



MATERA - Il Dicem (il Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo dell'Università della Basilicata) in collaborazione con Spatial Ecology, e la Yale University ha organizzato la Summer school in "Spatio-Temporal analysis and BigData processing

Parte oggi a Matera la formazione sulla gestione e sul trattamento dei "BigData"

Una summer school internazionale

using free and open source software" che si svolgerà a Matera da oggi e fino al 20 giugno, nella sede di via A.M. di Francia, che

ospiterà iscritti da ogni parte del mondo per fornire un momento di formazione internazionale di eccellenza sulla gestione e sul

trattamento dei "BigData". Questa Summer school è il risultato di una collaborazione tra Spatial Ecology, Yale University e l'Uni-

versità degli studi della Basilicata a Matera. Spatial Ecology è un'organizzazione non profit fondata da due ricercatori italiani

(Giuseppe Amatulli - Yale University e Stefano Casalegno University of Exeter) che sponsorizza lo sviluppo e l'educazione all'uso di tecnologie open source per il processamento dei dati ambientali e in senso largo ai campi emergenti di Data Science e BigData.

Quattro i ragazzi feriti, tutti ventenni, trasportati d'urgenza al San Carlo

Schianto all'alba

Grave incidente sulla Basentana all'altezza di Bernalda

BERNALDA - Non c'è tregua per la Strada Statale 407 Basentana, che si conferma ancora una volta, una delle strade più pericolose della Basilicata. Un nuovo tragico incidente, nei pressi di Bernalda, ha visto protagonisti quattro ragazzi, tutti ventenni, che alle prime luci dell'alba erano in viaggio forse per tornare a casa. Erano circa le 6 quando per cause ancora da precisare l'auto sulla quale viaggiavano è uscita di strada. Immediati i soccorsi per i quattro ventenni, portati d'urgenza all'ospedale Madonna delle Grazie di Matera dove sono stati ricoverati tutti in codice rosso. Uno di loro è stato addirittura sottoposto a un intervento delicato alla milza,

prima di essere poi trasferito all'ospedale San Carlo di Potenza, dove rimarrà in osservazione per qualche giorno. Anche altri due giovani sono stati portati nel capoluogo potentino con i medici che non hanno ancora sciolto la prognosi. Non si conoscono i motivi che hanno portato l'auto a uscire di strada nei pressi dello svincolo di Bernalda, lo stesso dove qualche giorno fa si era verificato un incidente mortale. Forse un colpo di sonno, forse la stanchezza o la scarsa visibilità alla base di quella che poteva essere una nuova tragedia della strada. Sul posto sono intervenute anche le forze dell'ordine che hanno provveduto a fare tutti i rilievi del caso, nel tentativo di ri-

costruire la dinamica. In serata sulla statale 99 un altro violento impatto che ha coinvolto una moto e un'auto. Il centauro è stato tra-

sportato in ospedale. Forti le ripercussioni al traffico, con le auto deviate su percorsi alternativi (Gi. Col.).



MATERA - La più ampia rassegna dei pani tradizionali di tutte le regioni apre oggi, dalle ore 10 al Padiglione Coidiretti, inizio del Cardo dove per la prima volta ci sarà la dimostrazione pratica della magia che trasforma la spiga in pane con la molitura del grano, la preparazione dell'impasto dalla farina fino alla cottura nel forno. La Basilicata sarà rappresentata da due tipologie di pane molto diverse tra loro ricche di storia: il Pane di Matera IGP e la Strazzata, prodotto inserito nell'elenco delle specialità tradizionali della nostra Regione. Il Pane di Matera viene ottenuto mediante un antico sistema di lavorazione, utilizzato dai panificatori del materano. E' un pane fatto di sola semola di grano duro, dalla caratteristica forma a cornetto, dalla pezzatura variabile da 1 a 2 chilogrammi, la crosta croccante che racchiude una mollica dorata e morbida, dall'intenso profumo di grano. La conservabilità può raggiungere i 6 giorni. La qualità raggiunge l'apice se la cottura viene effettuata in forno a pietra utilizzando legna di quercia. La Strazzata è un tipo di focaccia caratteristico della Basilicata, originario della zona di Avigliano, e rappresenta uno dei prodotti riconosciuti nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione. Il nome in dialetto locale significa "strappata", secondo l'uso di staccarne i pezzi "strappando" la focaccia con le mani, anziché con l'uso del coltello. Gli ingredienti base sono acqua, lievito, farina, pepe nero macinato e origano (un'altra tipologia prevede l'aggiunta di strutto e piccoli pezzi di lardo). Questo alimento era utilizzato nei



Il Pane di Matera e la Strazzata per rappresentare la Basilicata

matrimoni e nelle feste in genere, quando possibile farcita di prosciutto e/o provolone, per accompagnare il vino. Con l'occa-

sione sarà presentato anche il dossier sul pane nelle tavole degli italiani con dati esclusivi sui consumi in Italia e nel mondo.

