la Piazza

Mensile di informazione, cultura, sport - ROCCANOVA

ANNO XXXIV

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).

N. 5 maggio 2022

UnipolSai ASSICURAZIONI

AGENZIA GENERALE
85038 SENISE(PZ)
Via S.Francesco, 7

SUB AGENZIA Giovanni GRECO
tel. 0973.833433
85036 ROCCANOVA (PZ)

Un contributo stanziato dal Comune nell'ambito del "Fondo di sostegno ai comuni marginali"

5000 euro a chi si trasferisce a Roccanova

Stessa cifra anche a chi "intende aprire, nel corso del corrente anno solare, attività commerciali, artigianali o agricole ed a mantenerle in esercizio per almeno cinque anni"

Andrea Lauria


Roccanova Panorama

Cinquemila euro da riconoscere a chi "trasferisce a Roccanova, entro il corrente anno solare, la propria residenza e dimora abituale". Stessa cifra anche a chi "intende aprire a Roccanova, nel corso del corrente anno solare, attività commerciali, artigianali o agricole ed a mantenerle in esercizio per un periodo di almeno cinque anni dalla data risultante dalla dichiarazione di inizio attività nel territorio comunale". E' quanto prevede un avviso del Comune di Roccanova con il quale si "intende acquisire una manifestazione di interesse utile ad individuare le categorie di interventi da mettere a bando per assegnare le risorse previste dal "Fondo di sostegno ai comuni marginali" per gli anni 2021-2023. Un'apposita risorsa di quasi 133milaeuro nel triennio di riferimento di cui ci siamo occupati sul numero di "febbraio-marzo" e che riguarda in particolare 1.187 comuni italiani che riceveranno per il triennio 2021-2023 ben 180 milioni di euro e più nello specifico ben 88 paesi della Basilicata (sul totale di 131) "selezionati per le loro condizioni particolarmente svantaggiate, in quanto a forte rischio di spopolamento, con un Indice di vulnerabilità sociale e materiale (IVSM) elevato e con un basso livello di redditi della popolazione residente". Tra questi anche Roccanova che, stante agli ultimi dati della popolazione residente diffusa dall'Istat e di cui ci siamo occupati sul numero precedente de "la Piazza", più di altri continua a presentare quei determinati parametri presi a base per il riconoscimento del contributo assegnato. In particolare "Comune Popolazione 2019, Perdita popolazione 1981-2019, Distanza dalla media del reddito dei comuni italiani, Quota Comune, Quota spopolamento, Quota popolazione, Quota reddito". In modo specifico la quota di spopolamento che secondo gli ultimi dati diffusi dall'Istat e relativi al 31 dicembre 2020 (data di riferimento della terza edizione del Censimento permanente della popolazione) ci consegnano una Roccanova (all'interno di una Basilicata che si spopola sempre più con 8.124 abitanti in meno rispetto ai 545.130 del 31 dicembre 2019) che nella classifica dei paesi con la perdita maggiore di abitanti è al primo posto con una variazione di -70 abitanti rispetto al 31 dicembre 2019 quando erano 1415. Un dato che vuol dire 1345 abitanti al 31 dicembre 2020 e una variazione percentuale in termini relativi di - 4,95 per cento: la più alta di tutti i 126 paesi della Basilicata che hanno **segue in 2^**

Fondi del Pnrr/Già approvato dalla giunta regionale

10 mln per il patrimonio e il paesaggio rurale

Potranno essere presentati progetti di recupero e valorizzazione di edifici storici rurali e della cultura religiosa e tradizione locale


Il rudere della chiesa di San Vincenzo nella zona Calvello di Roccanova

Protezione e valorizzazione dell'architettura e del paesaggio rurale. Per questa finalità e più nello specifico per l'attuazione dell'Investimento 2.2 (M1.C3) del Pnrr, il Ministero della Cultura ha assegnato alla Basilicata dieci milioni di euro. "Si tratta di fondi- si legge in un comunicato dell'Ufficio stampa della giunta regionale - per sostenere progetti di recupero e valorizzazione di edifici storici rurali (mulini ad acqua o a vento, frantoi, masserie, jazzi, scuole rurali, habitat rupestre, ecc.), di elementi della cultura, religiosità, tradizione locale (cappelle, chiese rurali, edicole votive, ecc.) nonché progetti di manutenzione dei paesaggi rurali". L'avviso già approvato dalla giunta regionale e pubblicato a fine aprile è rivolto a soggetti privati e del terzo settore, associazioni, fondazioni, cooperative, imprese in forma individuale o societaria, che siano proprietari, possessori o detentori a qualsiasi titolo di immobili appartenenti al patrimonio culturale rurale. "L'investimento - ha dichiarato l'assessore all'Ambiente, Cosimo Latronico - è una preziosa opportunità per implementare buone pratiche di attenzione e fruizione del territorio rurale, scenario centrale nella costruzione del Piano paesaggistico regionale in quanto depositario di storia, di valori e di cultura identitaria della Basilicata".

