la Piazza

Mensile di informazione, cultura, sport - ROCCANOVA

ANNO XXXI

Direzione e Redazione: via S. Martino, 5 - ROCCANOVA (PZ) - Reg. Trib. Lagonegro n. 3/89. Poste Italiane s.p.a. - SPED. IN A. P. 70% - DCB/ACBPZ - Tip. GRAFICAMENTE - Via Isabella Morra, 22 - Sant'Arcangelo (PZ) -Tel. 0973 611899 - Abbonamenti: ordinario € 25,00; sostenitore € 30,00; contributo straordinario € 50,00. Versamento su c/c postale n. 53899944 intestato a: LA PIAZZA via S. Martino, 5 - 85036 ROCCANOVA (PZ).Con il patrocinio della Regione Basilicata

N. 1 gennaio 2019

UnipolSai ASSICURAZIONI
AGENZIA GENERALE
85038 SENISE(PZ)
Via S.Francesco, 7
SUB AGENZIA Giovanni GRECO
tel. 0973833705
85036 ROCCANOVA (PZ)

Firmato il contratto nel municipio di Roccanova che è il comune capofila

Metano, a breve i lavori. Arriverà a Roccanova e Castronuovo S. Andrea

Ultimi due paesi della Basilicata a non avere la fiammella blu. Una storia lunga 10 anni che oggi si avvia a soluzione. Ad eseguire i lavori l'impresa locale "Edilia costruzioni srl". Tempo massimo due anni per la conclusione degli interventi



Essere nella Val d'Agri del petrolio e non avere ancora il metano. Un'assurda contraddizione che per Roccanova, ultimo paese lucano, insieme a Castronuovo Sant'Andrea, a non avere la fiammella blu, sta per finire. Il contratto per la realizzazione dei lavori che porteranno il gas in questi due paesi è stato firmato il 22 settembre scorso nel municipio di Roccanova che è il comune capofila dell'intervento. Anche l'approvazione del progetto definitivo dell'opera è avvenuta. Ora si attende il via ai lavori previsti a breve; forse anche a giorni. Poco più di 15 chilometri per una rete gas che ha una storia di lungaggini tutta italiana cominciata nel 2008. Oltre 10 anni fatti di contributi dalle royalties del petrolio solo sulla carta, di altri solo promessi ma mai arrivati. Altri ancora pure dichiarati ma non concretizzati. Con parte dei soldi che in certi momenti sembravano addirittura spariti. Come nel 2016 "quando - si legge in un post facebook degli amministratori pd Roccanova pubblicato all'indomani della firma del contratto- si apprendeva con stupore e rabbia che parte dei fondi destinati alla metanizzazione non erano più disponibili sul bilancio regionale". "Ma l' amministrazione - continua il post - non si è arresa e dopo circa un anno di costante e determinato pressing politico-istituzionale, anche grazie alla particolare attenzione del presidente Pittella, la Regione ha provveduto ad impegnare le risorse mancanti". Poi tutto pronto, con la gara d'appalto aggiudicata all'impresa locale "Edilia costruzioni srl" che - continuano sempre attraverso facebook gli amministratori roccanovesi- "ha saputo pazientemente attendere". Poco meno di tre milioni di euro che serviranno per i lavori che dovrà seguire il comune di Roccanova, in virtù di un protocollo d'intesa firmato nel 2008 tra i due comuni. Tempo massimo due anni e l'esecuzione degli interventi programmati dovrebbe portare alla costruzione della rete adduttrice che partendo dal metanodotto vicino "ponte Battaglia" (in territorio di Sant'Arcangelo) arriverà dopo 11 km a Roccanova e da qui proseguirà per altri 4,

segue in 2^

Il dato emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei numeri dell'OIV

Vino, +8% il consumo in Basilicata

Cresce tra le nuove generazioni la cultura della degustazione consapevole con la proliferazione di wine bar ed un vero boom dell'enoturismo. In Italia ci sono 332 vini Doc, 73 Docg e 118 vini Igt. Il restante 30% sono vini da tavola

Con una netta inversione di tendenza rispetto al passato, sono aumentati anche in Basilicata, di circa l'8% i consumi di vino negli ultimi cinque anni. Il dato emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei numeri dell'OIV diffusa in occasione dell'incontro a Roma su "Mercati del vino e innovazioni in vigna". "E' in atto una rivoluzione sulle tavole degli italiani con i consumi che dopo aver raggiunto il minimo hanno invertito la tendenza con una decisa svolta verso la qualità del vino che - sottolinea Coldiretti Basilicata - è diventato l'emblema di uno stile di vita 'lento', attento all'equilibrio psico-fisico che aiuta a stare bene con se stessi, da contrapporre all'assunzione sregolata di alcol". "Lo dimostrano - precisa la confederazione agricola lucana - il boom dei corsi per sommelier, ma anche il numero crescente di giovani che ci tiene ad essere informato sulle caratteristiche dei vini e cresce tra le nuove generazioni la cultura della degustazione consapevole con la proliferazione di wine bar ed un vero boom dell'enoturismo che ha conquistato nell'ultima manovra il suo primo storico quadro normativo. Un interesse che ha riguardato molti giovani a dimostrazione della capacità del nettare di bacco di incarnare valori immateriali e simbolici collocandosi sulla frontiera più avanzata di un consumo consapevole, maturo, responsabile, molto orientato alla qualità materiale e immateriale del prodotto. In realtà - sottolinea Coldiretti Basilicata - si tratta di una tendenza in atto a livello globale". La produzione italiana seppur in aumento rispetto allo scorso anno è praticamente in linea con la media dell'ultimo decennio e dal punto di vista qualitativo sarà destinata per oltre il 70% a vini Docg, Doc e Igt con 332 vini a denominazione di origine controllata (Doc), 73 vini a denominazione di origine controllata e garantita (Docg), e 118 vini a indicazione geografica tipica (Igt) riconosciuti in Italia e il restante 30 per cento per i vini da tavola. "In questo contesto - conclude Coldiretti Basilicata - sono del tutte ingiustificate le riduzioni delle quotazioni dei vini all'origine anche tenendo conto delle giacenze e dell'aumento della domanda interna ed estera".

E' la rappresentazione della Natività del maestro grassanese Franco Artese

Il presepe lucano in Quirinale

Dopo Piazza San Pietro nel 2012 eccolo sempre a Roma nella sede del Presidente della Repubblica



Prosegue il cammino dei presepi monumentali della Basilicata, iniziato nel 2009 ad Assisi, nell'anno in cui la donazione dell'olio a S Francesco fu affidata ai Lucani, con una tappa prestigiosa: il Quirinale. La "Casa degli Italiani" ospiterà infatti dal 12 dicembre 2018 al 5 gennaio 2019 un nuovo allestimento del prestigioso presepe lucano ideato dal maestro presepista Franco Artese, reso possibile e organizzato dall' APT (Agenzia di Promozione Territoriale) della Basilicata. Anche questa volta i numeri danno evidenza del grande impegno intellettuale e spirituale del presepe lucano che dopo l'allestimento in Piazza San Pietro del 2012 a Roma in un altro contesto eccezionale, la Sala d'Ercole nel Palazzo del Quirinale sede del Presidente della Repubblica. L'opera di quest'anno misura un'area di quaranta metri quadri per un'altezza di circa sei metri, realizzata in polistirene, pietra, legno e ferro, con circa centoventi personaggi in terracotta. Il presepe del maestro Franco Artese di Grassano è il racconto della nascita di Gesù nel contesto di un paesaggio che non ha eguali, dei borghi della Basilicata e dei sassi di Matera, quelli che Pasolini scelse per il suo "Vangelo" affermando di aver trovato qui i volti e i luoghi "intatti" che in Palestina erano perduti.Prosegue il cammino dei presepi

Campagna promossa dalla Coldiretti per indicare l'origine in etichetta a tutti gli alimenti

"Stop a cibo anonimo"

Sono tante le firme raccolte dalla Coldiretti e da "Campagna Amica" per dire "Stop cibo anonimo". Quasi cinquecento solo nella prima giornata della campagna nazionale organizzata a Matera agli inizi di dicembre per chiedere alla Commissione di Bruxelles di agire sul fronte della trasparenza e dell'informazione al consumatore sulla provenienza di quello che mangia. "Le maggiori preoccupazioni -ha ricordato il presidente regionale di Coldiretti Basilicata, Antonio Pessolani - sono determinate dalla difficoltà di rintracciare rapidamente i prodotti a rischio per toglierli dal commercio con un calo di fiducia che provoca il taglio generalizzato dei consumi che spesso ha messo in difficoltà ingiustamente interi comparti economici, con la perdita di posti di lavoro. L'esperienza di questi anni dimostra l'importanza di una informazione corretta con l'obbligo di indicare in etichetta l'origine nazionale dei prodotti che va esteso a tutti gli alimenti. Secondo una ricerca di Beuc (l'organizzazione europea dei consumatori) il 70 per cento dei cittadini europei (82 per cento in Italia) vuole conoscere da dove viene il cibo sulle loro tavole, che diventa 90 per cento nei casi di derivati del latte e della carne". L'obiettivo della petizione che è proseguita anche in altre occasioni dei mercati di 'Campagna Amica' organizzati in diversi centri della regione fino alla fine dell'anno, "è quello di dare la possibilità a livello europeo di estendere l'obbligo di indicare l'origine in etichetta a tutti gli alimenti dopo che l'Italia, affiancata anche da Francia, Portogallo, Grecia, Finlandia, Lituania, Romania e Spagna, ha già adottato decreti nazionali per disciplinarlo in alcuni prodotti come latte e derivati, grano nella pasta e riso".

Sommario

-Fa paura il "muraglione" nei Greci pag 2
-"Spirtusavutt", si assaggia il vino nuovo pag 3
-30.000 i lucani che lavorano "in nero" pag 4
-"Tempa rossa", firmato l'accordo per gli operai lucani pag.6
-Vince il presepe tra le canne pag 7
-A Marcella Continanza il premio alla "Parola" pag 8
-Senza pallone. Solo ricordi pag 10

Apprensioni tra gli abitanti dell'antico rione di Roccanova. A vista il muro "presenta dei rigonfiamenti abbastanza evidenti tali da far pensare ad una possibile infiltrazione di acqua che potrebbe seriamente comprometterne la stabilità e innescare un conseguente possibile cedimento"

Fa paura il "muraglione" nei Greci

Trenta metri di lunghezza per dodici di altezza. Il Comune ha sollecitato il sopralluogo di Acquedotto lucano e interessato l'ufficio regionale difesa del suolo

Siamo in inverno, periodo di maltempo. Spesso piove e con l'acqua cresce anche la paura per il "muraglione" nel centro storico del paese. Un antico muro di trenta metri di lunghezza per dodici di altezza che "da tempo presenta dei rigonfiamenti abbastanza evidenti" e che sta creando apprensioni crescenti tra gli abitanti del rione "Manca-Greci" preoccupati per la stabilità di questa struttura che è di sostegno alle loro abitazioni. Una preoccupazione che gli amministratori comunali hanno rappresentato già da dall'ottobre scorso all'Acquedotto lucano, competente in materia di acque, con una nota nella quale si segnalava la "fuoriuscita di acqua nel muro di contenimento" oltre ad "infiltrazioni di acqua evidenti nella cantine sottostanti" e la richiesta a venire sul posto per esaminare una situazione che "potrebbe seriamente compromettere la stabilità e innescare un conseguente possibile crollo". Ma è passato del tempo, quasi due mesi. Siamo alla vigilia di Natale e nessun sopralluogo è avvenuto. Neanche dalla Regione Basilicata -ufficio regionale difesa del suolo- al quale era stato richiesto con una nota del Comune un analogo "sopralluogo urgente in via Greci per pericolo crollo di un muro di sostegno". "La situazione si aggrava, la gente ha paura e l'allarme cresce" aveva scritto il vicesindaco, Rocco Greco, invitando nuovamente l'Acquedotto lucano a inviare del personale per fare una ispezione sul luogo e vedere di persona la situazione. "E' arrivata invece una telefonata da un tecnico della società - ci ha sottolineato il vicesindaco - con la quale chiedeva il prelievo di acqua dal muro per esaminare la natura della stessa se fogna o altro". Prelievo effettuato, appena il maltempo ha dato una tregua, e consegnato con immediatezza agli uffici di Acquedotto Lucano ". "Intanto - ha continuato l'esponente del governo cittadino- i rigonfiamenti sul muro si fanno sempre più evidenti, la pioggia continua a cadere e potrebbe compromettere seriamente la stabilità del muro e gli abitanti del luogo a giusta ragione hanno paura". "Non vogliamo fare alcun allarmismo e non vogliamo pensare lontanamente al peggio, ma senza un sopraluogo dei tecnici - ha continuato il vicesindaco- non siamo in grado di dare una risposta che possa tranquillizzare gli abitanti della zona". "La situazione sta diventando sempre più preoccupante per cui - conclude senza mezzi termini il vicesindaco - un sopralluogo è richiesto con immediatezza per non dover poi ricercare responsabilità che non potranno certamente essere addebitate a questo Comune".


