

RASSEGNA
STAMPA
BASILICATA
EXPO 2015

14 Luglio / 24 Luglio 2015



Sano è Lucano: racconto del viaggio in barca a vela verso Expo

14/07/2015 19:33 *Liberati: Con "Sano è Lucano", evento collegato alle iniziative sostenute dalla Regione Basilicata per l'EXPO 2015 a Milano, abbiamo dato valore ai prodotti lucani. Abbiamo poi conseguito un altro importante risultato, i nostri studenti hanno appreso "sul campo", uscendo dalle aule scolastiche e apprendendo valori e insegnamenti fondamentali: il rispetto del mare, il lavoro di gruppo e la capacità di affrontare le difficoltà*

AGR | La Dieta mediterranea e la cucina tipica lucana diventano valori identitari di una popolazione, soprattutto se ambasciatori ne sono 80 studenti delle scuole medie superiori delle provincie di Potenza e Matera. Ragazzi che hanno rappresentato la Basilicata all'Expo 2015, con il progetto "Sano è Lucano". L'iniziativa formativa della Regione Basilicata, Dipartimento Politiche di Sviluppo, Lavoro, Formazione e Ricerca, realizzata dalle Province di Potenza e Matera attraverso le Agenzie in house Apof-il e Ageforma, in coattuazione con gli IPSSAR presenti in Basilicata, ha promosso l'educazione alimentare nelle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado di Potenza e Matera.



Fra le attività del progetto: il lungo viaggio di andata e ritorno Basilicata - Milano, sulla via blu dell'Adriatico e che da Policoro li ha condotti a Venezia in barca a vela. Un viaggio che è stato raccontato dagli stessi protagonisti questo pomeriggio a Matera. Alla Casa Cava i giovani marinai lucani hanno scelto la forma scenica, fra movimento, parole e musica, per comunicare ai presenti le emozioni e i ricordi di questo viaggio di formazione fra cultura alimentare e scoperta del mare.

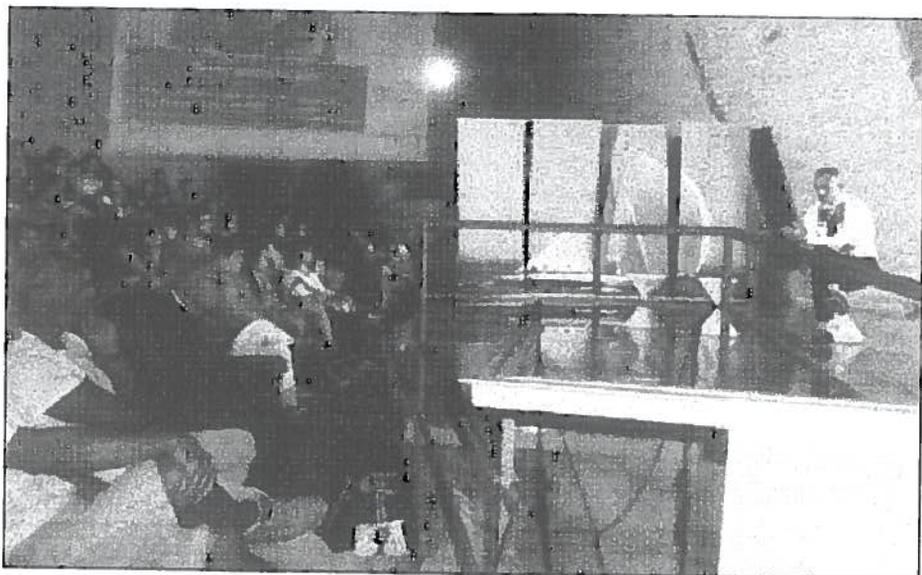
"Il nostro progetto è stato giudicato dal Miur fra le prime cinque migliori buone pratiche di formazione - ha sottolineato l'assessore alle Politiche di Sviluppo, Lavoro, Formazione e Ricerca della Regione Basilicata Raffaele Liberali - un progetto in cui abbiamo creduto e che abbiamo sostenuto ben consapevoli dell'alto valore formativo. I ragazzi hanno compiuto il viaggio in barca a vela con il duplice scopo di promuovere la cultura della corretta alimentazione e per trasmettere al mondo il messaggio che la sostenibilità dipende da noi. Gli attracchi in diversi porti italiani hanno favorito, inoltre, azioni di gemellaggio con il MIUR ed altre scuole italiane. Fra i loro colleghi, gli alunni lucani hanno promosso i prodotti tipici lucani che sono parte integrante della dieta mediterranea. Con "Sano è Lucano", evento collegato alle iniziative sostenute dalla Regione Basilicata per l'EXPO 2015 a Milano, abbiamo dato valore ai prodotti lucani. Abbiamo poi conseguito un altro importante risultato, i nostri studenti hanno appreso "sul campo", uscendo dalle aule scolastiche e apprendendo valori e insegnamenti fondamentali: il rispetto del mare, il lavoro di gruppo e la capacità di affrontare le difficoltà".

Al viaggio di formazione, realizzato a cavallo tra identità, viaggio, sana alimentazione e spirito di collaborazione, hanno partecipato gli alunni di otto scuole lucane: l'IIS "Gasparri" di Melfi, l'IPSSEOA "Di Pasca" e l'Istituto Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale di Potenza, l'ISIS "Sinisgalli-Morra" di Senise, l'Istituto Di Istruzione Superiore " G. Fortunato" di Pisticci, l'Istituto Di Istruzione Superiore "G. Cerabona" di Marconia, il Liceo Scientifico Statale "Fermi" di Policoro e

Studenti di otto istituti in viaggio. Ieri il bilancio e la rappresentazione teatrale

In barca a vela per parlare di sè

Successo del progetto "Sano è lucano" arrivato fino all'Expo di Milano



«E' stato bello vivere l'esperienza del mare, che è meraviglioso dall'alba al tramonto; è stato importante vivere insieme, condividendo i momenti di una giornata nei diversi porti e sulla barca, dove ognuno di noi, affiancando l'altro, ha imparato ad affrontare le diverse situazioni». Sono solo alcune delle considerazioni

dei ragazzi delle scuole superiori della Basilicata che hanno vissuto un'esperienza bellissima ed entusiasmante in

