

SARCONI LA XXXVI EDIZIONE OGGI E DOMANI AVRÀ COME MADRINA FRANCESCA BARRA

Irrompe la sagra del fagiolo tra folk, musica, mostre ed eccellenze gastronomiche

Un prodotto che rappresenta il brand dell'area

● Sua maestà il fagiolo irrompe con la XXXVI edizione della sagra di Sarconi in programma in quella che viene ormai definita la «Capitale Europea del fagiolo». Il preludio appuntamento è in programma oggi e domani. Nell'ultima edizione sono state registrate 30 mila presenze in due sere in quella che è una delle sagre più longeve d'Italia. Il Fagiolo di Sarconi, prodotto d'eccellenza della gastronomia lucana e italiana, una vera star nel settore, marchio Igp da più di venti anni. Il punto di partenza è sicuramente la gastronomia. Soltanto dopo arrivano le mostre, il cabaret, gli spettacoli di strada, la musica e il folklore. Tutto per strada, senza biglietto d'ingresso. Tutto «ispirato» al fagiolo e al fascino semplice e genuino di un prodotto e di una comunità particolarmente effervescenti. Nacque per celebrare il prodotto tipico che col tempo sarebbe diventato il vero e proprio brand di una comunità che punta a diventare la «Ca-

pitale del Gusto Lucano». Eventi come la sagra del fagiolo di Sarconi servono proprio a questo, a mantere i riflettori accessi su prodotti di nicchia che posso dare tanto all'economia regionale, puntando sullo sviluppo di un'conomia legata all'agricoltura ed al turismo enogastronomico. Un appuntamento che può essere di richiamo per un turismo culturale che guardi alle tipicità della Basilicata e inserirsi a pieno titolo in un filone più ampio di valorizzazione dei tratti peculiari della Val D'Agri. Ma anche un volano per l'economia locale, oltre che un esempio di come una realtà dai piccoli numeri riesca a tirar su in proprio un prodotto culturale, simbolico, economico, partendo dalle sue semplici tipicità e investendo sulle sue qualità.

Ambasciatore del gusto quest'anno sarà lo chef di Rai Due Alessandro Circiello, esperto di cucina legata alla sana alimentazione, impegnato in iniziative e campan-

gne volte ad affermare la salute legata alla cucina salutista, si cimerterà in uno showcooking al sapore di Fagiolo. Testimoni dell'evento sarà la giornalista, scrittrice e conduttrice tv, lucana «doc», Francesca Barra che taglierà il nastro della 36esima edizione della sagra del Fagiolo di Sarconi, portando un tocco di grazia ed eleganza alla kermesse. Top artists di quest'anno: I Tarantolati di Tricarico, Terrarossa e Ammirai. Una sagra quindi dedicata alle eccellenze lucane, e che ancora una volta farà sponda con un'altra «capitale lucana», Matera Capitale europea della Cultura nel 2019, rafforzando ancora di più il rapporto insindibile tra cultura ed enogastronomia. Non resta, dunque, che lasciarsi guidare dalla stella cometa del gusto per assaporare tutte le pietanze, rigorosamente a base di fagiolo (dai primi alle zuppe, dall'antipasto all'insalata, dal gelato al dolce), preparate ad arte dai ristoranti della zona.



LA SAGRA
Un momento della scorsa edizione quando a Sarconi confluirono ben 30 mila visitatori

POTENZA MONTE TORRETTA PIETRAGALLA. OGGI L'INAUGURAZIONE

Ecco i tesori nascosti del museo provinciale

● Riscoprendo Monte Torretta di Pietragalla. «I tesori nascosti del Museo Provinciale di Potenza» è il titolo dell'allestimento che verrà inaugurato oggi, ore 18, al Museo Archeologico Provinciale Michele Lacava, in via Lazio.

L'inaugurazione di questa mostra archeologica e documentaria rappresenta una tappa significativa di un lungo percorso di sinergie istituzionali, iniziato qualche mese fa con l'attivazione da parte della Provincia di Potenza dell'Art Bonus per finanziare l'esposizione e proseguito con la sottoscrizione di una intesa per la valorizzazione del sito di Monte Torretta tra Provincia di Potenza, Comune di Pietragalla, Apt, Regione Basilicata, Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio, Polo museale regionale, Université Paris 1 Panthéon Sorbonne, Humboldt-Universität zu Berlin, CNR-Ibam, CNR-Imaa e Università della Basilicata. Dell'articolata struttura organizzativa fa anche parte, per la prima volta nella storia della ricerca archeologica in Basilicata, il Comitato Giovani della Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco della Regione Basilicata.