Il muraglione nei Greci

Il 5,8% dei 236114 nuclei familiari della Basilicata non ha neppure i soldi per comprare generi alimentari

Quasi 13.700 le famiglie lucane in povertà

Una situazione di generale impoverimento dove ci sono anche i "furbetti"
Ben 142 i falsi poveri scoperti dalla Guardia di Finanza nel controllo sul territorio

I numeri si sa sono freddi. Ma vanno analizzati. E, al di là di alcune possibili anomalie, riflettono sempre quella che è la situazione presa in esame. Così anche gli ultimi dati Istat sulla povertà in Italia riferiti al 2017 e pubblicati nel dicembre scorso. Questi evidenziano che il 28,9% dei residenti nel nostro Paese è "a rischio povertà o esclusione sociale". In Basilicata questo dato rapportato alle famiglie residenti sale al 29,1per cento. Ma non è tutto perché quasi 13700 famiglie lucane è in povertà pressoché assoluta. Ciò significa che dei 236114 nuclei familiari presenti in Basilicata (dati Istat al 31 dicembre 2017) il 5,8% non ha neppure i soldi per comprare generi alimentari. Da questa classifica, riportata anche in un reportage della Gazzetta del Mezzogiorno pubblicato nel dicembre scorso, si evidenzia anche che "il 29,1 per cento delle famiglie lucane non riesce a sostenere spese impreviste, il 26,2 per cento non ha i soldi per i vestiti, il 14,2 per cento dichiara di non aver avuto soldi per le spese mediche, il 12,9 per cento non riesce a riscaldare la casa adeguatamente, mentre il 12,3 per cento è stata in arretrato con le bollette. Il reddito medio complessivo dichiarato in Basilicata nel 2017 è stato di 15.510 euro, con una riduzione dell'1,8 per cento rispetto al 2010. In sostanza c'è un impoverimento generale che si riflette sul potere d'acquisto dei cittadini". Ma pur in questa situazione di povertà non manca chi si "finge povero" ed è pronto a fare "carte false" pur di ottenere agevolazioni e contributi che altrimenti non gli toccherebbero.

E la Guardia di Finanza negli ultimi tempi ha intensificato i controlli sul territorio lucano per stanarli. In questa direzione sono andati i controlli della fiamme gialle che nel giro di un mese hanno portato a scoprire 142 falsi poveri a seguito del monitoraggio sulle situazioni reddituali "sospette" sulla scia "di segnalazioni ma anche dell'ampliamento del raggio di azione di misure destinate a sostenere le famiglie indigenti".

VENDESI
Appartamento di 150 mq più due garage
C.da Crocevia - Roccanova
Per inf. **3476063119**

F.lli ARCOMANO
EDICOLA DAL 1919
ELETTRODOMESTICI - TV - VIDEO - FOTO - CINE - OROLOGI - "CB"
ED ACCESSORI DI RINOMATE MARCHE - TELEFONIA ED ACCESSORI
MACCHINE "NECCHI" E ARTICOLI VARI
Via Dante, 2 tel./fax: 0973.833014 - ROCCANOVA (Pz)
http:/wwww.arcomano.it

Fondo istituito dalla Regione Basilicata per supportare lo sviluppo dell'autoimpiego

20 mln di euro per il "Microcredito"

"Il perdurante gap a livello regionale tra domanda e offerta di credito che ostacola l'aumento dell'occupazione stabile e si prefigge lo scopo di supportare lo sviluppo dell'autoimpiego e la creazione di impresa, da parte degli adulti e dei giovani disoccupati", è stato alla base dell'istituzione del Fondo da parte della Regione Basilicata. Venti milioni di euro che alimenteranno questo Fondo destinato al "Microcredito" nell'ambito della FSE 2014/2020, istituito dalla Giunta regionale con due specifici canali. Il primo (Microcredito A) prevede prestiti rimborsabili a tasso zero, destinati alla creazione di impresa e di attività di lavoro autonomo da parte di soggetti con difficoltà di accesso ai canali tradizionali del credito. Il secondo (Microcredito B) prevede azioni di rafforzamento dell'economia sociale. Entrambi i canali possono contare su risorse pari a dieci milioni di euro ciascuno.

"L'aumento dell'inclusione attiva dei soggetti svantaggiati, attraverso il rafforzamento dell'economia sociale, rappresenta- precisa un comunicato stampa regionale - un modello di sviluppo in grado coniugare la dimensione economica ed imprenditoriale con quella di natura sociale".

La Giunta regionale ha inoltre approvato lo schema di accordo quadro con "Sviluppo Basilicata" che sarà il soggetto gestore in house del Fondo che dovrà tenere conto dei seguenti criteri: "stabili condizioni di accesso al credito in favore dei soggetti in condizione di non bancabilità e degli operatori dell'economia sociale; sostenibilità delle iniziative programmate; aderenza alle specificità e alle principali vocazioni del territorio".

dalla 1^

Metano, a breve i lavori. Arriverà a Roccanova e Castronovo S. Andrea

in parte nel Parco del Pollino, fino al centro abitato di Castronuovo dove è già stata realizzata la rete cittadina di distribuzione. Rete che a Roccanova c'è già dalla fine degli anni '90 quando venne realizzata dall'amministrazione del sindaco Alessandro Zaccara ed è perfettamente funzionante. Ma con gas propano liquido, il Gpl che costa molto di più del metano. Per questo a più riprese, dai cittadini, dai partiti politici e da vari comitati, veniva richiesta la realizzazione dell'adduzione del gasdotto. Ed è per lo stesso motivo che oggi i cittadini sono ancora scettici e guardano ansiosi all'inizio dei lavori e alla loro conclusione. "Sono troppi gli anni di attesa e finché non vediamo non ci crediamo" dicono alcuni. Mentre per altri il metano resta ancora solo alle porte, ma non nelle case. E forse anche per questo è ancora presto rubare lo slogan: "il metano…ti dà una mano!"

Andrea Lauria





la Piazza
Direttore: **Andrea Lauria**
Direttore responsabile: **Arturo Giglio**
La collaborazione è gratuita, per invito e per accettazione. Gli articoli non si restituiscono. Tutti gli avvisi pubblicitari ospitati sono a titolo di omaggio a ditte che offrono un contributo per il giornale. Gli articoli e la corrispondenza vanno inviati a "la Piazza", via S. Martino, 5 - 85036 Roccanova (Pz).
Tel. 347.7827412 **e-mail:lapiazza.roccanova@libero.it**

Per tre giorni a Matera la rassegna di vini promossa dall'enoteca regionale e Mef

"Sassi Divini", manifestazione in crescita

Circa 10 mila persone hanno visitato gli stand e degustato i vini. Oltre 200 le etichette presenti. "Apprezzamenti e bella figura per il "Grottino di Roccanova"


Un momento della manifestazione Sassi Divini

Successo e soddisfazione degli organizzatori. Una seconda edizione che ha ampliato l'offerta enologica e la presenza di delegazioni regionali, come la Campania, il Piemonte e la Toscana, portando il numero di etichette presenti in rassegna a oltre 200. Sassi Divini, la rassegna promossa dall'Enoteca regionale con Mef chiude con numeri in crescita e uno sguardo già proiettato alla prossima edizione, quella del 2019, che segnerà anche l'anno di Matera da Capitale europea della Cultura. Lo sostengono in una nota i promotori della "tre giorni di manifestazione (7-9 dicembre), che si è sviluppata in due differenti location: via Bruno Buozzi e Casa Cava. Sono stati oltre 30 gli stand visitati da circa 10 mila persone che hanno animato la zona e in alcuni casi degustato i vini proposti anche dalla folta rappresentanza lucana e dai suoi Consorzi (Matera Doc, Grottino di Roccanova, Aglianico Doc e Aglianico del Vulture). Spazio anche per gli approfondimenti e i confronti nel corso del convegno tecnico che ha messo a confronto la realtà lucana con il contesto nazionale, evidenziando la necessità di puntare su una ulteriore valorizzazione e promozione delle eccellenze locali su un mercato nel quale la Basilicata si muove con potenzialità interessanti. Non è mancato lo spazio per le eccellenze gastronomiche ospitate in piazza San Pietro Caveoso, presentate da Tinto e Fede e da Peppone Calabrese, conduttori di "Decanter" (RadioDue) e "Linea Verde" (Raiuno)". Lo straordinario scenario della piazza ha dato vita nei tre giorni dell'iniziativa, a coinvolgenti showcooking ai quali hanno partecipato Piera Parisi, Fabrizio Albini, Antonietta Santoro e Vitantonio Lombardo. Il lavoro di squadra e le collaborazioni con Assoenologi, Ais (Associazione Italiana Sommelier), Federazione Italiana Cuochi, Slow Wine, Slow Food e Comune di Matera "ha consentito di mettere in moto una macchina organizzativa che ha animato la città per tre giorni, puntando sul binomio territorio e buon vivere che fa di Matera uno dei luoghi prescelti non solo dai visitatori italiani ma anche dagli stranieri". A contribuire ad una conoscenza più approfondita dei vini presenti, hanno pensato gli esperti che hanno condotto le masterclass di Casa Cava, a cominciare dal già Campione del Mondo dei Sommelier, Luca Gardini per proseguire con Adele Granieri, Alessandro Marra e Eugenio tropeano, presidente dell'Associazione Italiana Sommelier di Basilicata. Soddisfatto il Presidente dell'Enoteca regionale, Paolo Montrone: "Il grande successo di questa iniziativa - ha detto - conferma lo straordinario valore delle aziende che rappresentiamo ma fornisce anche un importante segnale di attenzione che ci spinge a sottolineare la necessità di dotare Matera di una sede dell'Enoteca regionale". E' soddisfatto dell'iniziativa materana anche il presidente del "Consorzio di tutela del Grottino di Roccanova", Giuseppe Chiaradia che ha sottolineano come "l'iniziativa abbia rappresentato una grande vetrina internazionale dove il nostro vino è stato degustato e apprezzato da numerosi visitatori. A Matera - ha continuato il presidente Chiaradia- il Grottino di Roccanova presente con le aziende *'Torre Rosano', 'ViniCervino', 'F.lli Graziano'* e *'Azienda Chiaradia'* ha fatto bella figura".