Liberali: «Modo diverso di fare formazione

con la scuola»

barca a vela sulla rotta adriatica, condividendo momenti significati-

vi e di formazione con le scuole di altre regioni, per approfondire insieme la cultura della dieta mediterranea e il contrasto all'obesità giovanile. Si tratta del progetto "Sano è lucano, sulla rotta adriatica per Expo Milano 2015" della Regione Basilicata, realizzato in collaborazione con il Circolo Velico Lucano di Policoro, l'Azienda di promozione turistica, l'Apofil di Potenza e l'Ageforma di Matera e desti-

LA PROPOSTA IL PROGETTO «SANO È LUCANO» A MILANO

Gli studenti a Expo portano la dieta mediterranea e la cucina tipica regionale

● La dieta mediterranea e la cucina tipica lucana diventano valori identitari di una popolazione, soprattutto se ambasciatori ne sono 80 studenti delle scuole medie superiori delle provincie di Potenza e Matera. Ragazzi che hanno rappresentato la Basilicata all'Expo 2015, con il progetto "Sano è Lucano". L'iniziativa formativa della Regione, realizzata dalle Province di Potenza e Matera, in coattuazione con gli Ipsar presenti in Basilicata, ha promosso l'educazione alimentare nelle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado. Fra le attività del progetto: il lungo viaggio di andata e ritorno Basilicata - Milano, sulla via blu dell'Adriatico e che da Policoro li ha condotti a Venezia in barca a vela. Viaggio raccontato dai protagonisti a Matera.

Alla Casa Cava i giovani marinai lucani hanno scelto la forma scenica, fra movimento, parole e musica, per comunicare ai presenti le emozioni e i ricordi di questo viaggio di formazione fra cultura alimentare e scoperta del mare. «Il nostro progetto è stato giudicato dal Miur fra le prime cinque migliori buone pratiche di formazione - ha sottolineato l'assessore alle Politiche di Sviluppo della Regione **Raffaele Liberali** - un progetto in cui abbiamo per il suo alto valore formativo. I ragazzi hanno compiuto il viaggio in barca a vela con il duplice scopo di promuovere la cultura della corretta alimentazione e per trasmettere al mondo il messaggio che la sostenibilità dipende da noi. Gli attracchi in diversi porti italiani hanno favorito, inoltre, azioni di gemellaggio con il Miur ed altre scuole italiane. Fra i loro colleghi, gli alunni lucani hanno promosso i prodotti tipici lucani che sono parte integrante della dieta mediterranea. Con "Sano è Lucano", evento collegato alle iniziative sostenute dalla Regione per l'Expo 2015 a Milano, abbiamo dato valore ai prodotti lucani e conseguito un altro importante risultato, i nostri studenti hanno appreso "sul campo" valori e insegnamenti fondamentali: il rispetto del mare, il lavoro di gruppo e la capacità di affrontare le difficoltà».

Al viaggio di formazione, realizzato a cavallo tra identità, viaggio, sana alimentazione e spirito di collaborazione, hanno partecipato gli alunni di otto scuole lucane. Suddivisi in dieci equipaggi, e sotto la guida del Circolo Velico lucano, il viaggio dei ragazzi non è terminato con la presenza all'Expo. Nei mesi di settembre e ottobre racconteranno la loro esperienza nelle scuole lucane, attraverso un tour dedicato alla sana alimentazione incentrata sulla dieta mediterranea, apprezzata nel mondo, ma sempre più spesso dimenticata nel quotidiano dalle nostre famiglie.



MELFI CITTÀ VULTURE • ALTO BRADANO

Posto d'onore per il pizzaiolo rionerese al Campionato nazionale disputatosi a Nocera
La seconda "Pizza più larga" è di "Sciscio"

di GIUSEPPE RINALDI

RIONERO - In un periodo storico difficile per la nostra nazione, pochi sono i motivi di orgoglio rimasti fedeli alle nostre tradizioni. Tra di essi, sicuramente c'è la nostra beniamata pizza, conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo. Di origine italiana, più precisamente napoletana: la pizza è quel prodotto tipicamente nostrano, la cui riproduzione viene tentata un po' ovunque e un po' da chiunque. Però, la vera pizza ha dei procedimenti di preparazione molto diversi da quelli

stereotipizzati, quali l'utilizzo esclusivo del pomodoro di San Marzano, di fior di latte, basilico ed olio. Sono questi gli ingredienti che compongono la "vera pizza" napoletana, rigorosamente cotta in forno a legna, ad una temperatura che varia tra i 420 e i 485 gradi, in un arco di tempo che oscilla tra 60 e 90". Ed è proprio dal Campionato Nazionale Italiano della Pizza Doc, dove si rispettano tutti questi criteri, che giunge in Basilicata, e più precisamente a Rionero, un premio graditissimo e di grande importanza. Nello

specifico, direttamente da Nocera, storica roccaforte e patria della pizza napoletana. Lunedì scorso, un giovane pizzaiolo, di ottime prospettive, Antonio Campanella, chiamato Sciscio dagli amici, tra 130 concorrenti di grande spessore e di notevole esperienza nazionale e non, si aggiudicò la medaglia d'argento nella Categoria "Pizza più Larga", mancando l'oro per soli 3 centimetri dalla pizza più grande preparata dal campione del mondo. Un risultato di grande orgoglio per Rionero e per Campanella che è giunto



Antonio Campanella in gara e col premio finale

pure 6" nella categoria Pizza senza glutine e 5 nella Pizza in pala al metro. Intervistato, "Sciscio" non nasconde la sua soddisfazione e contentezza: ma alla domanda "A chi vuoi dedicare questo riconoscimento

prestigiosissimo?" ci dice: "Sono felice per questo traguardo molto importante raggiunto, ma ho fatto una promessa: la persona a cui voglio dedicare i miei successi, merita il primo posto, non il secondo. Quindi

di provero a dedicarglielo in Calabria" La Calabria, per l'appunto, a settembre sarà un nuovo banco di prova per il giovane rionerese. Poi a Roma, ad ottobre, ci sarà il campionato mondiale. "Sciscio" ci sarà.

