale q. basta, 60 gr di olio extravergine di oliva, 10-12 filetti di acciughe, 10-12 olive snocciolate, 50 gr di peperoni sottaceto

Preparazione: Affettare il tartufo a lamelle sottili in una ciotola piuttosto alta, versare l'olio, spezzettare le acciughe, le olive e i peperoni, e versateli nella ciotola, salando poco in quanto le acciughe rilasceranno il sale incorporato. Lasciare riposare il tutto per almeno 2 ore prima di servire in modo che i sapori si amalghino. Qualora si voglia conservare per più giorni, le acciughe vanno aggiunte solo al momento del consumo.

RICOTTA E TAGLIOLINI AL TARTUFO PER IL PRESIDENTE

AMEDEO PICARIELLO Ultimi ritocchi al complesso e rigido cerimoniale per l'accoglienza del presidente della Repubblica Giorgio Napolitano che martedì sera sarà ad Avellino. Dopo il convegno al Gesualdo, il Capo dello Stato parteciperà alla colazione di lavoro. Menù leggero, ma rigorosamente a base di prodotti tipici irpini. Tavola imbandita nel salone di rappresentanza della Prefettura di Avellino. Dopo un veloce antipasto con vari assaggi -pezzo forte sarà la ricotta- si passerà ad un primo fatto da TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO DI BAGNOLI. Come secondo, il Presidente Napolitano e la sua consorte Clio potranno gustare un vitello condito con scaglie di Carmasciano, il famoso pecorino prodotto artigianalmente a Rocca San Felice. Infine il dessert con varie tipologie di dolci a base di nocciole di Avellino. Il tutto sarà innaffiato dai tre vini docg irpini: Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi.

Tratto da IL MATTINO del 25/05/2007



Provvido tubere!
Nè sensi languidi
Desti lo stimolo
Di dolce venere,...

BAGNOLI IRPINO
CITTÀ DEL TARTUFO

www.bagnoliirpino.gov.it
www.tartufaipicentini.it
www.prolocobagnoli-laceno.org

Foto tratte dall'archivio Pro Loco, Consorzio Laceno e Tartufai.
I testi sono di Carlo Trillo e dell'Ing. Prof. Michelino Nigro.

Grafica e Stampa: DEMA Bagnoli Irpino (AV)
www.demaxp.com

Scaricare il QR CODE
Bagnoli Laceno Guida Turistica
oppure Bagnoli Laceno cerca su Google play

Associazione Tartufai MONTI PICENTINI
PROVINCIA DI AVELLINO

Comune di BAGNOLI IRPINO

PRO LOCO BAGNOLI-LACENO

Tartufo Nero di Bagnoli

Tuber Mesentericum Vitt.

REGIONE CAMPANIA

Progetto realizzato con il contributo
PSR REGIONE CAMPANIA 2007/2013 misura 225

Associazione Tartufai Monti Picentini
presso Pro Loco via Garibaldi,39 Bagnoli irpino (AV)
Telefax 0827602601

Bagnoli Irpino (Av)

Campania – Italy

Nella prima metà dell'Ottocento il naturalista Carlo Vittadini classificò un tartufo molto apprezzato nei secoli dalle nostre popolazioni e che ha il suo habitat naturale nel comprensorio dei Monti Picentini, associato prevalentemente a pianta di faggio o di pino nero, tale tartufo fu denominato: “Tuber mesentericum Vitt.” o “Tartufo nero di Bagnoli”.
Negli ultimi anni questo tartufo sta incontrando sempre più il favore del pubblico e la fascia degli estimatori, prima confinata solo alle province meridionali, recentemente si è estesa alle regioni del nord Italia e all'estero. Da anni, nell'ambito dei programmi delle sagre autunnali nell'ultimo periodo di ottobre, a Bagnoli Irpino si tiene una mostra mercato di questo pregiato prodotto con un successo di pubblico sempre crescente.
Per la cronaca, un cesto di tartufi di Bagnoli fu donato a Carlo III in visita ad Avellino nel 1734; il nostro tartufo risulta presente nella Carta dei Prodotti Alimentari del Regno delle Due Sicilie (1856); un esemplare di circa gr 800, nel 1924 fu inviato al Re d'Italia Vittorio Emanuele III, dal Comune; il sovrano apprezzò molto il gesto. Negli anni '80 altri esemplari di notevole peso furono recapitati al nostro amato Presidente Pertini e il Presidente Napolitano ha avuto modo di apprezzarlo in un pranzo durante una visita ad Avellino. Il mesentericum è presente sui Monti Picentini in terreni a pH sub-acido o neutro sotto varie piante quali il faggio, il carpino, il nocciolo selvatico, ma anche sotto conifere da rimboschimento (pino nero). La raccolta viene fatta in autunno-inverno fino a primavera con l'ausilio di cani addestrati. Il sapore è squisito, gradevole, morbidamente amaro, molto appetitoso; per assaporare il suo aroma andrebbe consumato crudo, a fettine sottilissime, sparse su mille pietanze, al sapore delle quali si amalgama, conferendo all'insieme un gusto nuovo ed inimitabile. Oggi è possibile consumare il tartufo durante tutto l'anno nelle paste tartufate, confezionato sott'olio, o conservato in barattoli di vetro o di latta con acqua e sale, dopo pulitura e sterilizzazione in autoclave. E' tutelato da una legge nazionale e regionale.
Dal 2003 il Comune di Bagnoli fa parte dell'Associazione Nazionale “Città del Tartufo”.