ROCCANOVA/L'8 dicembre si è rinnovato un appuntamento della tradizione contadina

"Spirtusavutt", si assaggia il vino nuovo

Festa nella cantina "Lagaria" di Vincenzo Bellizio che ha aperto le porte per spillare le botti e far degustare il prodotto della vendemmia 2018 che sarà "Grottino Dop"



E nel mentre le aziende che già imbottigliano il "Grottino di Roccanova Dop" erano impegnate nella manifestazione "Sassi Divini" di Matera dove hanno registrato apprezzamenti crescenti (servizio a parte), nel "paese del vino" ecco andare in scena "Spirtusavutt". L'8 dicembre, giorno dell'Immacolata per il calendario religioso, ma che per il mondo contadino da sempre è il momento di spillare le botti per assaggiare il vino nuovo. Una tradizione da qualche anno passata in sordina ma che l'azienda "Lagaria" di Vincenzo Bellizio, ha voluto far rivivere aprendo le porte della propria cantina per far degustare il prodotto dell'ultima vendemmia. Quel vino che sarà imbottigliato a maggio e che per questa azienda, che finora produce vini "Igp Basilicata", significherà entrare nel mondo del "Grottino di Roccanova Dop". Quindi un battesimo del fuoco. Ma all'insegna del vino che in tanti hanno assaporato accompagnandolo con prodotti tipici. Salumi, biscotti, crispelle e anche la pasta con i fagioli cucinata da Leonardo Marranchino ed insaporita ancor più dal tartufo (altro prodotto di cui anche il territorio di Roccanova ne è ricco) offerto dallo stesso giovane che del tartufo e della sua tartufaia ne ha fatto una ragione di lavoro. Una serata di festa al suono degli organetti che è stato anche un momento di presentazione ufficiale dell'azienda di "Vicienz u Mmaster", come è conosciuto da tutti, avendo legato il nome ed il simbolo "du Mmast" (il basto degli asini, muli e cavalli che suo padre Raffaele insieme a suo zio Salvatore costruivano nel laboratorio di via Roma) all'azienda vitivinicola e che si trova impresso sull' etichetta di ogni bottiglia.

Maestri artigiani di Matera hanno riportato la statua all'antico splendore policromo

Restaurata la Madonna delle "Serre"

Ora si trova nella chiesa Madre del Ponte L'ultima domenica di maggio verrà portata nella chiesetta delle "Serre" dove il 12 settembre si rinnova la festa in suo onore

Dopo quello di San Rocco anche il restauro della Madonna delle Serre è stato completato ed ha fatto ritorno a Roccanova. La statua, di legno di tiglio come quella del santo protettore del "paese del vino" dopo attenti lavori da parte di maestri artigiani nei laboratori di Matera è stata riportata all'antico splendore e in tutto il suo aspetto policromo. Ora si trova nella chiesa Madre del Ponte dove rimarrà fino all'ultima domenica di maggio quando, come vuole la tradizione, i fedeli la porteranno in processione per circa sette chilometri fino all'altura della località "Serre" dove si trova la chiesetta-santuario e dove il 12 settembre viene festeggiata da lunga data. La storia della Madonna delle Serre è avvolta dalla leggenda poiché il culto è legato al rinvenimento intorno al XV secolo di una statua in contrada "Cardia", nei pressi delle "Serre" a cui i contadini dettero il nome di "Madonna dell' Acqua". In un articolo pubblicato alcuni anni fa sulla Piazza, Vito Padula scrive che "un pastorello mentre pascolava, in contrada Cardia, sentì anche una voce dire: "Vai dai parroci del tuo paese e dici loro che la Madonna è arrivata in questa terra di Roccanova; viene da lontano, per essere venerata in questo paese". Questi, corse ad avvertire il Clero che, seguito dal popolo, si recò sul posto dove venne rinvenuta una statua della Madonna col Bambino alla quale venne dato il nome di Madonna dell'Acqua". Tra il 1600 ed il 1700 venne sostituita, con una statua della "Madonna della Castellana" curatrice della peste per sconfiggere questa brutta malattia che aveva infestato la zona. Da allora la "Madonna delle Serre" e quella della "Castellana" sono la stessa cosa, mentre la statua lignea della "Madonna dell'Acqua", di origine bizantina, resta custodita nella chiesa Madre dedicata a San Nicola di Bari. Vito Padula ricorda ancora che la "strada ed il piazzale antistante la chiesetta in c.da "Cardia" franarono alla fine dell'Ottocento mentre nel1912 l'onorevole Vincenzo Mendaia donò alla chiesa un terreno in località "Serre" dove sorse l'attuale chiesetta-santuario.


La Madonna delle Serre

VENDESI

Appartamento al 1° piano di 126 mq + mansarda, quest'ultima da rifinire. Entrate indipendenti per le due unità immobiliari. Via San Martino n. 8 (entrata P.zza Belvedere) Roccanova- Per informazioni **3477827412**

Vini Mmast
AZIENDA AGRICOLA
LAGARIA SOC. COOP
VIA BELGIO, SNC - ROCCANOVA (PZ)
BELLIZIO ANGELO MARIO - CELL. 347 1151761
EMAIL: LAGARIA2015@GMAIL.COM


STUDIO TECNICO
Geom. Giuseppe Andrea Cranco
- Rilievi topografici
- Rilievi aerofotogrammetrici
- Rilievi 3D
- Accatastamenti
- Frazionamenti
- Riconfinamenti
- Valutazioni immobiliari
- Certificazioni energetiche
- Consulenze atti notarili
- Dichiarazioni di successione
- Consulenze alle imprese
- Progettazione lavori
- Direzione lavori
- Consulenze alle imprese
- Pratiche edilizie varie
- Pratiche detrazioni energetiche
Via Salita Catuna, 32
85030 Castronuovo di Sant'Andrea (Pz)
Tel/Fax **0973 835149** Cell. **347 5653694**
e-mail: giuseppe.cranco@libero.it

In Italia sono 3.263.000.Dati resi noti dall'Alleanza delle Cooperative nel congresso di Bologna

30.000 i lucani che lavorano "in nero"

In Basilicata molti sono stagionali. Per Pietro Simonetti del Coordinamento politiche migranti della Regione Basilicata "combattere il lavoro nero e il caporalato, il lavoro sotto pagato, l'evasione serve alla difesa e alla valorizzazione del lavoro"



Si allarga la piaga del lavoro nero in Italia. "Sono, infatti, 3.263.000 i lavoratori vessati in tutti i settori produttivi del Paese. Il costo medio orario scende da 16 euro a 8. L'evasione tributaria e contributiva sfiora i 110 miliardi. Fra le voci più rilevanti dell'evasione ci sono l'Iva 35,3 miliardi di euro, il mancato gettito dell'Irpef derivante da lavoro e impresa, pari a 37,6 miliardi, mentre la sola Irap fa registrare una mancata contribuzione di 7,6 miliardi. Il mancato versamento dei contributi, invece, risulta pari a 2,6 miliardi per il lavoratore dipendente e a 8,5 per il datore di lavoro dati (fonte Istat, MEF, Censis)". Dati inesorabili resi noti da "Alleanze Cooperative" nel corso del congresso nazionale svoltosi a Bologna nel dicembre scorso.

Un fenomeno quello del lavoro nero presente in tutte le regioni d'Italia, così anche in Basilicata dove ha dichiarato Pietro Simonetti del Coordinamento politiche migranti della Regione Basilicata "sono interessati oltre trentamila lavoratori nei diversi comparti, anche stagionali, provenienti da altre regioni anche per le attività di false cooperative come nell'area metapontina. L'area di evasione contributiva, nei diversi ambiti, supera in Italia i 100 miliardi all'anno, che in Basilicata tocca cifre importanti sottratte al fisco per la quota di nero, di evasione ed elusione. È importante l'iniziativa di Alleanza delle Cooperative di analizzare e indicare le modalità e le cifre dell'economia in nero e delle false cooperative in relazione anche alla utilizzazione di circa 400 migranti nel nostro Paese, oltre 30 mila in diversi settori in Basilicata, da parte di imprese e coop". "A partire da gennaio - prosegue Simonetti - la Regione Basilicata, assieme a Puglia, capofila, Campania, Calabria e Sicilia attueranno i progetti finanziati dalla UE per l'eliminazione dei "ghetti", dove sono presenti 18.000 nuovi schiavi e l'ultimo ragazzo nero è morto a San Ferdinando l'altro giorno. Combattere il lavoro nero e il caporalato, il lavoro sotto pagato, l'evasione serve alla difesa e alla valorizzazione del lavoro e delle attività produttive tenendo conto anche del pericolo di rescissione dei contratti di importazione annunciati da alcuni Paesi per il controllo dei caporali e della criminalità di settori dell'agro alimentare, specialmente nel Sud. Contiamo - conclude Simonetti - sulla collaborazione di Alleanza Cooperativa, cosi come è accaduto nell'area del Bradano e per il Centro di accoglienza stagionali".

Il grido d'allarme di "Italia Olivicola" alla quale aderiscono gli olivicoltori della Cia Basilicata

"Filiera olivicola in ginocchio"

Frantoi chiusi, oleifici cooperativi completamente inoperosi. Migliaia di giornate lavorative andate in fumo. Chieste misure straordinarie di aiuto

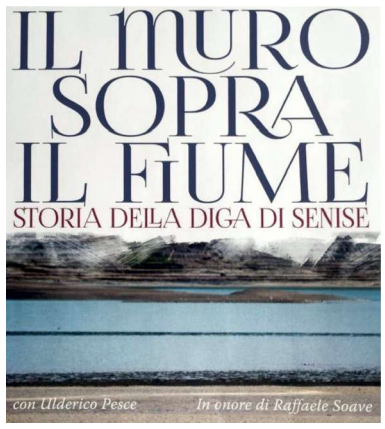
"L'intera filiera olivicola lucana e meridionale è in ginocchio. Frantoi chiusi, oleifici cooperativi completamente inoperosi, prodotto che scarseggia e solo nella nostra regione alcune migliaia di giornate lavorative andate in fumo". Questo il quadro drammatico dell'olivicoltura italiana che traccia Italia Olivicola, la più importante organizzazione dell'olivicoltura italiana alla quale aderiscono gli olivicoltori della Cia-Agricoltori Basilicata. "La raccolta, infatti, che trova solitamente a dicembre il suo culmine può, infatti, già considerarsi conclusa in gran parte dei nostri territori con almeno un mese di anticipo. Colpa - continua la nota stampa diffusa a fine novembre soprattutto del maltempo che ha investito tutta l'Italia in queste settimane. Nella campagna olearia 2017-2018 i 135 frantoi lucani hanno lavorato 43,8 milioni di kg di olive con una resa del 16% ed una produzione complessiva di poco meno di 7 milioni di kg di olio di oliva (3,7 milioni kg in provincia di Potenza e 3,2 milioni di kg in quella di Matera), dati che - confermano all'associazione di categoria della Cia - per l'attuale campagna olearia sono molto lontani con diminuzioni, in alcune aree, anche sopra il 50 per cento".