di CLEMENTE CARLUCCI

RIONERO - Un po' tutte le strade di Rionero, anche e soprattutto quelle del centro storico, sono letteralmente invase dalla sporcizia. Dovunque, ci sono spettacoli indecorosi e anche nauseabondi. Come se non fosse sufficiente la sporcizia nei pressi dei cassonetti della raccolta dei rifiuti solidi urbani - non per colpa di chi gestisce il servizio di nettezza urbana, che comunque farebbe bene in estate di pulire più spesso i cassonetti), ma per inciviltà di qualche cittadino assolutamente da censurare in tema di educazione civica - da qualche tempo a questa parte si aggiungono anche situazioni ben più riprovevoli. Tipo gli escrementi di cani e gatti un po' dappertutto. Ciò vuol dire, non ci sono spiegazioni diverse ed anche attendibili che si portano gli animali a spasso di sera, spesso in orari molto avanzati, e si consente ad essi di fare i loro bisogni, senza che si sia dotati - come peraltro prescrive la legge - di palette, scopino e busta per lasciare le strade, le ville e le piazze in mezzo al luridume. E' mai possibile che non esistano forze dell'ordine in grado di controllare la situazione che non può essere ulteriormente tollerata? Una buona volta occorre che si renda conto di uno "spettacolo" insostenibile, peraltro in contrasto con le norme vigenti in materia di tutela della salute ed anche dell'igiene pubblica. Se qualcuno non se n'è per caso ancora reso conto che si faccia una bella passeggiata a piedi (naturalmente) lungo le vie Umber-

Situazioni critiche e cassonetti al limite in via Umberto, nelle piazze e nelle ville

L'abitato di Rionero sempre più sporco e degradato

to I. Galliano e Roma, al centro delle piazze Giustino Fortunato e XX Settembre, nelle ville cittadine (Carena, Stazione e Monte Vul-

ture), nei pressi del "rondo" di via Prezioso (dove ci sono esercizi pubblici, negozi e mercatino rionerese). Nelle ultime ore abbia-

mo potuto direttamente verificare che un po' tutti i cassonetti per i rifiuti cosiddetti "ordinari" erano colmi di robbaccia e soprat-

tutto di cartoni da imballaggio. Qui evidentemente le responsabilità dei commercianti che al riguardo non utilizzano gli

appositi maxi-contenitori sparsi dappertutto e per fare alla svelta i cartoni li si buttano dove capita, senza pensare nemmeno di piegarli per ottimizzare gli spazi. Chi deve intervenire lo faccia alla svelta ed in modo esemplare. E' assurdo osservare che la città natale di Giustino Fortunato, sia diventata in modo incontestabile la meno accogliente, pulita ed organizzata della nostra regione.

RAPOLLA - Si torna a parlare di acqua nella città meneghina. Di quella lucana. Una risorsa su cui la Basilicata vuole puntare. Non solo sorgenti da potabilizzare. La regione vanta anche quelle termali, ricche di proprietà benefiche. Ma c'è anche la risorsa mare attraverso la quale si impongono sfide di promozione e valorizzazione del territorio lucano altrettanti importanti. In questa visione si inserisce "TourAqua", il turismo termale integrato. Il progetto, presentato martedì nella sede di Mondadori Multicenter a Milano, è il risultato di un'intesa stratta tra la direzione dell'Hotel Terme di Rapolla, in collaborazione con il Gal Sviluppo Vulture Alto Bradano. L'appuntamento è stato interamente dedicato alla presentazione dell'importante centro termale a Rapolla, alle pendici del Monte Vulture, meta di appassionati e pazienti che usufruiscono dei numerosi trattamenti. Le acque termali mi-

Focus su acque minerali e cooking show con prodotti tipici
Al "TourAqua" di Milano è la volta del turismo termale di Rapolla



L'appuntamento meneghino

MILANO - Nell'ambito del programma "Fuori Expo" dell'Apt Basilicata, l'Ass. Microfiliera del Grano Duro Cappelli nell'Alto Bradano, in collaborazione con il Gal Sviluppo Vulture-Alto Bradano, affronta oggi il tema delle colture cerealicole lucane, con un "focus" particolare sul progetto "Microfiliera del Grano Duro Cappelli nell'Alto Bradano". Levento rientra nell'ambito dei 4 appuntamenti "Viaggi nel sapore" pro-

A Fuori Expo è il giorno del "Grano duro Cappelli"

mossi dallo stesso Gal in un ciclo di eventi alla scoperta del territorio e dell'enogastronomia della parte nord della Basilicata. Terreni fertili d'origine vulcanica, sconfinati boschi e paesaggi collinari unici ed incontaminati fanno del Vulture-Alto Bradano un territorio ricco e rigoglioso,

nerali della zona, infatti, risultano particolarmente indicate per applicazioni in campo estetico nonché per trattamenti medici finalizzati alla cura di vari patologie e nevrosi. Dopo la presentazione a cura del dott. Maurizio Colangelo, direttore dell'Hotel di Rapolla, si è svolta una sessione scientifica dedicata al mondo delle cure termali. Gli in-

terventi di profilo istituzionale sono stati affidati a Michele Sonnessa, Sindaco di Rapolla, Francesco Perillo, presidente del Gal Sviluppo Vulture Alto Bradano, a Giampiero Perri, direttore Generale Apt. Era presente anche il sottosegretario del Ministero della Salute, Vito De Filippo. La conclusione dei lavori e a cura dello chef stellato Nicola Batavia in collaborazione con Lucania Promotion, protagonisti di un Cooking Show con prodotti tipici dell'enogastronomia lucana e degustazioni di ricette a base di "Foglie di Vite".

di molteplici varietà e sapori. Riscoperto e rivalutato come cereale d'eccellenza, il sen. Cappelli è oggi principalmente coltivato nelle zone di Puglia e Basilicata. Si tratta di un grano duro dalle pregevoli caratteristiche: contiene percentuali più elevate di lipidi, proteine, vitamine e minerali, nonché caratteristiche di elevata digeribilità derivante dal basso contenuto di glutine. A conclusione previsto un buffet.

