

# Torna la storica Sagra del Tartufo: dall'11 al 17 luglio a Campovalano

*Al via la 16esima edizione della kermesse gastronomica dedicata al diamante della cucina abruzzese. Nelle vie del borgo concorso e collettiva d'arte. Visite guidate nel centro farnese*

CAMPLI - Dall'11 al 17 luglio intera settimana dedicata a sua maestà il tartufo a Campovalano di Campli con la XVI edizione della Sagra del Tartufo, patrocinata dall'Amministrazione comunale di Campli e organizzata dall'associazione "Campovalano Viva". A presentare il programma 2016 sono intervenuti al Consorzio BIM il sindaco di Campli, **Pietro Quaresimale**, l'assessore agli Eventi, **Maria Angela Vanni**, lo chef **Davide Cordoni** e **Luigi Roscioli** dell'associazione promotrice "**Campovalano Viva**".

L'edizione si terrà quest'anno per la prima volta non in piazza ma presso la nuova sede polivalente dell'associazione promotrice, un'ampia struttura di circa 400mq, inaugurata il 3 luglio scorso e realizzata grazie ai proventi raccolti con la kermesse culinaria, che si attesta su una media annua di 30mila piatti serviti.

"Si conferma - afferma il sindaco **Quaresimale** - il consolidato format che abbina all'evento gastronomico arte, cultura e itinerari alla scoperta del territorio. Tutte le sere ci sarà un servizio di bus navetta gratuito, con guide turistiche, per accompagnare gli ospiti della Sagra alla scoperta di Campli e dei suoi luoghi di interesse: la Scala Santa, la Cattedrale con annessa Cripta, ed altri monumenti. Al rientro tappa alla chiesa romanica di San Pietro di Campovalano".

Stand gastronomici aperti tutte le sere dalle ore 19. Si comincia lunedì 11 luglio con l'inaugurazione degli stand e della collettiva di pittura estemporanea dedicata a paesaggi e scorci di Campli.

"Ogni giorno ha un menù tematico - svela lo chef **Cordoni** - con l'aggiunta di alcuni piatti speciali proposti in edizione "limitata", in soli 50 pezzi: la burratina al tartufo e il roast beef servito con il pregiato tubero. Poi ci sarà tutta l'apprezzata selezione di primi piatti della tradizione gastronomica locale come ravioli, lasagne, chitarrone, strozzapreti, crepes, gnocchi, i secondi al tartufo tra cui reale di vitello, arista, spezzatino, formaggio fritto, e a grande richiesta i tartufini di Campovalano, nati proprio da un'idea dell'associazione che ha portato alla loro commercializzazione da parte di diverse aziende teramane e ascolane".

Contestualmente, nelle vie del borgo antico, si svolgerà la terza edizione del Concorso di pittura estemporanea organizzato in collaborazione con l'associazione culturale "**Star Art**". **Il tema del concorso è "Scorci di Campli" e le opere partecipanti saranno esposte per tutta la durata della sagra. Tra le novità dell'edizione sarà presentato anche il manufatto artigianale "Il sigillo del guerriero", un monile realizzato dal maestro orafo Massimo D'Amario, che si propone di valorizzare l'identità storica e culturale del territorio.**

Domenica 17 luglio, ultimo giorno della manifestazione, alle ore 17, ci saranno la rituale **Gara dei cani da tartufo**, giunta alla decima 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 locali.