L'organizzazione lucana conta circa 3000 soci, di cui circa 2000 in provincia di Potenza e circa 1000 in provincia di Matera, e oltre 2.200 oliveti. La filiera è costituita dai soci olivicoltori, da 4 centri di raccolta olive situati a Lavello, Montescaglioso, Grassano e Ferrandina, da 4 tecnici agronomi presenti su tutto il territorio regionale, da 7 frantoi che producono olio extra vergine di oliva e commercializzano direttamente la materia prima di base e questo è un danno al consumatore finale, ed a una rete commerciale indiretta che commercializza sempre direttamente al consumatore finale e quindi alle famiglie, in Italia e all'estero. "C'è però un altro effetto devastante dell'anno orribile dell'olivicoltura italiana - continua la nota: la drastica riduzione delle ore di lavoro per gli operai agricoli addetti alla fase di raccolta. Nelle campagne pugliesi, calabresi, siciliane e lucane non c'è stata la frenetica attività che di solito caratterizza i mesi che vanno da ottobre a febbraio, offrendo a tanti lavoratori la possibilità di trovare un impegno occupazionale utile per il bilancio familiare". "È tutto fermo da settimane - ha affermato Gennaro Sicolo, Presidente di Italia Olivicola. Negli oliveti, nei frantoi, nelle cooperative non c'è lavoro, perché o enorme per l'economia di ampi territori specializzati nell'olivicoltura". "Rivolgo un appello ai politici regionali e nazionali affinché si prenda atto della crisi del sistema olivicolo italiano e vengano attivate misure straordinarie per arginare l'impatto devastante che la mancata produzione determina a carico di tutti gli operatori della filiera" ha aggiunto Sicolo. In questo periodo così difficile bisogna assolutamente aumentare i controlli sugli oli provenienti da altri Paesi affinché -ha proseguito- non siano spacciati per italiani attraverso carteggi e magheggi vari. Chiediamo - ha concluso Sicolo- un tavolo anti crisi interministeriale per mettere in campo iniziative volte a ridare ossigeno ai frantoi oleari, agli oleifici cooperativi, e per avviare un concreto confronto che porti al varo del nuovo piano olivicolo nazionale in grado di rilanciare uno dei settori principali dell'agricoltura italiana".

Mirabile narrazione teatrale dell'attore e regista lucano Ulderico Pesce

La storia della diga di Senise in ricordo di Raffaele Soave

Una interpretazione di grande intensità espressiva a tratti caratterizzata da forte emotività che il pubblico ha sottolineato con calorosi applausi. Questo "Il muro sopra il fiume", il lavoro teatrale sulla storia della diga di Montecotugno a Senise che l'attore Ulderico Pesce ha portato in scena a Roccanova il 30 dicembre scorso nel Kartodromo Orsoleo. Un lavoro in ricordo di Raffaele Soave scomparso prematuramente a 68 anni il 16 settembre del 2017 e che, insieme al regista lucano, scrisse qualche anno prima attingendo al suo grande archivio storico e soprattutto alle tante testimonianze vissute in prima persona come sindacalista della Cgil poi raccolte nel suo libro *"La diga di Senise. Lotte, conquiste, inadempienze"*. Che racconta delle lotte di quelle popolazioni, per una contropartita di lavoro all'esproprio dei terreni fertili invasi dalla più grande diga d'Europa in terra battuta fino al sequestro del tappo e alla più generale vertenza Senisese. E così Raffaele Soave, che diventò memoria storica di quegli avvenimenti, mise a disposizione le sue testimonianze e documentazioni. Ulderico Pesce, la bravura di chi sa trasportare in lavoro teatrale una storia che ha coinvolto tanta gente dell'area sud della Basilicata: da Senise a Roccanova a Noepoli. Come Filomena, una donna senisese che oggi ha 73 anni, ma che al tempo dell'apertura dei cantieri della costruzione della diga, nel 1971, ne aveva appena 23. E' attorno alla storia di



segue in 8^

Insegnante, poeta, scrittore di Senise. Aveva 68 anni

E' morto Pasquale Totaro Ziella

Dopo una lunga malattia, all'età di 68 anni, è morto a Senise Pasquale Totaro-Ziella. Insegnante, poeta, scrittore e uomo impegnato, attraverso la cultura, per il riscatto del Sud. Quel Sud che traspare con forza dalle sue tante opere e poesie. Tantissimi sono i suoi scritti e impegni culturali a cominciare dalla direzione artistica del "Centro Europeo per la Ricerca e Diffusione delle Arti di Roma". Ma su tutto c'è la poesia. "La forza della poesia di Pasquale Totaro-Ziella - scrive Mario Santoro- risulta evidente in tutte le produzioni poetiche e sa generare emozioni, sensazioni, sentimenti nei richiami e nei rimandi ad elementi socializzanti, tanto nella direzione intimistica e privata quanto in quella pubblica". Ma non vogliamo soffermarci su questo poiché basta un clic su internet e tutta la sua vasta bibliografia è a portata di mano. Voglio invece ricordarlo quando l'ho conosciuto. In quel giugno del 1989 quando ci siamo ritrovati insieme a Senise, nella tipografia Cirigliano, io per dare vita al primo numero de "la Piazza" e lui per mandare in stampa il primo numero del "Lorico", periodico di attualità, cultura e turismo di cui è stato fondatore e direttore dal 1989 al 1993. Ricordo che era impegnato nel rivedere le pagine, si girò e mi disse: "bravo anche a Roccanova fate nascere un giornale ed è positivo. Roccanova è sempre stato un paese attento e di grande impegno politrico e sociale. Lavoriamo insieme per questo territorio". Poi ci siamo sentiti altre volte per esaminare alcune tematiche dell'area e scambiarci alcuni articoli prima di ritrovarci ancora insieme in tipografia per stampare gli altri numeri quasi in contemporanea. Una bella esperienza fatta insieme ad un uomo sempre impegnato e che guardava alla cultura quale "strumento" primario per dare voce soprattutto al sud della Basilicata, a quel Senisese territorio di tante battaglie. E noi lo vogliamo ricordare con quello che è stato più di tutti il suo grande amore culturale: la poesia.


Pasquale Totaro Ziella

Andrea Lauria

NOTIZIE DAL COMUNE

ATTI E ATTIVITÀ DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI ROCCANOVA

DELIBERE DELLA GIUNTA COMUNALE

Seduta del 26 novembre 2018

n. 62 - Approvazione schema di accordo di programma per l'attuazione delle operazioni di cui all'avviso pubblico-assegnazione di contributi finanziari a favore dei comuni di Basilicata, in forma singola o associata, per la realizzazione o l'ampliamento di "centri comunali di raccolta" a supporto della raccolta differenziata dei rifiuti urbani" approvato con DGR n. 374 del 30.04.2018

n. 63 - Rinnovo convenzione servizio di tesoreria per il quinquennio 01.01.2019-31.12.2023

n. 64 - Art. 175-comma 4- D.Lgs n. 267/2000-Variazione al bilancio di previsione finanziario 2018/2020-Adewmpimenti connessi

n. 65 - Indirizzi e presa atto terreni della Congregazione di Carità ricadenti nel Comune di Roccanova per stesura ruoli relativi ai canoni di natura enfiteutica di terreni allodiali ex civici del Comune di Roccanova (legge 1766/1927).

Seduta del 6 dicembre 2018

n. 66 - Lavori di costruzione della rete di adduzione dalla rete Snam gas metano sino al Comune di Roccanova e Castronuovo di Sant'Andrea. Approvazione progettazione esecutiva.

Seduta del 13 dicembre 2018

n. 67 - Presa atto e provvedimento lavori misura 4-sottomisura 4.3.1. "Sostegno per investimenti in infrastrutture necessari all'acceso ai terreni agricoli e forestali"… "Lavori di ripristino e messa in sicurezza delle strade comunali in località Piano Mirello. Scurosa-Iersarella, Sant'Angelo.

n. 68 - Programma di Sviluppo rurale Basilicata 2014-2020-Misura7-sototmisura 7.2 "Realizzazione di impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili"-partecipazione al bando regionale-approvazione progetto di fattibilità tecnico-economica.

ASSEGNO NUCLEO FAMILIARE

Si avvisano gli interessati che le scadenze per la presentazione delle domande relative all'Assegno per il nucleo familiare con almeno tre figli minori (artt. 65 e 66 legge 23 dicembre 1998, n. 448 e all'Assegno per Maternità) e (art. 74 del Decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 151) sono le seguenti:

- Per Assegno nucleo familiare entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello per il quale è richiesta la prestazione (entro il 31 gennaio 2019 per le domande relative all'anno 2018);

- Per assegno di Maternità entro sei mesi dalla data di nascita del figlio .

Le domande vanno presentate presso l'Ufficio Socio-Assistenziale del Comune.

DELIBERAZIONI DEL CONSIGLIO

I testi integrali sono consultabili nell'Albo on-line sul sito del Comune

Seduta del 21 dicembre 2018

n. 17 Ratifica delibera della Giunta comunale n. 64 del 26.11.2018 concernente variazione al bilancio di previsione finanziario 2018; *(Approvata all'unanimità)*

n. 18 Revisione straordinaria delle partecipazioni ex art. 24, D.Lgs. 19 agosto 2016 n.175. Ricognizione partecipazione possedute. Adempimenti connessi. *(Approvata all'unanimità)*

n. 19 Acquisizione al patrimonio indisponibile del Comune di aree utilizzate per scopi di interesse pubblico in assenza di valido ed efficace provvedimento di esproprio ai sensi dell'art. 42/bis del d.p.r. 327/2001 - proprietà delle aree sig. MOBILIO Giuseppe *(Approvata all'unanimità)*

La minoranza assente per protesta Immediata risposta del sindaco

La minoranza non ha partecipato alla seduta del consiglio comunale per protesta nei confronti del sindaco che come riportato in una nota a firma del capogruppo, Giovanni Fraudatario, ed a nome anche degli altri due consiglieri Giovanni Arbia e Catia Novelli ed indirizzata allo stesso sindaco "convoca i consigli i consigli comunali in prossimità delle feste o, peggio ancora, quando scende da Nepi (Viterbo)". "E siccome tale e increscioso episodio non è unico e isolato- continua la nota - l'intero gruppo di opposizione - ha deciso all'unanimità di disertare la seduta per sensibilizzare l'opinione pubblica locale, zonale e regionale sull'assenza del Primo cittadino, il quale convoca i consigli comunali quando più gli fa comodo e in base alle sue esi-



genze lavorative" sottolineando anche di "essere stati istituzionalmente responsabili" ed in sostanza di "non aver fatto mancare il numero legale".

E la risposta del primo cittadino roccanovese, Giulio Emanuele, non si è fatta attendere. Anzi è stata immediata arrivando proprio nel corso della massima assise comunale che si è tenuta regolarmente con il numero legale "assicurato dalla maggioranza, come sempre avvenuto" ha tenuto a sottolineare il sindaco precisando "la responsabilità istituzionale sempre dimostrata dagli stessi consiglieri di maggioranza". Ma il sindaco non si è fermato a questo. Tra l'illustrazione e l'esame dei tre punti all'esame del consiglio ha approfittato per leggere integralmente la nota del gruppo di minoranza rigettando al mittente le accuse rivoltegli.