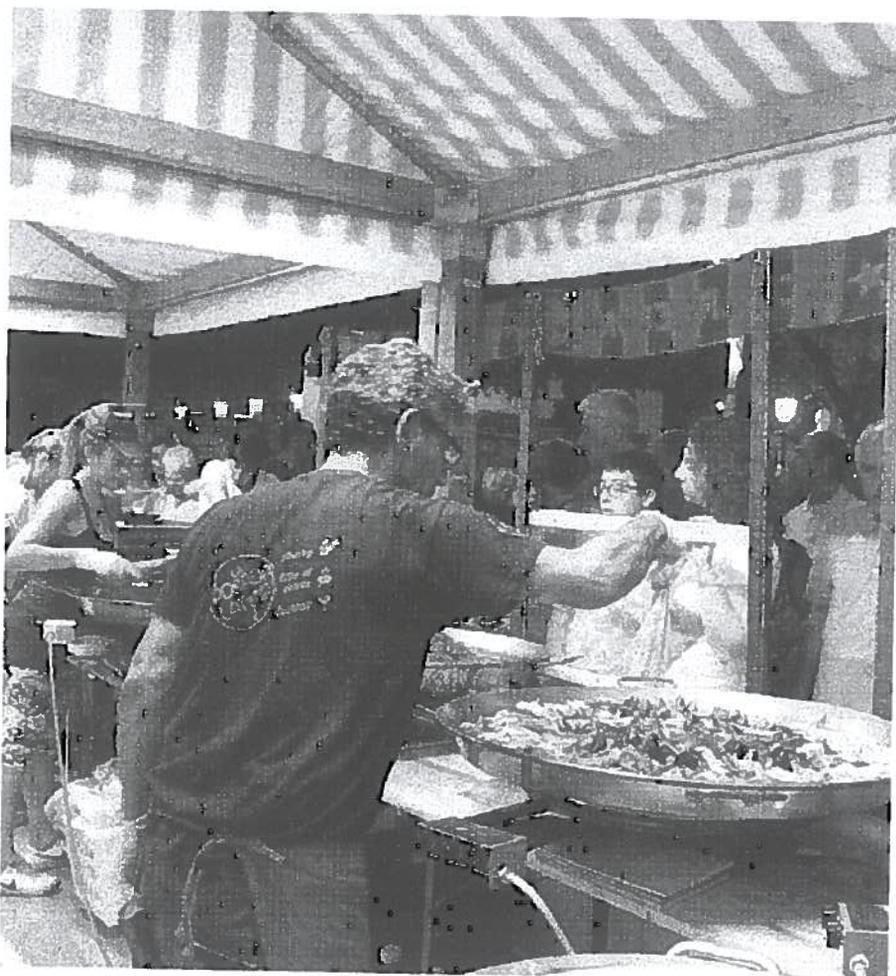
PROMOZIONE
TRADIZIONE E QUALITÀ

IN PRIMO PIANO

Consorzio di tutela e Regione Basilicata «raccontano» la terra lucana con un prodotto simbolo

Il pane Igp di Matera protagonista a Expo

Domenica a Milano all'insegna del prodotto tradizionale



EMILIO SALIERNO

● Il nostro pane protagonista

a Expo Milano. Domenica 19 luglio, l'Esposizione universale accoglierà il Consorzio per la

tutela del pane di Matera Igp, che parteciperà con alcuni dei suoi iscritti alla Festa del pane.



Sarà una buona occasione, voluta e sostenuta dal Dipartimento regionale delle politiche agricole e forestali della Basilicata, per promuovere il prodotto che è uno dei simboli della terra lucana, attraverso dimostrazioni della lavorazione del pane.

Un maestro panificatore illustrerà le fasi di realizzazione delle forme di diverso taglio (1, 2, 5 kg) e ogni partecipante/visitatore avrà a disposizione una massa di pasta lievitata con cui cimentarsi. Alcuni figuranti in tenuta da fornaio trasporteranno quattro forme su una tavola portata a spalla con t-shirt che riporteranno il messaggio "Buono come il Pane di Matera" e inviteranno a visitare il sito www.daexpoallabasilicata.it appositamente realizzato nell'ambito del progetto «Da Expo ai territori» e relativo QR-Code. Poi la parata lungo il Decumano insieme al pane dei vari Paesi partecipanti.

L'intervento della Basilicata sta nel solco del programma definito da Expo e dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali che prevede giornate dedicate interamente al tema dell'alimentazione e del cibo. Ciascuna delle iniziative ha un focus su una delle eccellenze alimentari regionali e, in linea con la forte connotazione popolare e folklorica della festa, costituisce l'occasione per caratterizzare tutto il sito espositivo

con le particolari sfumature di colori e di sapori del pane, dell'olio, del latte, della frutta, del vino, della pizza, del caffè.

A partire da Expo center e Parco della biodiversità si costituirà un corteo del pane che arriverà in Piazza Italia. Lungo il percorso attraverso il Decumano, il serpentone coinvolgerà i partecipanti che vi si uniranno ciascuno con un cesto contenente pane tipico. In Piazza Italia i cesti saranno raccolti su un tavolo attorno a cui i partecipanti accoglieranno i visitatori per raccontare il proprio pane. Il pane sarà poi consegnato al Banco Alimentare per essere devoluto ai centri di accoglienza di Milano.

«Ad Expo potremo ripropor-

re non solo il nostro prodotto - dice **Massimo Cifarelli**, presidente del Consorzio di tutela - ma un vero e proprio patrimonio che contraddistingue il territorio materano. Da quando ancora il pane lo facevano solo le donne, a mano con semola macinata di grano duro, di tempo ne è passato, ma noi abbiamo mantenuto integra una tradizione antica e nobile e l'abbiamo trasformata in attività produttiva».

