

Torna “Sagra&Profano”, la storica Sagra del Tartufo dal 13 al 19 luglio a Campovalano

Al via la 15^ edizione della kermesse gastronomica incentrata sul diamante della cucina abruzzese. Mostra-mercato e degustazioni. Nelle vie del borgo collettiva d'arte contemporanea dedicata a Dante Alighieri. Visite notturne alla Necropoli

CAMPLI – Dal 13 al 19 luglio a Campovalano di Campi una settimana per celebrare sua maestà il tartufo e le tipicità locali con la 15^ edizione della manifestazione “**Sagra&Profano**”. Come ogni anno la kermesse, patrocinata dall'Amministrazione comunale di Campi, si avvale dell'organizzazione dell'associazione culturale “Campovalano Viva”.

“Anche per l'edizione 2015 – spiega il sindaco **Pietro Quaresimale** – si rinnova il binomio gastronomia e cultura. Questa manifestazione è caratterizzata da una elevata qualità dei prodotti, nell'ottica di valorizzare le eccellenze del territorio, ma si presenta anche molto ricca sotto il profilo dell'offerta culturale. Per questo un ringraziamento all'impegno costante dell'associazione promotrice”.

“La quindicesima edizione – annuncia **Daniele Barbieri**, presidente di “Campovalano Viva” – sarà anche l'ultima della sagra in piazza. A breve sarà infatti inaugurata la nuova sede polivalente dell'associazione a Campovalano, un'ampia struttura di circa 400 mq, che dal prossimo anno ospiterà la manifestazione e interamente realizzata grazie ai proventi raccolti in questi 15 anni di attività. Anche quest'anno, sulla scia del bilancio delle passate edizioni, stimiamo di servire circa 30mila piatti”.

“Le proposte gastronomiche – aggiunge il vicepresidente dell'associazione, lo chef **Davide Cordoni** – si arricchiscono di alcune novità: le lumache accompagnate da bruschetta al tartufo fresco, primi piatti al burro e tartufo e , a grande richiesta, i tartufini di Campovalano. Proprio i tartufini nascono da un'idea lanciata dall'associazione tre anni fa e molte aziende teramane e ascolane hanno iniziato a produrli e commercializzarli”.

Contestualmente alla Sagra, nelle vie del borgo antico, si svolgerà la quarta edizione della **Collettiva d'arte contemporanea curata dall'Associazione Culturale “Star Art”**, con esposizioni di opere di artisti provenienti da tutta Italia. Nell'edizione 2015 la Mostra è intitolata a “**Dante Alighieri nel 750° della sua nascita**”, nell'occasione saranno anche esposti gli elaborati dell'Estemporanea di pittura su “**Campi e dintorni**”.

Nei locali dell'ex Granaio, l'associazione “**Amena**” curerà una **Mostra Micologica**, dove sarà possibile ammirare la grande varietà di funghi dei Monti della Laga, illustrata da esperti che si renderanno disponibili anche a dare suggerimenti e “controllare” quelli raccolti da cercatori neofiti.

Lungo le vie del borgo, inoltre, sarà possibile degustare e acquistare i prodotti tipici locali alla tradizionale **Mostra-mercato**, dove a farla da protagonista saranno le inconfondibili proprietà organolettiche del tartufo, ma anche dei tanti prodotti eccellenti della filiera corta locale: oli, vini, formaggi, miele e salumi. Ogni sera, inoltre, ci sarà la possibilità di visitare il Parco Archeologico con la quarta edizione di “**Necropoli sotto le stelle**”: un bus navetta partirà dalla piazza di Campovalano dalle 20.30 con corse ogni dieci minuti circa.

Gli stand, al coperto, aprono ogni sera alle ore 19. Si comincia lunedì 13 luglio con l'inaugurazione delle tre mostre in programma: mostra-mercato del Tartufo e prodotti tipici, collettiva di pittura e mostra micologica. A disposizione dei visitatori un ampio parcheggio e bus navetta gratuito per visite guidate alla Necropoli.

Domenica 19 luglio, ultimo giorno della manifestazione, alle ore 17, ci saranno la rituale **Gara dei cani da tartufo**, giunta alla nona edizione, 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 e premiazione del tartufo di miglior qualità e pezzatura tra quelli trovati dai tartufai.

IL MENU'. Ogni sera agli stand sarà proposto ai visitatori un menù diverso, sempre personalizzato dall'inconfondibile aroma del pregiato tubero, che spazia attraverso un'ampia scelta di primi piatti della tradizione culinaria locale (ravioli, chitarrone, strozzapreti, tagliatelle, lasagne, crepes) e di secondi (formaggio fritto, agnello, reale di vitello, spezzatino, involtini ecc.). Ci sarà anche un menù vegetariano. Il menù dettagliato è on line su: <http://www.campovalano.org/curiosi-di-scoprire-il-menu-2015-eccolo/>

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