La mostra, concepita e diretta da tre archeologi lucani, V. Capozzoli, A. Di Noia e L. Zotta, si inserisce nell'ambito di un ambizioso progetto di ricerca storico-archeologica avviatosi lo scorso 7 agosto con la ripresa sul sito, ad oltre 50 anni dalle prime indagini sistematiche di F. Ranaldi, di una prima campagna di ricerche condotta dai due enti universitari stranieri.

CALVELLO

In Consiglio dibattito su accoglienza migranti
La gente è divisa



ANTONIO MASSARO

● **CALVELLO.** Accoglienza migranti: un tema quanto mai attuale che non può non riguardare anche la Basilicata e i suoi comuni. Secondo l'accordo Anci-Ministero al Comune di Calvello toccherebbero una decina di unità. Sulle voci di presunti arrivi di migranti la popolazione si è già mobilitata e nei giorni scorsi sono state raccolte circa cinquecento firme di cittadini contrari a questo progetto di accoglienza. Di fronte a questo problema la minoranza capeggiata dal capogruppo Giuseppe Pompeo ha fatto esplicita richiesta di un consiglio comunale straordinario aperto anche al pubblico e ai sindaci della zona. Presenti i primi cittadini di Anzi e Lauranzana.

Assise che si è regolarmente svolta nel convento Santa Maria de Plano con la presenza ovvia del primo cittadino di Calvello Marianna Falvella e del vice-prefetto. Nel corso dell'assemblea si è sviluppato un vivace dibattito che ha coinvolto anche il pubblico presente in aula. I cittadini si sono divisi tra favorevoli e contrari all'accoglienza.

«Dopo l'intervento del vice-prefetto che ha parlato che ad oggi non esiste una vera e propria emergenza, noi come minoranza - ha detto il capogruppo Pompeo - abbiamo presentato un documento volto a prendere atto della volontà dei cittadini. Allo stesso tempo il documento impone la maggioranza a prendere atto di tale volontà». Per contro la maggioranza non ha votato il documento. È stato preso tempo per riflettere sugli spunti espressi dal vice-prefetto.

AVIGLIANO START OGGI ORE 17 PRESSO IL CHIOSTRO DEL PALAZZO DI CITTÀ CON BACCALANDO. SI PROSEGUE DOMANI

Entra in scena il baccalà il re delle sagre estive

SANDRA GUGLIELMI

● Una ricca e variegata offerta non solo culinaria ma anche culturale contrassegna quest'anno le «Giornate del commercio e dell'artigianato. Sagra del Baccalà e non solo...», che in questa XXIII edizione prova a rilanciare una delle proposte enogastronomiche più accattivanti e gustose elargite dalle numerose sagre nel periodo estivo. Un aumento dei punti ristoro per ridurre i tempi d'attesa e rendere economicamente più vantaggioso l'assaggio del re della tavola aviglianese e una proficua collaborazione con le associazioni con un consistente incremento dell'intrattenimento, sono gli ingredienti principali sfoderati dall'Amministrazione. Artisti di strada, street band, concerti, intrattenimento per bambini, mostre pittoriche e fotografiche, reading letterari e rappresentazioni di usi e costumi locali, immergeranno sino a domani sera la cittadina in un'atmosfera gustosa, magica e festosa. Start oggi ore 17 presso il Chiostro del palazzo di città con Baccaland, mini corso di cucina organizzato in collaborazione con l'associazione Cuochi Potentini. Dalle 19 presso la Fontana del Borgo di corso Covilleo le Associazioni 5 sensi e Arci propongono «Stritt food & Co», mentre alle 20 aprono le mostre «Avigliano - scatti oltre lo sguardo» con foto di Salvatore Evangelista e Bartolomeo Perrotta e «Avigliano e aviglianesi negli anni '60» con immagini a cura di Francescantonio Mancusi; stesso orario di apertura per la ludoteca per bambini 3-10 anni gestita da «Nasce un sorriso» e per la presentazione presso la sede della Biblioteca della Soms del libro «Lucani in tavola», con intermezzi musicali di Django Trio ed esposizione delle opere di Pisani. Alle 21 Aps Terra metterà in scena su via Roma «Foto con il morto», «La ballata dell'emigrante», «Lu vota vota» e

robando «Murgia's Street band» e dalle 21 dal gruppo folk; domani sarà la volta della banda musicale di Avigliano. Avilart proporrà i manufatti dei propri artigiani e sarà possibile assistere alla lavorazione della balestra; alle 22 di domenica ci sarà una sfilata ed esposizione dei manufatti a telaio di Tonina Salvatore. Numerosi gli stand espositivi delle associazioni e musica live nei pressi di tutti i punti di ristoro.