"Non è assolutamente vero il numero legale è sempre stato assicurato dai consiglieri di maggioranza e questo specifico consiglio comunale - ha precisato il primo cittadino - andava convocato per questa data perché deve deliberare su una proposta di acquisizione sanante che prevede 90 giorni assegnati per la conclusione del procedimento, come stabilito nella comunicazione di avvio del procedimento da settembre". "E pur riconoscendo il senso di disponibilità della minoranza - ha continuato ancora il sindaco di Roccanova- i consigli comunali vengono sempre convocati nel pieno rispetto della procedura e tempistica amministrativa". E ancora ha tenuto a precisare il sindaco "la stessa minoranza già da svariati consigli non è stata presente al completo". "E se poi ci sono altre motivazioni del capogruppo Fraudatario la cosa non mi riguarda poiché - ha concluso in sostanza il sindaco Giulio Emanuele - ognuno interpreta il ruolo istituzionale come meglio ritiene e il nostro è sempre stato improntato al rispetto delle norme e funzioni che lo regolano, nonché all'approfondimento degli argomenti da discutere nel consiglio".

VINI CERVINO
"Il Grottino di Roccanova"
Az. Ag.Vitivinicola di Petruzzelli Vincenzo
C.da Marchese - 85036 Roccanova (Pz)
Tel. Fax 0973.833243 cell. 347.6729185
e-mail:cervinovini@libero.it
VINI CERVINO



Vanity
PARRUCCHIERA UNISEX
Carmen Novelli
Via Vittorio Emanuele - 85036 Roccanova (Pz)
CELL. 342 0748794

NUMERI UTILI

Municipio 0973.833003 - 833555 - Fax: 0973.833048 www.comune.roccanova.pz.it

Pec ufficiale del comune:serv.aagg-demografici@pec.comuneroccanova.it

Guardia medica 0973.833173
Ambulatorio comunale 0973.833173
Parrocchia 0973.833721
Carabinieri 0973.833001
Guardia Forestale 0973.584397
Farmacia 0973.833330
Ospedale di Chiaromonte 0973.641111

Pro Loco 0973.833109 - 833238
Ufficio Postale 0973.833174
CUP-Centro Unico Prenotazioni visite mediche - 848 82 18 21 - da cell. 0971471373
Società gestione rete gas comunale 800751822 - 800900354
EnelSole 800901050 - Enel 800900800
Acquedotto Lucano 0975.314169 - 0971.55444 (numero verde 800992292)
Raccolta rifiuti ingombranti 348 5455806
ILVC - lampade votive cimitero comunale 800433325

Intesa tra Total, Regione e Sindacati. Presentato anche il documento "Magna Carta trasparenza"

"Tempa Rossa", firmato accordo per gli operai lucani

Tutti i numeri che hanno riguardato la realizzazione del centro olio che rappresenta il secondo giacimento petrolifero della Basilicata dopo quello della Val d'Agri



Accordo organico tra la Total, la Regione, le organizzazione sindacali e i comuni della concessione Gorgoglione, con riferimento al progetto "Tempa Rossa" ed allo sviluppo economico e sociale del territorio è stato siglato il 20 novembre scorso negli uffici della Regione Basilicata. A renderlo noto Total E&P Italia. "In effetti, dopo l'accordo del 5 novembre nel quale tra l'altro si è definito un riconoscimento economico quale forma di sostegno al reddito ai lavoratori lucani che hanno cessato l'attività a far data dal 31 ottobre 2018 e che hanno lavorato sul cantiere per almeno dodici mesi anche non continuativi, si sono definiti i criteri di dettaglio di un data base specifico dei lavoratori lucani già impiegati nella fase di realizzazione del centro olio che permetterà di promuoverne il ricollocamento". L'incontro del 20 novembre - prosegue il comunicato di Total - è stato anche l'occasione per la Regione di distribuire ai rappresentanti dei Comuni della Concessione e delle Organizzazioni Sindacali il documento denominato "Magna Carta per la trasparenza del progetto Tempa Rossa e per la partecipazione del territorio" predisposto da Total ed avente come fine tra l'altro: - di stabilire un quadro di reciproca fiducia e cooperazione nello svolgimento delle rispettive funzioni necessarie per lo sviluppo del Progetto Tempa Rossa, e di ogni ulteriore sviluppo della Concessione, nonché di definire il quadro di valori condivisi entro il quale le Parti svolgeranno la propria attività futura e stabilire un sistema relazionale tra le Parti; - di coinvolgere la popolazione del territorio, rappresentata dei Comuni e i lavoratori attraverso le Organizzazioni Sindacali, nello sviluppo economico e sociale del territorio della Valle del Sauro e nel monitoraggio del Progetto Tempa Rossa. La Magna Carta, così come sviluppata da Total prevede dei concreti piani d'azione che riguardano la salute e l'ambiente, l'occupazione e lo sviluppo del capitale umano, i nuovi progetti di investimento, le iniziative a favore dello sviluppo economico e dell'imprenditoria.Va ricordato che più di 350 imprese italiane hanno contribuito alla realizzazione del progetto Tempa Rossa; queste, al picco di lavoro della fase di sviluppo hanno dato luogo a: - 3 500 posti di lavoro sul cantiere di Tempa Rossa, di cui l'80% del Mezzogiorno, - 300 posti di lavoro per i lavori sul cantiere della raffineria di Taranto, - 6 000 posti di lavoro nelle fabbriche e negli studi di ingegneria del resto d'Italia. Una volta avviata la fase di produzione, si creeranno nuove opportunità d'impiego per il personale qualificato del territorio, ed in particolare per i giovani laureati. I posti di lavoro globalmente previsti per tale fase sono: - 190 dipendenti di Total, di cui per l'85% sono residenti in Basilicata - Fino a 500 unità impiegate degli appaltatori, subappaltatori, società di servizio, di cui quelli oggi impiegati per l'85% sono residenti in Basilicata, per la metà residenti nei Comuni della concessione. - Fino a 1 000 unità impiegate degli appaltatori e subappaltatori per gliulteriori investimenti che Total prevede di realizzare progressivamente dal 2019 al 2022, nell'ambito del piano di sviluppo già approvato per la concessione".

Una promessa per l'area del giacimento "Tempa Rossa" prevista nella "Magna Carta"

Total, pronta ad investire 200 milioni dal 2019 al 2022

Da impiegare l'80 per cento di lucani nell'ambito dei circa 500 posti di lavoro previsti per la fase di produzione



La "Magna Carta per la trasparenza del progetto Tempa Rossa e per la partecipazione del territorio" predisposto da Total e anticipata nel corso dell'incontro tra Regione e sindacati di cui parliamo a fianco una serie di interventi sul territorio della Valle del Sauro. Il documento, esaminato in anteprima dal collega Pino Perciante della Gazzetta del Mezzogiorno "fin dalle prime pagine - scrive sull'edizione del 25 novembre scorso - espone per lo più principi generici, dalla leale collaborazione alla trasparenza, ma si scorge anche qualche numero. La Total intende impiegare, tra dipendenti diretti e in appalto, un 80 per cento di lucani nell'ambito dei circa 500 posti di lavoro previsti per la fase di produzione". "Ma la compagnia petrolifera - continua il collega giornalista -promette anche nuovi investimenti, in particolare circa 200 milioni di euro (da qui a quattro anni) che creeranno impiego a tempo determinato per altre mille persone, con priorità - scrive Total - a favore dei lavoratori lucani. Spunta anche la possibilità di creare posti di lavori per i disabili e di promuovere insediamento di giovani imprese lucane nell'ambito della Zes di Taranto". Insomma dal 2019 al 2022 potrebbero essere create nuove opportunità lavorative in un'area dove si avvia a produzione il secondo giacimento petrolifero della Basilicata che a pieno regime garantirà l'estrazione di 50 mila barili al giorno di greggio.

VENDESI
Villino disposto su due piani di complessivi 160 mq.
Più terreno circostante di un ettaro in parte edificabile -
C.da San Costantino-Roccanova
Tel 3397303075


Emanuele Informatica
Vendita e assistenza di computer e software
Materiale per videosorveglianza
Installatore internet wifi Globalcom Basilicata
Via San Rocco 81
85036 Roccanova (pz)
tel: 0973 833633
fax: 0973 1980112
cell: 345 7029002
email: emanueleinformatica@gmail.com
P.iva: 01431310760

TERMOIDRAULICA
"Millenium" s.n.c.
di Bellizio & Pesce
INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI
IMPIANTI IDRICI - TERMICI - GAS - CONDIZIONATORI
IMPIANTI A PAVIMENTO - STUFE A PELLETS
OPERAZIONE "CALDAIA SICURA"
S.P. 89 KM. 8+900 - ROCCANOVA ☎ 349.3122813 - 347.8769149
e-mail: termoidraulicabep@tiscali.it

Eseguite due differenti procedure laparoscopiche di "Gastrectomia verticale parziale - sleeve gastrectomy" in pazienti affetti da obesità patologica

Ospedale di Villa d'Agri la chirurgia in diretta video

Interventi del dottor Nicola Perrotta, direttore della UOC di chirurgia generale aiutato dalla dottoressa Marta Celiento, in diretta video insieme ai più prestigiosi chirurghi dei cinque continenti. Occasione il 29° Congresso di Chirurgia dell'apparato Digerente



"Due differenti procedure laparoscopiche di 'Gastrectomia verticale parziale - sleeve gastrectomy' in pazienti affetti da obesità patologica". Sono gli interventi eseguiti nella giornata di giovedì 29 novembre scorso, dal dottor Nicola Perrotta, direttore della UOC di chirurgia generale del presidio ospedaliero di Villa d'Agri, aiutato dalla dottoressa Marta Celiento, dirigente medico della stessa UOC, in diretta video insieme ai più prestigiosi chirurghi dei cinque continenti. Il contesto è stato quello del 29° Congresso di Chirurgia dell'apparato Digerente. "Un evento scientifico unico nel suo genere, caratterizzato - si legge in un comunicato stampa diffuso dall'Aor San Carlo - da due giornate di dirette, con oltre 200 collegamenti con i più importanti centri chirurgici dei cinque continenti e la visione contemporanea di 15 interventi per volta proiettati in HD sui grandi schermi del Teatro Massimo di Roma, con oltre 800 posti a sedere.

Un momento di grande ribalta internazionale che ancora una volta ha evidenziato come lachirurgia generale e bariatrica rappresenta un settore di eccellenza dell'ospedale di Villa della Val d'Agri."Una grandissima esperienza ed una prestigiosa occasione di visibilità e crescita per il nostro ospedale e per tutta l'Azienda ospedaliera regionale San Carlo - ha affermato il dottor Perrotta, che ha aggiunto come sia - "una ulteriore e sempre più importante conferma del lavoro svolto negli anni, che ci consente di uscire dai confini regionali e di poterci confrontare con platee e centri chirurgici sempre più importanti". "Una ulteriore occasione di ringraziamento per tutto il personale del nostro ospedale e per il costante supporto e fiducia della direzione strategica aziendale- ha concluso il dottor Perrotta ringraziando - il prof. Vincenzo Pilone, Direttore della UOC di chirurgia generale del Po di Mercato San Severino, per la disponibilità, l'amicizia e l'accoglienza nel proprio ospedale, da dove sono state organizzate le dirette chirurgiche".