«L'evento di Milano, così come progettato dal Consorzio e dal Dipartimento regionale delle politiche agricole e forestali - dice **Luca Braia**, assessore regionale all'agricoltura - vuole porre l'accento sull'importanza della cerealicoltura meridionale, comparto da rilanciare e da sostenere. Uno sforzo di cui siamo convinti valga la pena affrontare nell'ambito della strategia pubblica presente e futura, per ridare senso e valore ad un settore che deve essere la nostra ricchezza. E la vetrina lombarda, naturalmente, darà il giusto lustro alla maestria dei panificatori materani, grandi appassionati del lavoro che ogni giorno compiono con i duri ritmi di sempre».

[e.s.]

PROMOZIONE
TRADIZIONE E QUALITÀ

IN PRIMO PIANO
Consorzio di tutela e Regione Basilicata «raccontano» la terra lucana con un prodotto simbolo

Il pane Igp di Matera protagonista a Expo

Domenica a Milano all'insegna del prodotto tradizionale

EMILIO SALIERNO

Il nostro pane protagonista a Expo Milano, Domenica 19 luglio, l'Esposizione universale accoglierà il Consorzio per la tutela del pane di Matera Igp, che parteciperà con alcuni dei suoi iscritti alla Festa del pane. Sarà una buona occasione, voluta e sostenuta dal Dipartimento regionale delle politiche agricole e forestali della Basilicata, per promuovere il prodotto che è uno dei simboli della terra lucana, attraverso dimostrazioni della lavorazione del pane.

Un maestro panificatore illustrerà le fasi di realizzazione delle forme di diverso taglio (1, 2, 5 kg) e ogni partecipante/visitatore avrà a disposizione una massa di pasta lievitata con cui cimentarsi. Alcuni figuranti in tenuta da fornaio trasporteranno quattro forme su una tavola portata a spalla con t-shirt che riporteranno il messaggio "Buono come il Pane di Matera" e inviteranno a visitare il sito www.daexpoallabasilicata.it appositamente realizzato nell'ambito del progetto «Da Expo ai territori» e relativo QR-Code. Poi la parata lungo il Decumano insieme al pane dei vari Paesi partecipanti.

L'intervento della Basilicata sta nel solco del programma definito da Expo e dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali che prevede giornate dedicate interamente al tema dell'alimentazione e del cibo. Ciascuna delle iniziative ha un focus su una delle eccellenze alimentari regionali e, in linea con la forte connotazione popolare e folklorica della festa, costituisce l'occasione per caratterizzare tutto il sito espositivo

con le particolari sfumature di colori e di sapori del pane, dell'olio, del latte, della frutta, del vino, della pizza, del caffè.

A partire da Expo center e Parco della biodiversità si costituirà un corteo del pane che arriverà in Piazza Italia. Lungo il percorso attraverso il Decumano, il serpente coinvolgerà i partecipanti che vi si uniranno ciascuno con un cesto contenente pane tipico. In Piazza Italia i cestini saranno raccolti su un tavolo attorno a cui i partecipanti accoglieranno i visitatori per raccontare il proprio pane. Il pane sarà poi consegnato al Banco Alimentare per essere devoluto ai centri di accoglienza di Milano.

«Ad Expo potremo riproporre non solo il nostro prodotto», dice Massimo Cifarelli, presidente del Consorzio di tutela - ma un vero e proprio patrimonio che contraddistingue il territorio materano. Da quando ancora il pane lo facevano solo

le donne, a mano con semola macinata di grano duro, di tempo ne è passato, ma noi abbiamo mantenuto integra una tradizione antica e nobile e l'abbiamo trasformata in attività produttiva».

«L'evento di Milano, così come progettato dal Consorzio e dal Dipartimento regionale delle politiche agricole e forestali», dice Luca Braia, assessore regionale all'agricoltura - vuole porre l'accento sull'importanza della cerealicoltura meridionale, comparto da rilanciare e da sostenere. Uno sforzo di cui siamo convinti valga la pena affrontare nell'ambito della strategia pubblica presente e futura, per ridare senso e valore ad un settore che deve essere la nostra ricchezza. E la vetrina lombarda, naturalmente, darà il giusto lustro alla maestria dei panificatori materani, grandi appassionati del lavoro che ogni giorno compiono con i duri ritmi di sempre».

(e.s.)

SAPORI AB-BORDABILI
La paella, uno degli esempi più importanti dello street food



STREET FOOD TRE GIORNI DI SAPORI DA SEI PAESI, 30 STAND, 40 SPECIALITÀ ED EVENTI

Il trionfo del cibo di strada in una festa internazionale

Si chiama «Gnam» l'iniziativa dell'associazione Extravaganza patrocinata da Expo

Arriva a Matera «Gnam», la festa europea del cibo di strada, in programma da oggi, 17 luglio, fino domenica, in piazza della Visitazione. Reduce dal successo della tappa pugliese, l'iniziativa organizzata dall'associazione «Extravaganza» e patrocinata da «Expo 2015» si presenta con numeri importanti: tre giorni di buoni sapori, 30 stand, 40 specialità culinarie condite da eventi e momenti di divertimento.

Gnam è «un percorso a lenta velocità sui sapori migliori che la nostra tradizione mediterranea possa offrire», attraverso numerose isole gastronomiche che propongono ai visitatori i cibi di strada provenienti da

diverse regioni italiane e paesi stranieri. Cinque le nazioni ospiti, Grecia, Spagna, Messico, Argentina, Brasile, 10 le regioni italiane, Sicilia, Puglia, Campania, Lazio, Abruzzo, Marche, Toscana, Emilia Romagna, Liguria, Veneto, ognuno presente con i piatti tipici più importanti, dall'asado argentino al burrito messicano, dal moussaká greco alla paella spagnola, dagli arrostiti abruzzesi al siciliano pane ca'musa, dalla ligure focaccia di Recco al lamprodotto toscano.

