

## Al via la 21ma edizione della kermesse gastronomica dedicata al diamante della cucina abruzzese. Visite guidate in notturna alla Necropoli



CAMPLI - Dal 11 al 17 luglio parte la settimana dedicata a sua maestà il tartufo a Campovalano di Campli con la 21ma edizione della Sagra del Tartufo, organizzata dall'associazione "Campovalano Viva" con il patrocinio del Comune di Campli e del Consorzio Bim.

"I miei complimenti al Presidente dell'associazione e al Sindaco di Campli" dichiara il presidente del Bim Giuseppe D'Alonzo "il Consorzio è e sarà sempre affianco di manifestazioni lodevoli come questa che alla degustazione gastronomica abbina con successo la promozione del territorio. E' questa la mission che il Consorzio perseguirà, come vero e proprio mecenate di iniziative e progetti di promozione e rilancio territoriale".

Tra le grandi conferme dell'edizione ci sarà l'apertura straordinaria della Necropoli di Campovalano e per l'occasione saranno organizzate visite guidate in notturna all'area archeologica e al tumulo multimediale. "Quest'anno si torna finalmente alla normalità" aggiunge il Sindaco di Campli Federico Agostinelli "e in particolare vorrei segnalare la suggestiva collaborazione e integrazione tra la sagra e la realtà della Necropoli per una fruizione turistica completa e articolata e per facilitare i visitatori è stato previsto un servizio di bus navetta gratuito da e per la necropoli dalle ore 20 fino alle 24".

Nell'occasione è stata data, in anteprima, la notizia della realizzazione del "mu.ti.fa." museo del tartufo e dell'identità farnese "Si tratta di un progetto museale per la valorizzazione della storia Farnese" spiega Nicolino Farina " e anche della sua gastronomia, fiore all'occhiello del territorio, ma sarà anche un collettore di iniziative artistiche e culturali di spessore".

Tra gli eventi collaterali si svolgerà la collettiva di arte contemporanea e l'estemporanea di pittura a cura dell'associazione "Star Art" con cerimonia di premiazione domenica 17 alle ore 19. Inoltre, tutte le sere sarà aperto il mercatino dei prodotti tipici e artigianali.

"La Sagra si terrà per il sesto anno consecutivo" come spiega il presidente di Campovalano Viva, Daniele Barbieri "presso la sede polivalente dell'associazione. Quest'anno a disposizione degli ospiti un'area di oltre 3600mq, con più di mille posti a sedere e spazi per l'intrattenimento, con la massima attenzione ad evitare eccessivi affollamenti".

Ogni giorno sarà proposto un menù tematico con l'aggiunta di alcuni piatti speciali proposti in edizione "limitata", come burratina e la trippa tartufata "Come assoluta novità dell'edizione" svela lo chef Davide Cordoni "ci sarà il gigante un tortellino gigante ripieno di ricotta e funghi porcini, mantecato con salsiccia e zucchine e tanto tartufo".

Info: 338 574 7393 - [campovalanoviva@yahoo.it](mailto:campovalanoviva@yahoo.it)