TORRE ROSANO
AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA
Collarino Sara Maria
Via Vittorio Emanuele III, 28
85036 Roccanova (Pz)
Tel. e fax 0973.833427
cell. 340.0673870
info@torrerosano.it
www.torrerosano.it

Cinque i presepi alla 2^ediz. del concorso "Un presepe in ogni rione" promosso dalla Pro Loco

Vince il presepe tra le canne

A realizzarlo, in una vecchia stalla, alcuni abitanti del rione "Piscicolo"

Sembra di entrare in un canneto che tutt'intorno riveste le pareti ed anche la volta " celeste" è fatta di foglie di canne. Così una vecchia stalla nel rione "Piscicolo" di Roccanova diventa scenario originale della rappresentazione del mistero della Natività. Un presepe dove ci sono tanti personaggi e luoghi, non solo la grotta del "Bambinello". Caratteristico, singolare. Soprattutto per l'utilizzo delle canne che gli danno un tocco di originalità arricchito ed impreziosito da particolari fatti interamente a mano, accurati e perfettamente proporzionati alla grandezza del luogo. Uno spazio di 3 metri di lunghezza per 2,5 di profondità ed un'altezza di 2,60. A realizzarlo Maria Risolino, Lucia Satriano e Cristian Gallo con il contributo anche di altri abitanti del rione. Ed è questo che ha vinto la 2^ edizione del concorso "Un presepe in ogni rione" promosso dalla Pro Loco. Aspetti che non sono sfuggiti alla giuria, composta da Rossella Durante, Giovanni Greco, Maria Greco, Mimma Lella e Maria Teresa Zaccara, che ha decretato questo presepio il vincitore tra i cinque in gara, assegnandogli 33 punti su un massimo di 35 a disposizione degli stessi giurati che hanno tenuto conto di una griglia di sette parametri di valutazione stabiliti precedentemente dagli organizzatori. Da qui il giudizio finale della giuria "Originalità dell'allestimento del locale, armonia delle proporzioni, cura dei dettagli e storicizzazione del lavoro con fotografie". Un insieme di elementi valutativi che al presepe del "Piscicolo" è valso il primo posto. Al secondo posto, con un solo punto di distacco, si è classificato il presepe realizzato nel rione di Via Vittorio Emanuele, verso il campo sportivo. Anche in questa realizzazione ci sono stati elementi di originalità, accuratezza e qualità artistica. Terzo posto e piazza d'onore anche per "Gimone" (31 punti) che l'anno passato ha vinto la prima edizione. La realizzazione di quest'anno si è espressa in un presepe circolare, dove i visitatori hanno avuto la possibilità di "ritornare" un po' bambini potendo ammirare la rappresentazione della Natività in una sorta di girotondo. A pari merito, con 30 punti ciascuno, gli altri due presepi: quello realizzato nel rione "Greci" e quello nel "Belvedere".


Il presepe del rione Piscicolo.
Sotto un particolare dello stesso presepe



Ma Roccanova si è anche arricchita di altri cinque presepi: tre realizzati dalla stessa Proloco, di cui uno sulla scalinata del "Ponte". Un altro ha trovato posto, sempre nel "Ponte", in un angolo (u' spuort) davanti alla chiesa Madre e un altro ancora a "Gimone" all'inizio di via Belgio. Una iniziativa molto partecipata ed apprezzata dalla stessa Proloco che, al momento della proclamazione del presepe vincitore, la sera dell'otto dicembre nella piazza centrale del paese, ha espresso soddisfazione per "l'armonia e l'allegria con cui tanti partecipanti hanno lavorato tutti insieme in un clima di festa per realizzare delle vere e proprie opere d'arte".

Partecipa anche al concorso lanciato dalla Gazzetta del Mezzogiorno "Fotografa il tuo presepe"

La pianta della vigna diventa un presepe

"Presepe Vitis". Originale rappresentazione della Natività realizzata da Maurizio Guarino, 36 anni, di Castronuovo Sant'Andrea


Il presepe Vitis con il suo autore Maurizio Guarino

"Un presepe diverso dagli altri ma che allegoricamente è capace di esprimere tutto ciò che sono i quadri della vita umana". A sottolinearlo è Maurizio Guarino, 36 anni di Castronuovo Sant'Andrea, che in uno spazio di poco più di due metri quadrati ha rappresentato la *Natività* in modo alquanto originale e con materiale inusuale. Con la pianta di vite ha dato vita ad un presepio che prima è stato esposto nella chiesa di Santa Maria della Stella nel paese di Sant'Andrea Avellino, e dopo a Roccanova, su organizzazione della Proloco,in un locale di Piazza del Popolo. Da qui il "Presepe Vitis" come ha voluto chiamarlo il giovane che di professione fa l'operatore socio-sanitario ma che sin dall'età di 14 anni coltivava il sogno di costruire un presepio diverso dai soliti. Ed ecco che a distanza di 22 anni il sogno si è concretizzato. E guarda caso proprio nel paese che in questo periodo vive "la magia del presepe" con diverse rappresentazioni di artisti di fama internazionale (servizio a fianco) grazie all'iniziativa del Museo Internazionale del Presepio "Vanni Scheiwiller" del MIG che dal 2014 fa di Castronuovo il paese dei presepi. "Non voglio fare alcun paragone con artisti riconosciuti da tutti- dice Guarino - io sono autodidatta così come intagliatore di legno è anche mio zio Andrea Paladino meglio conosciuto come Cuccariell, il suonatore di zampogna. Ho solo voluto creare un presepe diverso - ha continuato Guarino - rappresentando la vita umana con la vite". E così dalla pianta dell'uva, che affiora dalla terra che rappresenta il grembo materno, e dai tralci che simboleggiano le braccia in alto in segno di richiesta di aiuto al Creatore da parte del popolo, sono nati alcuni personaggi che con un velo bianco simboleggiano la bontà come San Giuseppe e la purezza come la Madonna. Al legno di circa 35 cm di altezza sono anche applicate delle pezze colorate di rosso volendo così l'artista, "simboleggiare l'amore e la passione", o sfilacciato di canapa per "interpretare la povertà". Ma ci sono anche alcuni pezzi di vetro tagliente quale "interpretazione del male di cui l'umanità è afflitta". E allora ecco il Bambinello rappresentato da un panino tagliato a croce che per il giovane artista castronovese "vuole essere il cuore spezzato del figlio di Dio che ha sparso il suo sangue per l'umanità. Quel sangue di Cristo che la Chiesa identifica con il vino, frutto della vite". Vita dalla vite dunque. Per un presepe di grande impatto che partecipa anche al concorso "Fotografa il tuo presepe" lanciato dalla Gazzetta del Mezzogiorno che il sette gennaio sceglierà il più bello.

Iniziativa di grande suggestione ideata e organizzata dal Museo Internazionale del Presepio "Vanni Scheiwiller"

La magia del presepe a Castronuovo S.Andrea

Un viaggio a ritroso nel tempo nel rione Manca dove sono esposti oltre 200 presepi

Lo scenario è sempre quello del rione Manca. Il paese Castronuovo di Sant'Andrea, suggestivo borgo medievale sede del museo dedicato al presepio che offre ai tanti visitatori provenienti da tutta Italia, un vero e proprio viaggio a ritroso nel tempo attraverso la scoperta, anche di visite guidate, di antiche abitazioni, stalle, grotte e cantine rimaste immutate nel tempo, custodi di oggetti della civiltà contadina e di oltre 200 presepi che consentono di effettuare un inusuale giro nel mondo condotto attorno alla culla del Bambinello. L'iniziativa come avviene sin dal 2014 è ideata e organizzata dal Museo Internazionale del Presepio "Vanni Scheiwiller" con la collaborazione della Regione Basilicata, dell'Amministrazione comunale, della Pro Loco e della Parrocchia. E così anche l'8 dicembre scorso la presentazione questa volta del *Presepe paesaggio* dell'artista Graziano Pompili**,** eseguito per l'occasione e ospitato nella Casa Natale di Sant'Andrea Avellino**,** e della *Natività* di Joaquin Roca Rey, del 1960**.** Sono seguite poi la mostra dedicata a Mimmo Rotella (Catanzaro, 1918 - Milano, 2006), del quale sono stati esposti serigrafie e collage del 1980 e la visita all'Antologica dell'opera grafica di Lucio Venna (Venezia, 1987 - Firenze, 1974), entrambe allestite nelle sale del MIG, Museo Internazionale della Grafica. Così anche il 23 dicembre quando fino a tarda notte è stato possibile rivivere la magia della nascita di Gesù Bambino attraverso una fedele ricostruzione del *Natale lucano* in una iniziativa che ha saputo coniugare arte, cibo, musica e folclore in maniera inedita e innovativa. Un vero e proprio presepe animato e autentico, che ha fatto da sfondo ad un'iniziativa unica nel suo genere, capace di riportare alla luce antiche memorie, quelle derivanti dalla cultura agro-pastorale, primordio della storia di ogni paese della Lucania e ancora viva nei riti, nei gesti e nelle tradizioni attuali.

AZIENDA AGRICOLA CHIARADIA
Chiaradia Giuseppe
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
Vini IGP e DOP
La piacevolezza del vino nel fascino della storia
Vico I° G. Marconi, 41 - 85036 ROCCANOVA (PZ)
tel. 0973.833386 - cell. 349.5428941 - email:gius.chi@alice.it

VENDESI
Antica Grotta del vino di mq 40
volta in mattoni e strumenti di vinificazione
c.da Manca di Roccanova **inf. 3287846374**

GENERAL ELETTRO Nicodemo
- INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI ED INDUSTRIALI
e-mail:elettronicodemo@libero.it
338.9048578
Via Francia, 13 - ROCCANOVA (PZ)

Concorso internazionale ideato e organizzato dalla soprano modenese Paola Occhi e dalla scrittrice salernitana Rosaria Zizzo con il patrocinio del Comune di Firenze

A Marcella Continanza il premio alla "Parola"

Giornalista, poetessa e scrittrice di Roccanova, da anni emigrata in Germania Numerose le sue opere. Direttrice da 26 anni del giornale "Clic Donne Duemila"

"La parola come realtà, come salvezza, come riscatto". Quel riscatto soprattutto delle donne, e di una donna come lei che da giornalista, poetessa e scrittrice l'ha usata e la usa ogni giorno perché "la parola esiste , in primo era il verbo e dunque dovremmo sapere riconoscere alla parola tutti i diritti …la parola non dovrebbe mai assoldarsi alle esigenze del potere per servirlo e mai usata gronda di violenza perché la parola dona a chi la esercita bene un pieno senso di coscienza e di libertà poiché è armata solo di se stessa". Insomma la parola come missione di vita. Ed è per questo senso pieno di interpretare la parola che a Marcella Continanza di Roccanova è stato assegnato il "Premio internazionale alla Parola" ideato ed organizzato dalla soprano modenese Paola Occhi e dalla scrittrice salernitana Rosaria Zizzo con il patrocinio del Comune di Firenze dove domenica 9 dicembre scorso sono stati premiati coloro che con le parole hanno dato vita a qualcosa di immortale. Come Papa Francesco primo fra tutti, mentre riconoscimenti sono stati assegnati alla memoria e consegnati alle famiglie di Peppino Impastato e Giancarlo Siani che morirono per difendere la libertà della parola. Un prestigioso riconoscimento nel suo genere per la giornalista roccanovese che dal 1986 vive in Germania a Francoforte dove emigrò a 26 anni da Castellammare di Stabia dove appena undicenne nel 1951 si era trasferita con la famiglia da Roccanova. Suo paese di nascita che non ha mai dimenticato anzi ricorda spesso nel suo lavoro e nelle sue poesie come quelle sugli anni di infanzia con i giochi vissuti nel giardino di rose di "zio Raffaele". Ma anche la Basilicata è sempre presente nei suoi versi, non a caso "Lucania" è il titolo di una poesia nel suo ultimo suo libro dal titolo *"La rosa di Goethe"* uscito a settembre con prefazione di Dacia Maraini. Quella Basilicata dove lo scorso anno ha presentato "*Solo le Muse Cantano"*in un incontro letterario svoltosi a Potenza e promosso da *"Letti di Sera"*sul tema della scrittura migrante al femminile come grido di solitudine. Quella solitudine che Marcella ha visto in tante donne che in Germania erano andate a lavorare per migliorare la propria situazione economica e sociale, ma che erano sole e spesso non potevano comunicare tra di loro perché non conoscevano l'italiano, ma si esprimevano solo nel proprio dialetto e così Marcella, le invogliava a scrivere in italiano. In loro Marcella rivedeva quello che era stata lei al suo arrivo in Germania ed il suo desiderio di riavvicinarsi all'Italia. Anche per questo fondò l'associazione *"Donne e Poesia - Isabella Morra*" di cui è Presidente, ma anche il giornale "*Clic Donne Duemila*" di cui è direttrice da 26 anni.Nella sua lunga carriera di giornalista questo di Firenze è stato solo l'ultimo di tanti premi.