«Essere presenti a Matera hanno riferito gli organizzatori dell'evento - è per noi motivo di grande orgoglio. Le eccellenze del cibo europeo e internazionale arriveranno nella capitale della cultura europea per il 2019 e tutto questo ha un senso. Crediamo, infatti, che il buon cibo rappresenti una risorsa culturale per ognuno di noi e «Gnam» nasce per diffondere la cultura del cibo a lenta velocità. Da noi si potrà assaggiare il meglio della cu-

cina internazionale, e questo senza spendere cifre esagerate. All'insegna della festa e della convivialità. In fondo è questo lo spirito che sicuramente anima tutto il fenomeno dello street food».

Oltre al cibo, ad animare la festa ci saranno tanti artisti. Questa sera si esibirà un gruppo che ballerà pizziche salentine e tarantelle. Domani saliranno sul palco gli «Assurd batukada», una street band di percussionisti afro-brasiliani, e il 19 luglio, per la serata di chiusura, il percussionista Maurizio Lampugnani a capo della band «Cuban connection», completata da Ramon Gomez, Juan Miguel, Raul Frometa e Raymond Vargas, proporrà un omaggio ai «Buena Vista Social Club», oltre che le migliori hit latino americane.

Tutti i concerti saranno ad ingresso libero e inizieranno alle 21.30. Gli stand apriranno alle 19. Per i dettagli consultare il sito www.gnamfest.com

(c.cos.)



DIMOSTRAZIONI E ASSAGGI | cartelli che saranno installati a Expo

CRIMINE COMITATO INTERFORZE E I DATI RISPETTO AL 2014

In calo i reati commessi nell'ultimo semestre nel territorio di Irsina

I reati commessi nell'ultimo semestre nel territorio di Irsina hanno fatto registrare un calo rispetto all'analogo periodo dell'anno scorso. Nel complesso, dunque, la situazione non desterebbe preoccupazione. Tanto è emerso nel corso di una riunione del Comitato tecnico di coordinamento interforze, svoltasi in Prefettura alla presenza del prefetto Anna Maria Bellomo, dei vertici provinciali delle forze dell'ordine e del sindaco della cittadina, Nicola Massimo Moresca. Obiettivo del summit era un esame della situazione della sicurezza pubblica nel comune di Irsina: nella circostanza, nonostante i dati rassicuranti sopra citati, al fine di arginare qualsiasi fenomeno che potreb-

be destare un certo allarme sociale e tenuto anche conto dell'incremento di presenze che si registra nel periodo estivo, sono state ulteriormente rafforzate tutte le attività di controllo del territorio irsinese, già in atto. Il prefetto ha inoltre invitato il sindaco a sensibilizzare la propria cittadinanza affinché segnali ogni situazione anomala, così da contribuire a rafforzare ancor di più l'attività di prevenzione nella commissione di episodi criminali. L'incontro, infine, è stato un ulteriore motivo per rafforzare la stretta collaborazione tra forze dell'ordine ed enti locali, ritenuta indispensabile per assicurare migliori standard di sicurezza sul territorio

(p.mai.)

SANITÀ LA QUESTIONE DELLA DIRIGENZA VETERINARIA E GLI STRASCICHI SINDACALI

«Rivendicare i propri diritti non è dichiarazione di guerra»

La polemica tra Asm e Fist. Fedele replica all'Azienda

È sempre polemica tra Asm e Fist (Federazione italiana sindacati intercategoriale) sulla controversia della pronta disponibilità della dirigenza veterinaria: alla presa di posizione del segretario provinciale della Fist, Antonio Fedele, ha fatto seguito la risposta dell'Azienda sanitaria. Ora c'è la controreplica di Fedele, secondo cui «il comunicato dell'Asm considera le legittime pretese dei dipendenti come una dichiarazione di guerra: secondo l'ente pubblico rivendicare i diritti dei lavoratori è divenuto un reato di lesa maestà. Invece, riteniamo che lo stato di diritto ha apprestato una serie di garanzie volte a tutelare i contraenti più deboli del sistema contrattuale. Le aule dei tribunali sono strumenti di democrazia e di civiltà nelle quali i contraenti deboli possono far valere i propri diritti calpestati dal padrone pubblico o privato. Piuttosto si pone un problema di costi pubblici di

un'amministrazione sanitaria che, anziché aderire ad istituti giuridici che il legislatore ha predisposto, preferisce che i lavoratori si dotino di titoli esecutivi per vedere soddisfatte le proprie pretese». In conclusione, Fedele ritiene che «il potere di indirizzo politico nazionale e regionale si debba interrogare sui costi che gli amministratori pubblici determinano dall'esercizio sistematico dell'abuso del diritto in materia contrattuale. I principi ispiratori dei rapporti contrattuali, previsti dal nostro codice civile, sono quelli della correttezza e della buona fede. Chi costringe i lavoratori a munirsi di titoli esecutivi per vedere soddisfatto, ad esempio, il diritto al pagamento dello straordinario, non ci sembra che agisca nel rispetto dei suddetti principi. La direzione generale dell'Asm considera, di fatto, le organizzazioni sindacali non allineate impedisce a poter esercitare il legittimo diritto di critica».

GORGOGNONE IN CONTRADA CANCELLI

I Vigili del fuoco ritrovano lo scomparso

GORGOGNONE. È stato ritrovato sano e salvo in contrada «Cancelli» nei pressi del bosco delle «Manche» il 48enne Luigi Antonio Berardi, del quale non si avevano più notizie da domenica.

Berardi, affetto da disabilità, è stato oggetto di un'attenta attività di ricerca dei Vigili del fuoco e dei Carabinieri, che con molti volontari, si sono subito messi all'opera per rintracciarlo alla famiglia: suo fratello, non vedendolo più tornare, aveva dato l'allarme e si era tenuto il peggio, anche per l'eccessivo caldo di questi giorni. Ieri pomeriggio, poi, la lieta notizia: individuato dai Vigili del fuoco è stato consegnato dai Carabinieri ai sanitari del 118, che ne hanno attestato le complessive buone condizioni, e poi accompagnato a casa.

