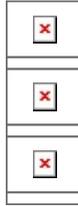


Campoli. Torna “Sagra&Profano”: dal 14 al 20 luglio settimana di tartufo e cultura a Campovalano



Dal 14 al 20 luglio a Campovalano di Campli una settimana all'insegna del gusto e della cultura con la 14^a edizione della manifestazione "Sagra&Profano". Punta di diamante della manifestazione la rinomata Sagra del Tartufo che alle pendici dei Monti Gemelli cresce in abbondanza e in ogni periodo dell'anno. La fragranza del pregiato tubero a Campovalano si fonde da sempre con la storia millenaria, testimoniata dai resti della Necropoli, con l'arte, il folklore e la cultura popolare. Come ogni anno la kermesse, patrocinata dall'Amministrazione comunale di Campli, si avvale dell'organizzazione dell'associazione culturale "Campovalano Viva".

"L'evento - spiega Daniele Barbieri, presidente dell'associazione - rappresenta senz'altro il momento più importante della stagione e va al di là della classica sagra di paese, perché oltre a proporre deliziosi piatti a base di tartufo vuole essere anche un momento di riflessione e riscoperta del patrimonio di tradizioni, saperi e sapori di una volta. Un'iniziativa che la nostra Associazione porta avanti da anni con grande sacrificio, cercando di arricchire ogni edizione con nuove proposte". La scelta degli eventi in calendario ripercorre quella degli anni precedenti, ma con alcune variazioni ed arricchimenti. Viene riproposta, per il terzo anno, la Collettiva di pittura contemporanea curata dall'associazione "StarArt", con esposizione di opere di artisti provenienti da tutta Italia, e degli elaborati di un'estemporanea di pittura. Lungo le vie del borgo antico sarà possibile degustare e acquistare i prodotti tipici locali alla tradizionale mostra-mercato, dove a farla da protagonista sono le inconfondibili proprietà organolettiche del tartufo, ma anche degli oli, dei vini, dei formaggi, miele e salumi. "La manifestazione - afferma il sindaco di Campli, Pietro Quaresimale - si conferma un evento di gastronomia ma anche di indubbio valore culturale, che si avvale di una formula molto apprezzata e consolidata negli anni grazie all'impegno costante dell'associazione "Campovalano Viva". Un progetto che è molto apprezzato dall'Amministrazione, in quanto contribuisce alla promozione del territorio e delle sue eccellenze, contribuendo a far conoscere il valore del prodotto tipico locale e della filiera corta certificata. Inoltre, ogni sera ci sarà la possibilità di fare visite guidate alla Necropoli di Campovalano, grazie alla collaborazione del Museo Archeologico e dell'associazione Zefiro". I bus navetta per visitare la Necropoli partono dall'area degli stand dalle 19 in poi, con corsa ogni dieci minuti.

"Tra le novità della 14^a edizione - aggiunge il vicepresidente di "Campovalano Viva", lo chef Davide Cordoni - figurano il primo concorso di pittura estemporanea e una suggestiva Mostra di abiti rinascimentali tratti da dipinti di maestri del XV° secolo, intitolata "Dal passato al presente". Agli stand, inoltre, proporremo agli ospiti ogni giorno della settimana un menù diverso: un vero e proprio viaggio enogastronomico tra le prelibatezze locali, alternando diverse tipologie di pasta fresca e carni, con l'onnipresente tartufo. Oltre agli ormai consolidati tartufini di Campovalano, tra le novità assolute dell'edizione l'ossobuco al tartufo e i sassi pretuziani, arancini al farro con panatura nera".

Gli stand della Sagra del Tartufo, al coperto, aprono ogni sera alle ore 19. Si comincia lunedì 14 luglio, con l'inaugurazione delle tre mostre collaterali in programma: abiti rinascimentali, arte e mostra-mercato del Tartufo e prodotti tipici.

Il 20 luglio, ultimo giorno della manifestazione, alle ore 17, ci saranno la rituale Gara dei cani da tartufo, che richiama molti concorrenti anche da fuori regione, organizzata in collaborazione con l'Associazione Tartuficoltori Appennino Teramano (A.T.A.T.), e il concorso "Il Tubero d'Oro" con asta finale.

Per info. Associazione "Campovalano Viva" tel. 338.5747393; web www.campovalano.org, e-mail: campovalanoviva@yahoo.it