Marcella Continanza

Ricordiamo la Medaglia del Presidente Carlo Azeglio Ciampi (2001); la Medaglia delle Pari Opportunità (2002) l'onorificenza di Cavaliere all'Ordine del Merito della Repubblica dal Presidente Giorgio Napolitano (2008) e per la poesia il premio Tommaso Landolfi (Roma 1998) e il Premio Cultura per il libro *Rosas Nocturnas - Rose Nocturne* (Edizioni Santiago de Cuba 1999) la cui premiazione avvenne a Santiago de Cuba. Motivi di salute, acuiti anche dalla recente scomparsa della sorella Giuliana, non le hanno permesso di essere presente alla cerimonia fiorentina. A ritirare il premio è stato il fratello Francesco nella foto con Marcella e Dacia Maraini.

Andrea Lauria

dalla 4^

La storia della diga di Senise in ricordo di Raffaele Soave

questa giovane ragazza interpretata da Francesca Laino, innamorata di Rocco (Nicola Ferrari), alle sue paure, ma anche alle sue speranze che scorre il racconto coinvolgente di una intera popolazione non solo di Senise. E' lei Filomena, protagonista in prima fila, che ieri combatteva e non si arrendeva e che oggi quando torna a "Canna Modd" dove un tempo la sua famiglia aveva terre fertili coltivate ad ortaggi e frutteti, non vede più i colori della terra, le viuzze strette di campagna. Vede l'acqua di Montecotugno. E quando l'acqua, nei periodi di siccità, non c'è, vede terra arida e i ruderi delle case che un tempo ospitavano i contadini stanchi per il lavoro nei campi. "I giardini di Senise", li chiamavano, ed erano i terreni più belli e più fertili di tutta l'area sud della Basilicata. A rendere questa narrazione ancor più coinvolgente il sottofondo musicale di Pierangelo Camodeca e Vincenzo Dorsi.



Un momento della rappresentazione a Roccanova

Premiate dalla Croce Rossa Italiana in segno di stima e apprezzamento per il costante impegno in campo umanitario e sociale in tutto il mondo

Medaglia d'oro al merito a Sharon Stone e Betty Williams

Il prestigioso riconoscimento è anche un merito all'impegno per la "Città della Pace per i Bambini" presente in Basilicata, a Scanzano Jonico e a Sant'Arcangelo

E' stata Sharon Stone a chiudere "Jump 2018", l'evento della Croce Rossa Italiana per immaginare il futuro e le nuove sfide dell'Associazione umanitaria più grande del Paese, che si è svolto agli inizi di dicembre al Palazzo dei Congressi dell'Eur a Roma. La star internazionale ha ricevuto dalle mani del Presidente della Croce Rossa Italiana e della Federazione Internazionale delle Società di Croce Rossa e Mezzaluna Rossa, Francesco Rocca, la Medaglia d'Oro al Merito della Croce Rossa Italiana in segno di stima e apprezzamento per il costante impegno in campo umanitario e sociale in tutto il mondo. Il prestigioso riconoscimento è stato assegnato anche a Betty Williams, attivista nord-irlandese e Premio Nobel per la Pace nel 1976, ideatrice del progetto "Città della Pace per i Bambini" in Basilicata (a Scanzano Jonico e Sant'Arcangelo,) sostenuto anche dalla stessa Sharon Stone. La Fondazione Città della Pace per i Bambini Basilicata dal 2012 ad oggi ha accolto, insieme ai suoi partner cooperativa sociale "Il Sicomoro", "Arci Basilicata" e "Associazione Tolbà" oltre 300 rifugiati e richiedenti asilo nei progetti di accoglienza che sono attivi in 12 comuni lucani.

Una delle attività della Fondazione che Sharon Stone ha sostenuto in particolare è la costruzione dell' "Abitazione per la Pace". "Questo progetto innovativo, ideato dal famoso architetto Mario Cucinella, è in corso di ultimazione a Scanzano Jonico ed è finanziato- si legge in un comunicato stampa - con le risorse private di due lungimiranti imprenditori: il lucano Nicola Benedetto, fondatore della BBC SPA e Pasquale Natuzzi Presidente ed Amministratore Delegato del Gruppo Natuzzi, le cui aziende si distinguono per l'attenzione che hanno da sempre rivolto alle tematiche della responsabilità sociale di impresa".



OFFICINA MECCANICA
Riparazione Autovetture
GRECO VITO
tel 3474455469
Via Olanda snc Località Gimone 85036 Roccanova (PZ)

Fattoria Malaspina
Valle dell'Andro
C.da Valle Dell'Andro
85037 Sant'Arcangelo (PZ)
Cell. 339 2658229
PUNTO VENDITA
Via xx Settembre, 67
Sant'Arcangelo (PZ)

Pasticceria - Gelateria - Caffetteria
S. Antonio
di Giambattista Padula
CONSEGNA A DOMICILIO
Via Vittorio Emanuele, 54/A - Tel. 0973.833622 ROCCANOVA

Lucania

Lucania. Stai con le tue memorie
che hanno crocifisso i figli d'America
e sepolto nelle macchie schiantate
i gesti dei padri mortificati
indifferente e fatata col dio.
Sempre scopri nelle calanche sfatte
con le tue facce di terracotta
al viso della nostra madonna nera
i tuoi morti segreti in piena
che ti dirupano indistinta.
Lucania. Amara ripassi ancora
al cuore della malva cotta
i tuoi occhi di ginestre antichi
e le sere annerate di favole
vegliate nelle ombre delle ceneri.
Ai muli facevano carovane
vecchi sentieri consumati paesani
la notte sulla groppa assonnata
e più forse avevi il grido all'alba
sanguigna di vino e di terra

Pasquale TotaroZiella - Senise

CLV Ceneri Leonardo Vincenzo
INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE ASSISTENZA IMPIANTI TERMICI
CLIMATIZZAZIONE, IDRAULICI, ELETTRICI
ABILITATO ALL'OPERAZIONE "CALDAIA SICURA"
Località Murgitelle ☎ 0973.833274 cell. 340.5709086
CASTRONUOVO DI SANT'ANDREA

AFFITTASI
Casa vacanza di 60 mq in vico I Marconi a Roccanova.
Ammobiliata. Su due livelli con cucina, sala da pranzo, due stanze da letto e bagno. Riscaldamento a legna
Per inf. **3407019437-3282008408**

ANDAMENTO DEMOGRAFICO

Popolazione al 30 novembre **1468**

NATI = nessuno

MORTI = 1

Arbia Giovanni, n. Roccanova 1932, rappresentante della Ferrero, il 19.12 a Brienza. La salma è stata tumulata nel cimitero di Roccanova.

IMMIGRATI = 2 **EMIGRATI = 2**

MATRIMONI = nessuno

MISERICORDIA
Francavilla in Sinni (PZ)
Tel. 0973 577249



GRAFICAMENTE
LA GRAFICA E LA STAMPA A PORTATA DI MANO
Viale Isabella Morra, 22 - 85037 Sant'Arcangelo (PZ)
Tel. 0973 611899 - 338 7028948
www.graficamente.cloud - info@graficamente.cloud
Lavori Tipografici
Stampe Digitali
Stampe di Grande Formato
Scansioni di Grande Formato
Insegne
Decorazioni Automezzi
Gadget Aziendali
Stampa Abbigliamento
Stampa su Cuscini, Tazze, Puzzle, Cover
e tanto altro ancora

AGENZIA ARLEO
Onoranze Funebri
Tel. 0973 833564 - 328 7676979
Via Vitt. Emanuele, 15 - ROCCANOVA (PZ)

LA CUCINA DI UNA VOLTA/ Ricette e piatti del mondo contadino rivisitati dallo chef Nicola Gallo di Roccanova

Quei sapori di Basilicata


Chef Nicola Gallo

Una bontà gastronomica che risale al Medioevo

I "cauziniell" di Natale

Studiando l'origine della nostra cultura gastronomica nell' epoca medievale ed anche successivamente, intorno al 1400, ho trovato una ricetta simile ai "cauziniell" (i calzoncelli) che si fanno in tanti paesi della Basilicata ed anche a Roccanova. Frittelle di castagne che si facevano a Natale il cui ingrediente principale era in realtà il ripieno dei calzoncelli. Con il passare degli anni è stata modificata la ricetta aggiungendo la pasta al cui interno si metteva la crema di castagne. Dolci semplici da fare per tradizione a Natale ma che si possono preparare anche in altri periodi. *Ecco di seguito la ricetta*

Ingredienti per la pasta
400g di farina di grano duro (Senatore Cappelli)
5 uova interi
1bichiere di vino bianco
1bichiere di olio extravergine d'oliva
50g di zucchero

Ingredienti per il ripieno
500g di castagne
200g di cioccolato fondente
100g di miele millefiori
2 uova
La buccia grattugiata di un'arancia
Un pizzico di cannella
Due chiodi di garofano

Olio di girasole per friggere



Procedimenti
Versate sulla spianatoglia la farina formando una fontana, aggiungete le uova,lo zucchero, l'olio evo e il vino bianco . Impastare finché l'impasto sarà molto omogeneo e liscio dandogli una forma a palla quindi lo avvolgiamo in un canovaccio lasciandolo riposare per mezzora. Intanto in un tegame con acqua e sale lessiamo le castagne. Una volta cotte le spelliamo e li passiamo allo schiaccia patate. Una volta ridotta la polpa in purea la mettiamo in una ciotola con tutti gli ingredienti. Amalgamare il tutto, aggiungendo se è necessario del mosto cotto caldo. Con il mattarello si stende la pasta non troppo sottile .Si mette un cucchiaio di ripieno. Si formano dei ravioli .A questo punto i nostri calzoncelli sono pronti per essere fritti. Lasciamoli raffreddare e serviamoli con una spolveratina di zucchero a velo .Le castagne si possono anche sostituire con i ceci.