«Anche a nome dell'Amministrazione comunale - ha commentato il sindaco Giuseppe Filippo, dopo il successo delle ricerche - ringrazio i Vigili del Fuoco, Carabinieri e i volontari, anche di paesi limitrofi, che si sono adoperati per ritrovare Berardi».

(p.mai.)

LA CITTÀ A MILANO

CON LO CHEF LUCANO-AMERICANO

SOTTO L'ALBERO DELLA VITA

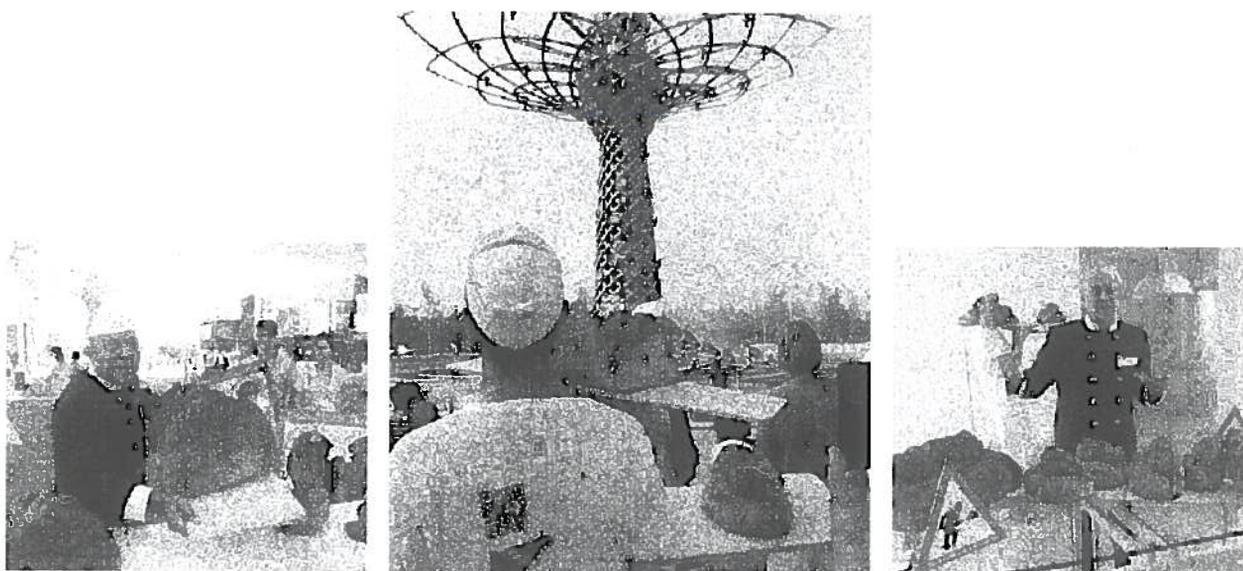
Grande interesse per le dimostrazioni pratiche proposte all'Esposizione universale. 300 kg di prodotto del Consorzio di tutela

LA PROMOZIONE

Tradizione, qualità, rito. Un simbolo che rappresenta una terra e il suo popolo fatto conoscere ad una vasta platea internazionale

E così l'Albero della vita benedisse il nostro pane

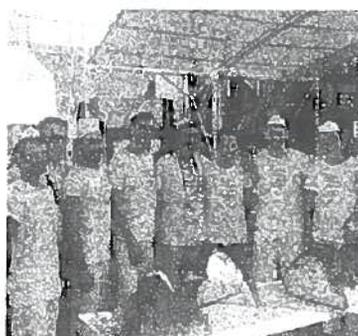
Luigi Diotaiuti, «inviato» della Regione, lo «racconta» al mondo



PARTECIPAZIONE

I giapponesi e i bambini tra i più accaniti «panificatori»

LABORATORI E ASSAGGI
Alcuni dei momenti della festa con il pane di Matera



MAGICO MIX

Distribuito con l'aggiunta di un leggero filo d'olio

TRADIZIONE ANTICA
I panificatori del consorzio e le forme sotto l'Albero della vita

EMILIO SALIERNO

● Il nostro pane è stato «benedetto» dall'Albero della vita.

Una star internazionale dei forneli è sbarcata al Padiglione Italia di Expo Milano per promuovere la Basilicata. **Luigi Diotaiuti**, invi-

tato dal Dipartimento regionale delle politiche agricole e forestali, ha «raccontato» ed offerto ai visitatori dell'Esposizione universale il pane di Matera Igp. Lo chef lucano Diotaiuti spopola negli Stati Uniti, non solo grazie il suo ristorante "Al Tiramisù" di Washington, ma perché fa parte dello

staff culinario del Dipartimento di Stato. In America fa mangiare i grandi della politica (tra cui **Bill e Hillary Clinton** e il segretario di Stato **John Kerry**) e del cinema, con pietanze



italiane, ma soprattutto lucane. Insomma, il suo è un grande avamposto della Basilicata a Washington e lo chef è un vero e proprio ambasciatore della nostra terra, più volte coinvolto nelle iniziative della Regione Basilicata, come appunto a Expo.

Diotaiuti ha portato a Milano la sua esperienza a sostegno della «Festa del pane» a cui ha aderito la Regione, un evento che ha attirato un gran numero di persone e suscitato interesse soprattutto nel pubblico internazionale. Il Consorzio di tutela del pane Igp di Matera ha fatto gustare circa 300 chilogrammi di prodotto.

«Questo non è solo pane - ha detto lo chef - ma è una tradizione, un rito, un'icona, un monumento. Non può esistere Matera senza questo pane, è l'identità della città. E poi guardate questa forma, non è la solita e c'è un motivo perché è venuta fuori da una esigenza dei fornai, quella di recuperare spazio: la tipica forma arrotolata permetteva, infatti, di risparmiare circa tre quarti dello spazio rispetto ad una pagnotta normale.

