

“SAGRA E PROFANO”, A CAMPOVALANO DI CAMPLI SI CELEBRA IL TARTUFO

4 Luglio 2019



CAMPLI – Tutto pronto per la 19 esima edizione della Sagra del Tartufo, che si terrà dall’8 al 14 luglio a Campovalano, con la consueta organizzazione dell’associazione “Campovalano Viva” in collaborazione con il Comune di Campli (Teramo), il Consorzio Bim e l’associazione culturale “Start Art”. Come già dalla scorsa edizione, sarà possibile visitare in notturna la Necropoli di Campovalano e il tumulo multimediale, con servizio di bus navetta gratuito dalle ore 20 alle 24:

“In occasione dell’evento – annuncia in una nota il sindaco di Campli, **Federico Agostinelli** – sarà possibile riscoprire uno dei tesori più preziosi del sito archeologico: la Via Sacra dei Pretuzi, una direttrice lastricata che solca l’intera Necropoli picena, recuperata alla piena fruibilità grazie ai lavori di manutenzione straordinaria realizzati dalla nostra Amministrazione in virtù di una convenzione siglata con la Sovrintendenza. Continua il lavoro di promozione

turistica e culturale di uno dei Borghi più belli d'Italia".

Inoltre, tra gli eventi collaterali si svolgerà la settima edizione della collettiva di arte contemporanea con l'esposizione di opere di artisti locali curata dall'associazione "Star Art", la quinta edizione dell'estemporanea di pittura legata al territorio e la mostra personale di **Anna Riccitelli** "Omaggio a Tamara De Lempicka" con introduzione a cura del professor **Sandro Melarangelo**.

Inoltre, tutte le sere mercatino dei prodotti tipici e artigianali.

"La Sagra - spiega il presidente di Campovalano Viva, **Daniele Barbieri** - si terrà per il quarto anno consecutivo nei locali della sede polivalente dell'associazione realizzata con l'apporto dei tanti soci e collaboratori che hanno creduto al nostro progetto: un'ampia struttura con più di mille posti a sedere e spazi per l'intrattenimento".

Stand aperti tutte le sere dalle 19, con diversi menù tematici elaborati dalla fantasiosa brigata di cucina, capitanata dallo chef **Davide Cordoni**, e l'aggiunta di alcuni piatti speciali in edizione "limitata", come la burratina tartufata, e la novità del dessert "Tartufello" a base di pasta frolla formaggi e tartufo fresco, oltre ai grandi classici rigorosamente a base del pregiato tubero: tagliatelle, gnocchi, ravioli, crepes, e agli apprezzati tartufini di Campovalano. La manifestazione è interamente "Plastic free" e prevede l'utilizzo di materiale e stoviglie compostabili.

Domenica 14 luglio, ultimo giorno della manifestazione, alle ore 17, ci saranno la rituale Gara dei cani da tartufo, giunta alla 13 esima 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 nella zona.