FESTA Sagra baccalà

PIETRAGALLA LA KERMESSE DA DOMANI

Prende il via «Cantinarte» un percorso tra enogastronomia e le tradizioni storico-culturali

● Al via domani a Pietragalla la due giorni di «Cantinarte», una manifestazione enogastronomico - culturale, giunta alla quarta edizione, organizzata dall'amministrazione comunale, con la direzione artistica dell'omonima associazione diretta dall'artista Vittorio Vertone.

«L'iniziativa - spiegano gli organizzatori - si propone di intersecare le tradizioni storico culturali ed enogastronomiche locali attraverso un percorso sensoriale tra il parco urbano delle cantine, antiche costruzioni ipogee utilizzate per vinificare, che valorizzano il territorio cittadino offrendo un panorama diversificato delle eccellenze culinarie e monumentali pietragalles».

Un percorso con cento cantine aperte, delle centonovanta censite nell'intero abitato, che nell'attuale edizione coinvolgerà anche il parco urbano dei palmenti ed i recenti scavi di monte Torretta, con la possibilità di effettuare escursioni guidate sull'intero territorio comunale. Nel corso dell'evento previste anche mostre d'arte e fotografia, spettacoli musicali dal vivo, libri, poesia, oltre a degustazioni di prodotti della tradizione enogastronomica lucana. Due anni fa il Comune di Pietragalla, per l'evento «Cantinarte», ha ricevuto a Melfi il trofeo «miglior piccolo comune», nell'ambito della XI edizione del Premio «La Bramea del Vulture».



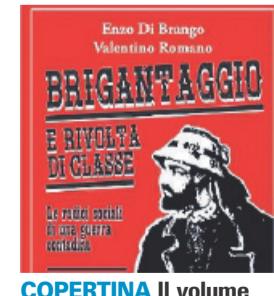
CANTINARTE
19-20 AGOSTO
Da domani
[a.bocc.]

BRINDISI DI M. OGGI CON DI BRANGO E ROMANO

Brigantaggio e rivolta di classe le proteste contadine nel Sud racconto di un saggio alla Grancia

● Nuovo appuntamento con la storia e la cultura al Parco Storico Rurale e Ambientale della Grancia a Brindisi di Montagna, nell'ambito del ricco cartellone di eventi organizzato dal direttore Nicola Manfredelli. Oggi pomeriggio alle 18 protagonisti saranno Enzo Di Brango e Valentino Romano che presenteranno «Brigantaggio e rivolta di classe». Le radici sociali di una guerra contadina», nel corso di un incontro moderato da Giampiero Perri, ex direttore dell'Apt Basilicata. Un saggio che si propone l'obiettivo di esaminare le rivolte contadine verificatesi nel Sud nel periodo 1799-1870 alla luce delle motivazioni sociali ed economiche che le hanno determinato.

Il filo conduttore che le unisce tutte è l'istanza dell'utilizzo delle terre incolte dei demani pubblici e privati e della massa ecclesiastica. Enzo Di Brango, giornalista, vive a Roma. Impegnato nel sociale e attento alle tematiche meridionaliste, è autore di diversi saggi tra i quali «L'Italia si cerca e non si trova». Collabora con «Le mondi diplomatici» e con i «Quaderni del Sud». Valentino Romano, saggista meridionalista, si occupa del ribellismo contadino. Tra i suoi numerosi saggi ricordiamo «Brigantesse», la pubblicazione dei diari originali del generale Borges e un'edizione critica dell'autobiografia di Carmine Crocco. Collabora con i «Quaderni del Sud».



COPERTINA Il volume
Enzo Di Brango
Valentino Romano
BRIGANTAGGIO
E RIVOLTA DI CLASSE
Le radici sociali
di una guerra contadina
[a.bocc.]