Il pane di Matera va fatto conoscere - ha aggiunto Diotaiuti - presentato e raccontato».

Lo chef ha dato una dimostrazione della lavorazione del pane, invitando numerosi visitatori a farlo insieme a lui, mentre i funzionari del Dipartimento politiche agricole, **Michele Brucoli** e **Giuseppe Druda**, hanno illustrato le peculiarità organolettiche.

Tra i più accaniti «panificatori», i giapponesi, oltre che i bambini, che hanno preso d'assalto lo spazio quasi «didattico» del Dipartimento regionale all'agricoltura diretto da **Giovanni Oliva**. Giovani e adulti sono stati guidati nelle prove pratiche di impasto e di realizzazione della forma tipica. Lungo il «decumano», i fornai della città dei Sassi hanno sfilato con

le divise riportanti la scritta «Pane Igp di Matera» e il QRCode che riporta al portale www.daexpoal-labasilicata.it sul quale sono indicati i percorsi e gli itinerari enogastronomici e turistici lungo i fiumi e gli invasi lucani proposti per Expo. Ha funzionato il piano di «guerrilla marketing» messo in campo dalla Regione per stupire la gente di Expo. Il pane di Matera Igp ha brillato tra i panini al miele dell'Unione Europea, il brezel tedesco, le arepas colombiane, il Khobez palestinese, i panini al formaggio brasiliani, le michette milanesi, proposti da Paesi e regioni che hanno aderito alla «Festa del pane».

Soddisfazione è stata espressa dall'assessore regionale all'agricoltura, **Luca Braia**, che ha rimarcato la positività delle iniziative a Expo, nell'ambito della strategia per far conoscere i prodotti lucani all'Italia e al mondo.

Braia: «Stupisce per la forma e per il gusto. Basilicata produttrice di grano duro»

Il pane Igp protagonista alla Expo 2015 rappresenta il quello italiano per eccellenza

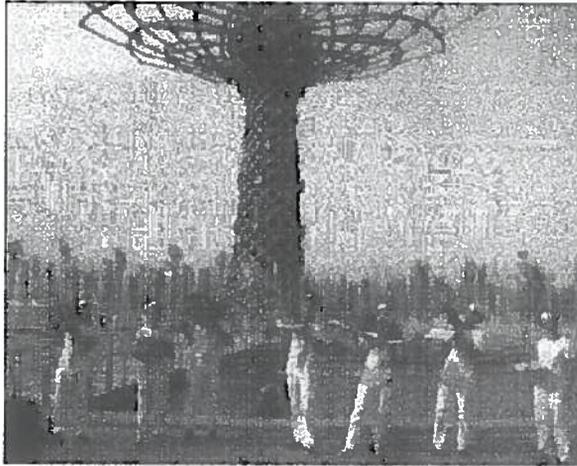
È stato il Pane Igp di Matera a rappresentare i pani italiani alla Festa del pane a Milano Expo 2015.

Alla lunga sfilata, sul Viale Decumano, alla quale hanno partecipato diversi Paesi esteri di tutto il mondo, le piccole forme da mezzo chilo sino a quelle gigantesche da quindici chilogrammi del pane di Matera, sono state portate in spalla da dieci fornai materani, tra la meraviglia del pubblico, sulle tradizionali assi di legno. La squadra lucana ha quindi fatto tappa sotto "L'Albero della vita", simbolo di Milano Expo, dove il pane materano, appositamente tagliato a fette, è stato offerto al pubblico che lo ha molto apprezzato.

L'iniziativa è stata organizzata dalla Regione Basilicata in collaborazione con il Consorzio Pane Igp di Matera.

Nel cortico, i fornai materani, hanno indossate le divise con sopra scritto Pane Igp di Matera ma anche con il QRCode che riporta al portale www.daexpoallabasilicata.it sul quale sono indicati i percorsi e gli itinerari enogastronomici e turistici lungo i fiumi e gli invasi lucani proposti in occasione di Milano Expo.

Dopo il grande successo e la curiosità suscitati domenica è toccato lunedì



Il pane di Matera rappresenta il pane italiano a Milano

agli chef e agli altri operatori lucani presentare il prezioso prodotto nell'area aperta di Palazzo Italia dedicata alle regioni.

Nell'occasione, Luigi Diotaiuti, celebre chef di Lagonegro proprietario del ristorante "Al Tiramisù" di Washington, giunto a Milano Expo con lo staff culinario del Dipartimento di Stato degli Usa, ha dedicato un'intera giornata alla sua regione d'origine.

Diotaiuti ha, infatti, tenuto lezioni e degustazioni a base di pane di Matera e oli extravergini d'oliva lucani, aiutato dai panificatori Massimo Cifarelli e Giacinto Mingione del Consorzio Pane di Matera Igp; mentre i funzionari

del Centro della Mozzarella di Milano del giovane imprenditore lucano Enrico Carretta

"Sono molto soddisfatto del successo dell'iniziativa Milano Expo 2015- ha dichiarato in proposito l'assessore regionale alle Politiche agricole, Luca Braia. Un format comunicativo - ha aggiunto - che intendiamo replicare in altre iniziative che metteremo in campo per la valorizzazione dei prodotti della nostra regione.

Il pane Igp di Matera, assunto a simbolo della Città Capitale europea della Cultura 2019, stupisce per la forma ma, soprattutto, colpisce per il gusto. È infatti un prodotto di eccellenza della nostra cerealicoltura largamente apprezzato come il territorio dal quale proviene. La Basilicata è una regione tra le maggiori produttrici di grano duro in Italia, prodotto che dovrà tornare centrale nelle nostre iniziative e nella nostra economia. Anche per questo dal 31 luglio al 2 agosto promuoveremo a Matera e a La Martella un grande evento enogastronomico dedicato al grano e alla ruralità nel quale, tra l'altro, discuteremo delle relative linee di politica agraria da applicare con il prossimo Programma di Sviluppo rurale".