

Dal 9 al 15 luglio la Sagra del Tartufo di Campovalano con apertura straordinaria della Necropoli

Associazione Culturale "Campovalano Viva"

18^a Sagra del Tartufo

CAMPOVALANO DAL 9 AL 15 LUGLIO

Apertura straordinaria della necropoli

Info line : 338 5747393 - www.campovalano.org - e-mail: campovalanoviva@yahoo.it free

Al via la 18esima edizione della kermesse gastronomica dedicata al diamante della cucina abruzzese. Visite guidate in notturna alla Necropoli

CAMPLI - Dal 9 al 15 luglio parte la settimana dedicata a sua maestà il tartufo a Campovalano di Campli con l'edizione numero diciotto della Sagra del Tartufo, organizzata dall'associazione "Campovalano Viva" con il patrocinio del Comune di Campli e del Consorzio Bim.

"Tra le novità dell'edizione - annuncia il sindaco di Campli, Pietro Quaresimale - ci sarà l'apertura straordinaria della Necropoli di Campovalano, in virtù di una convenzione per la gestione e valorizzazione del sito siglata di recente dal Comune di Campli e dalla Soprintendenza. In occasione della kermesse gastronomica saranno organizzate visite guidate in notturna all'area archeologica e al tumulo multimediale".

Ci sarà un servizio di bus navetta gratuito da e per la necropoli dalle ore 20 fino alle 24. Inoltre, tra gli eventi collaterali si svolgerà la sesta edizione della collettiva di arte contemporanea "A tu per tu con l'arte" a cura dell'associazione "Star Art" e, dal 12 al 14 luglio, la quarta edizione dell'estemporanea di pittura legata al territorio, con cerimonia di premiazione domenica 15 alle ore 19. Inoltre, tutte le sere mercatino dei prodotti tipici e artigianali. Inaugurazione in programma il 9 luglio, alle ore 19:

"La Sagra si terrà per il terzo anno consecutivo - spiega il presidente di Campovalano Viva, Daniele Barbieri - presso la sede polivalente dell'associazione. Quest'anno a disposizione degli ospiti un'area di oltre 600mq, con più di mille posti a sedere e spazi per l'intrattenimento".

Ogni giorno sarà proposto un menù tematico con l'aggiunta di alcuni piatti speciali proposti in edizione "limitata", come burratina e mortadella tartufata.

"Come assoluta novità dell'edizione - svela lo chef Davide Cordoni - ci sarà la mazzarella tartufata. Confermata poi tutta l'apprezzata selezione di primi piatti della tradizione gastronomica locale come ravioli, lasagne, crepes, cannelloni, tagliatelle, chitarra, gnocchi, i secondi al tartufo tra cui reale di vitello, spezzatino, capocollo, agnello, formaggio fritto, e gli apprezzati tartufini di Campovalano".

Domenica 15 luglio, ultimo giorno della manifestazione, alle ore 17, ci saranno la rituale Gara dei cani da tartufo, giunta alla dodicesima edizione, che richiama molti concorrenti anche da fuori regione, organizzata in collaborazione con l'Associazione "Tartufi pro Teramo", e il concorso "Big Truffle", con asta finale e premiazione del tartufo di miglior qualità e pezzatura tra quelli trovati dai tartufai locali.