VERSACE Ray-Ban EMPORIO ARMANI HOGAN JUST Cavalli
D&G GUCCI MAXI OTTICA STALFIERI CARRERA
Controlli Optometrici della Vista GRATIS
Applicazioni di tutti i tipi di lenti a contatto OCULISTA IN SEDE
FRANCAVILLA IN SINNI (PZ) Via L. Ciminelli, 9 - tel. 0973 577675
LAURIA (PZ) - Località PECORONE - tel. 0973 821649

PALMA
Agenzia assicurativa plurimandataria
Dott. Carmine Palma
Corso Vercelli 146, Torino
Tel. 0112052518
Fax: 0112054394
Via Millefonti14/b, Torino
Tel. 0110363012
Fax: 0112054394
info@palmassicurazioni.it
www.palmassicurazioni.it

BASILICATA

Presenze rilevanti del passato



PASQUALE GRIPPO

Il Giurista, il Cassazionista e l'Uomo Politico

Pasquale Grippo si dimostrò un uomo assai coraggioso durante il periodo *dell'ostruzionismo parlamentare,* determinato dai disegni di legge eccezionali, presentati alla Camera dal Presidente dei Ministri Pelloux, nella seduta del 4 febbraio 1899.

Il 4 marzo di quell'anno, la Camera approvò il passaggio alla seconda lettura del progetto di legge, che puniva lo sciopero degli impiegati addetti ai pubblici servizi e che limitava i diritti di riunione, di associazione e di stampa. Dopo tale votazione, gli Uffici nominarono per l'esame di quel progetto di legge una Commissione, di cui l'onorevole Paliberti fu Presidente e Grippo relatore. Questa Commissione presentò un nuovo disegno di legge, che rendeva, in certo modo, più severe le disposizioni del progetto ministeriale. Così, per esempio, lo scioglimento delle associazioni, dirette a sovvertire l'ordine dello Stato, era affidato esclusivamente al potere esecutivo, senza bisogno di una decisione da parte dell'autorità giudiziaria. Inoltre, i provvedimenti per impedire lo sciopero dei pubblici servizi erano estesi anche agli impiegati dei telefoni, delle tranvie, dell'illuminazione e della distribuzione d'acqua. Nei riguardi della stampa, infine, la Commissione aveva sostituito alla responsabilità del gerente la responsabilità dell' autore dell'articolo incriminato, o, in mancanza, del direttore del giornale. Fu allora che l'estrema Sinistra decise di opporsi all'approvazione di quei provvedimenti con *l'ostruzionismo.*

5^ continua

Da Saverio Cilibrizzi. I Grandi lucani nella storia della nuova Italia, (da M. Pagano a Granturco a Fortunato a Nitti a Torraca) Napoli, Conte ed., 1956 pagg. 183-188

Dr. **Giovanni PORFIDIO**
Medico-Chirurgo
Specialista in Malattie Reumatiche
Università di Siena
Visite su appuntamento
Senise 3287678088
Lauria 0973823496
Viggiano 097561400
Castronuovo S.A.
0973835438
Terme di Latronico
0973859238

La "Polisportiva Roccanova" non c'è piu. Non resta che ripassare tanti bei momenti sportivi

Senza pallone. Solo ricordi

22 anni fatti di tante partite del "settore giovanile" sempre presente nell'attività della società biancoceleste. Anche quando si è passati in Terza categoria, poi in Seconda , e poi ancora otto anni in Prima con un'esperienza in Promozione

Il pallone è finito. Rimangono solo i ricordi. Tanti. Disseminati in ventidue anni di calcio vissuti con intensità tra settore giovanile e dilettanti: dai "Pulcini" del 1996, alla Promozione della stagione 2015/2016, al ritorno nella categoria inferiore dove il Roccanova ha continuato la sua militanza ma non più di squadra improntata all'impiego di elementi locali e alla valorizzazione della "linea verde". Quasi sicuramente per questo è durata altri soli due anni Ma ecco un po' di storia.


I "Pulcini" del 1996 con Mister Arturo Pesce

La Polisportiva Roccanova si affilia alla Figc il 12 ottobre del 1996 come società di puro settore giovanile. Presidente Franco Annunziata a cui segue l'anno dopo Andrea Travascio. Mister per oltre dieci anni è stato il compianto Arturo Pesce che a tantissimi ragazzini ha insegnato il giuoco del calcio, ma soprattutto lo spirito sportivo improntato alla correttezza e al rispetto dell'avversario.

Da allora il sodalizio biancoceleste ha sempre guardato a questo settore con grande attenzione al di là dei risultati. Risultati positivi che pure sono arrivati, come al termine della stagione 2001-2002 quando nella categoria "Giovanissimi" il Roccanova si affermò campione provinciale. Un'affermazione che si rinnovò nella stagione 2008-2009 con il successo provinciale e interprovinciale sotto la guida di mister Massimo Borneo. E ancora l'anno dopo, con mister Vincenzo Bellizio, poi tornato alla guida dei "Giovanissimi" dopo sei stagioni in Prima categoria ed uno in Promozione. Nella stagione successiva con Mister Marcello Ciancia e Carmine Arbia arrivò anche il premio disciplina. Anche nel passaggio di categoria, agli "Allievi" e l'anno successivo alla "Juniores" il Roccanova ha sempre avuto una società interessata a guardare anche al territorio circostante. Ai paesi vicini da cui ha sempre attinto alcuni elementi per completare 'organico. Un investimento sulla "linea verde" fortemente voluto dalla dirigenza e dal presidente Tommaso Melfi che nel 2009 è succeduto a Giuseppe Rimentano, alla guida della Polisportiva nei cinque anni successivi. Un Roccanova che fino alla stagione 2016/17 ha sempre guardato a quell' investimento cominciato 20 anni fa. Tanto che alcuni giocatori di allora, come Ivano Rocco, si sono ritrovati ancora a vestire la maglia biancoceleste contribuendo a festeggiare i vent'anni della Polisportiva. Così anche Raffaele Bellizio che, svestendo i panni da calciatore, ha indossato quelli di dirigente accompagnatore. Ma questo è durato poco. Appena l'arco di due stagioni. La prima, portata avanti con l'entusiasmo del principiante, la seconda, quella del 2017/2018 quando alla guida societaria è subentrato il presidente Rocco Nubile, con difficoltà e pochi stimoli quasi a non veder l'ora di finire la stagione calcistica. Una stagione dove la squadra, al contrario degli altri anni, ha visto in campo molti elementi non locali, e forse anche per questo si è registrato uno scollamento con il pubblico. Alla fine pur se c'è stato un risultato negativo nella graduatoria della coppa disciplina (penultimo posto, mai così in basso), dal punto di vista sportivo il piazzamento è stato alquanto positivo: 4° posto e accesso ai play off. Ma non è servito per andare avanti. Tutto è finito qui, cancellando la storia della Polisportiva nata nel 1996 e il pallone a Roccanova cominciato ben oltre sessant'anni prima: nel 1934.

Era di Roccanova dove tornava spesso. Viveva ad Alianello dove si era sposato

E' morto a 56 anni Angelo Albertini

Roccioso difensore dell'Associazione Calcistica Roccanova negli anni '80



Fine anno nel segno della tristezza a Roccanova. La morte di Angelo Albertini (Angiulin come era affettuosamente chiamato dagli amici) ha scosso la comunità roccanovese che si è stretta attorno alla famiglia del giovane che il 28 dicembre scorso a 56 anni si è spento nell'ospedale oncologico di Rionero per una brutta malattia che da qualche tempo lo stava "consumando". Si era sposato ad Alianello dove viveva con la moglie Franca e le figlie Enza e Antonella. Spesso veniva a Roccanova dove era nato nel 1962 e dove vive il papà Giovanni ed il fratello Vito. Con gli amici si ritrovava al bar per scherzare e parlare della squadra di calcio e del pallone. Quel pallone che è stata la sua passione giovanile. Roccioso difensore centrale, o meglio stopper come si diceva negli anni '80 quando per numerose stagioni è stato inamovibile pedina del reparto difensivo di quel Roccanova sotto la bandiera biancoceleste dell'Associazione calcistica dove capitano era suo fratello Vito e presidente Antonio Leone. La sua presenza in campo era una sicurezza per tutta la squadra roccanovese ed un autentico spauracchio per gli attaccanti avversari che soffrivano la sua marcatura asfissiante. Tante vittorie sono arrivate soprattutto grazie alle sue prestazioni che non davano opportunità ai rivali di avvicinarsi alla porta roccanovese. Tanta grinta e vigorosità che oggi sono solo un ricordo e che purtroppo non gli sono bastate per vincere la partita più importate: quella per la vita. Angelo oggi è lassù "e il suo nome è una luce - come ha sottolineato padre Luis nella benedizione - che brilla per i suoi familiari e tutti coloro che lo hanno conosciuto". La salma è stata tumulata nel cimitero di Roccanova dove riposa la mamma Vincenza e la sorella Filomena, anche lei morta prematuramente all'età di 59 anni, nel 2017.

La Piazza si unisce al cordoglio espresso da tutta la comunità roccanovese

Il giornale di Roccanova

Con "la Piazza" per sentirsi sempre in piazza

L'informazione che continua da trentuno anni

Siamo in un nuovo anno: il 2019. Ed anche per "la Piazza" significa entrare in un anno nuovo: il 31° di pubblicazione. Oggi come ieri, siamo ancora qua. Una funzione cominciata nel giugno del 1989 e che vogliamo continuare ancora facendovi arrivare un "pezzetto" di Roccanova giungere con l'invio de "la Piazza". Ovunque voi siate. A Torino, come a Milano, a Roma, come a Pordenone, a Parma come a Piossasco. Ma anche a Ginevra, a Francoforte, a New York a Buenos Aires e in tante altre località italiane ed estere. Oggi come ieri, cerchiamo di farvi sentire idealmente sempre nella piazza di Roccanova, in qualsiasi piazza del mondo vi troviate. *"la Piazza"* quindi anche dell' "Altra Roccanova", quella fatta da tanti roccanovesi sparsi per il mondo desiderosi di avere notizie dalla loro terra d'origine. Ecco questo è il nostro impegno; fatto di attenzioni, approfondimenti dei problemi locali, zonali e regionali. Ma anche di curiosità.



Noi, dunque, con l'informazione, voi con l'abbonamento che vi chiediamo per continuare a sentirci, tutti insieme, sempre in...piazza. L'importo è di 25 € per quello ordinario, 30 € per quello da sostenitore e 50 per quello straordinario. Per l'estero euro 50 per i Paesi europei e 70,00 per quelli extraeuropei. Confidiamo, pertanto, nella sensibilità di tutti voi per la quota che vorrete inviarci e per la celerità con cui vorrete farlo. Ricordiamo che la somma va accreditata sul conto corrente postale numero **53899944** *intestato a: LA PIAZZA -Roccanova (PZ)*. Per facilitarvi le operazioni di abbonamento postale inseriamo un bollettino di versamento. E' possibile effettuare l'abbonamento anche tramite bonifico bancario. Per questa formula il **Codice Iban è IT65U0760104200000053899944.** Ai lettori residenti a Roccanova non alleghiamo alcun bollettino invitandoli, per maggiori facilitazioni, a sottoscrivere l'abbonamento presso la direzione della Piazza. Nella certezza di poter contare ancora una volta sulla sensibilità di tutti voi la Piazza augura un 2019 ricco di soddisfazioni.



CAMPAGNA ABBONAMENTI 2019

Con l'abbonamento si ha la possibilità di ricevere comodamente a casa **"la Piazza"**.
Abbonamento ordinario **€ 25,00**; sostenitore **€ 30,00**; contributo straordinario **€ 50,00**.
Estero: paesi comunitari **€ 50,00**; paesi extracomunitari e Americhe **€ 70,00**.
Il versamento, intestato a LA PIAZZA - Roccanova, può essere effettuato con ccp n. **53899944**
o bonifico bancario cod. Iban **IT65U0760104200000053899944**
http://www.arcomano.it/lapiazza e-mail: lapiazza.roccanova@libero.it