Grottole punta sull'arte



Inaugurati ieri un murales e un pannello di ceramica, realizzati dai ragazzi della scuola secondaria

GROTTOLE - Ancora una volta Grottole punta sull'arte e lo fa ancora attraverso i ragazzi. Sono stati presentati infatti nella giornata ieri, alla presenza del Sindaco Francesco De Giacomo e delle istituzioni scolastiche, un murales e un pannello di ceramica, realizzati dai ragazzi della scuola secondaria di primo grado attraverso la guida del professor Nisio Lopercolo, insegnante e artista della ceramica. Le due opere rappresentano scene di vita della civiltà contadina e sono state posizionate rispettivamente in Piazza Vittoria e Via Nazionale.

Il progetto denominato "emergenza artistica locale" è stato realizzato in un sinergia d'azione con il Comune. «I ragazzi devono essere il centro della collettività» ha assertedo Don Gabriele Chiruzzi, parroco della comunità, che ha benedetto le due opere. La ceramica a Grottole è una tradizione che si tramanda da secoli e questo evento non vuol essere un gesto isolato, infatti nell'occasione il sindaco ha annunciato l'inizio imminente dei lavori per il recupero delle vecchie fornaci che convogliarono al loro interno il museo della ceramica grottolese.

Comunità in lutto Stigliano piange il prof. Antonio Sarubbi



E' morto Antonio Sarubbi. Nato in Basilicata (Stigliano) nel 1933, professore universitario, presso la facoltà di Lettere dell'Università della Calabria di Cosenza ha insegnato Storia Moderna. Più tardi presso la Facoltà di Scienze Politiche dell'Università Federico II di Napoli divenne titolare della cattedra di Storia delle Dottrine Politiche, di Storia delle Istituzioni Politiche e insegnò dal '96 anche Sistema politico italiano. Membro dell'Accademia Pontaniana, ha tenuto corsi presso l'Accademia Aereonautica di Pozzuoli e l'Università Parthenope di Napoli. Con lo studio delle lettere inedite di Gian Vincenzo Gravina al Cardinale Francesco Pignatelli, Antonio Sarubbi analizza tutto il complesso dibattito giuridico e filosofico che si svolge a Napoli alla fine del Seicento e che utilizzando il cartesismo e il gassendismo, finisce per avere dei riflessi sull'ambiente politico e culturale, incidendo sulla stessa struttura politica del Regno di Napoli. Diverse le pubblicazioni, tra cui: "Chiesa e Stato comunale nel pensiero di Remigio di Girolamo", (71), "Curia romana e regno di Napoli" (72), "Il pensiero politico e giuridico di Gianvincenzo Gravina e le lettere inedite al cardinale Pignatelli" (72); "La Basilicata: un'ipotesi di sviluppo"; "Manuale di Storia delle dottrine politiche".

Lascia la moglie Marisa Staglianò, i figli Giuseppe, Berardo e Margherita, i suoi adorati nipoti.

Ecco l'Associazione Turismo & Pesca "Magna Magna Grecia"

BERNALDA - Nel panorama iniziale della nuova stagione turistico-balneare lucana entra in piena fase di operatività l'Associazione Turismo & Pesca "Magna Magna Grecia" (...la Grande Magna Grecia). Il progetto, realizzato dal direttivo del Comitato Cittadiniattivi di Bernalda e Metaponto, e da esso interamente finanziato, intende rimarcare una nuova frontiera del turismo: quello sociale, basato cioè sul coinvolgimento pieno e diretto non solo dei turisti ma anche delle popolazioni locali alla conoscenza, difesa e salvaguardia delle bellezze paesaggistiche e storico-culturali dei territori. L'iniziativa ha infatti tra i suoi principali scopi quello di preservare la costa e il mare dallo sfruttamento selvaggio e dall'inquinamento. L'Associazione "Magna Magna Grecia", registrata come associazione no-profit, offre ai propri soci (l'iscrizione è gratuita) una serie di servizi finalizzati alla fruizione e conoscenza del mare, in particolare della costa jonico-metapontina, quali le gite ed escursioni in barca, la pesca amatoriale in mare nel rispetto della natura, le degustazioni delle specialità a base di pesce preparate direttamente a bordo. La base logistica dell'associazione è nel Porto degli Argonauti a Marina di Pistecchi e sono altresì previsti una serie di collegamenti anche con le altre località costiere lucane come Metaponto, Scanzano Jonico, Policoro, Nova Siri e quelle immediatamente adiacenti ad esse di Puglia e Calabria. Per il 2015 la flotta "Magna Magna Grecia" comprende 4 unità: 2 gozzi d'epoca in legno opportunamente restaurati dagli artigiani dei Cittadiniattivi (forniti di cucina per le escursioni di comitive da 4 a 11 persone) e 2 fuoribordo a motore per le attività di pesca ricreativa da 4 a 6 persone. Sul sito www.magnamagnagrecia.it e sulla pagina FB sono riportate le ulteriori informazioni e notizie di approfondimento.