FSC 2021-2027/ Interventi approvati dalla Regione che interessano oltre 55 comuni lucani

Per 44 progetti 83 mln di euro

Riqualificazione e valorizzazione delle aree verdi, rifiuti, messa in sicurezza di tratti stradali, dissesto idrogeologico, tutela del patrimonio forestale pubblico dell'ambiente e del territorio. Sono solo alcune delle aree tematiche che riguarderanno nel complesso ben 44 interventi ammissibili e di pronta cantierabilità, finanziati con risorse statali rinvenienti dal Fondo di sviluppo e coesione 2021-2027 e assegnate alla Regione Basilicata come anticipazione della nuova programmazione(visualizzabili al link https://www.regione.basilicata.it/giunta/files/docs/DOCUMENT_FILE_3081918.rtf). Lo ha reso noto la giunta regionale che nell'aprile scorso ha approvato con apposita delibera gli interventi proposti dalle diverse direzioni regionali tra cui Ambiente, territorio ed energia, Infrastrutture e mobilità, Politiche agricole, alimentari e forestali e quello dello Sviluppo economico, lavoro e servizi alla comunità. I fondi ammontano a 83,4 milioni di euro".Tanti interventi fondamentali per il futuro delle nostre comunità, in particolare- ha sottolineato l'assessore Francesco Cupparo, oggi all'agricoltura, ma già prima alle infrastrutture - quelle residenti nelle aree più interne, montane e rurali della regione e che richiedono prima di tutto un'oculata programmazione di interventi e risorse che possono contribuire al "contrasto della desertificazione umana".

"Arriva la Piazza, un tuffo al cuore, il viaggio ha inizio…immagino"

Da un "semplice" giornale immense emozioni

Maria Fortunato(*)



Quando arriva il messaggio WhatsApp con l'allegato "la Piazza",un tuffo al cuore,il viaggio ha inizio…. immagino il campanile rosso della chiesa madre, chiudo gli occhi e ripercorro velocemente tutte le strade del paese, i profumi della nostra terra sono inconfondibili e per un attimo è come rituffarsi in quelle fragranze.

Mi chiedo se un "semplice" giornale possa dare queste immense emozioni! Ebbene sì."la Piazza" può dare molto di più. Un giornale pieno di informazioni utili per farci sentire parte integrante della comunità anche se distanti. Insomma, ricevere "la Piazza" è prima di tutto rituffarsi in vecchi ricordi per poi essere travolta dalle nuove notizie riportate. È bello leggere i sogni dei nostri giovani, le loro speranze e i riconoscimenti che ottengono. È bello leggere le poesie del nostro Adriano Viola che ci emoziona sempre, poeta dalla vena inesauribile come l'ha definito Andrea Lauria in un suo articolo. Volevo, inoltre, ringraziare il prof. Filippo De Marinis che con le sue foto pubblicate sui social, ci riporta nei nostri caratteristici vicoli ricordando con tanta nostalgia la nostra infanzia tanto diversa da quella dei bambini di oggi. Ci si riuniva la sera dopo cena, i nostri genitori seduti davanti casa a raccontarsi le storie e noi a scorrazzare per le strade del paese senza nessuna paura, sempre a giocare in strada, ridere, scherzare e le sere d'estate si giocava a nascondino, si andava a suonare i campanelli delle case per poi scappare via e sentire in lontananza le grida di quelle povere persone che già dormivano. Insomma, eravamo un bel gruppetto di scalmanati. Era anche bello stare lì seduti con loro e sentire le storie che ci raccontavano, della loro giovinezza, i loro passatempi, i loro giochi i loro canti.

Approfitto del nostro giornale per ricordare con infinito affetto i genitori del prof. Filippo De Marinis, due persone eccezionali che **segue in 4^**

Sommario

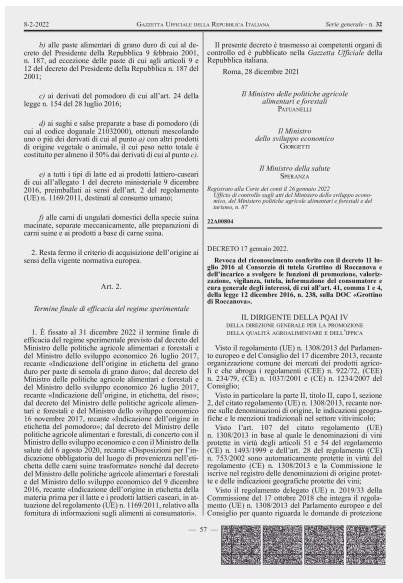
-*Il Ministero revoca il riconoscimento al Consorzio di Tutela* *pag 2*
-*Imprese in rosa, oltre 16mila in Basilicata* *pag 3*
-*Compie cento anni U prufèssò(u)rë* *pag 4*
-*La "Sauza Ca' coscia", bontà di una volta* *pag 6*
-*Tonino Palmira, "cuciniere" d'altri tempi* *pag 7*
-*Quando a Roccanova c'era la radio* *pag 8*
-*"Dove l'aria profuma di te", nuovo brano di L. Castronuovo* *pag 10*

Con un Decreto della "Direzione Generale per la promozione della qualità agroalimentare"

"Grottino di Roccanova", il Ministero revoca il riconoscimento al Consorzio di tutela

Non potrà svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela del consumatore e cura generale degli interessi di cui, all'art 41, comma 1 e 4 della legge 12 dicembre 2016 n. 238

Il Consorzio di tutela del vino Dop "Grottino di Roccanova" perde il riconoscimento. E' quanto stabilito con un Decreto del 17 gennaio 2022 pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana - serie generale - dell'8 febbraio 2022 a firma del dirigente della "direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica", con il quale si stabilisce che "E' revocato il riconoscimento conferito con il decreto 11 luglio 2016 al Consorzio di tutela Grottino di Roccanova e dell'incarico a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi, di cui all'art. 41, comma 1 e 4, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, sulla DOC «Grottino di Roccanova»". Di sicuro una brutta pagina per questo organismo di tutela (già dal 2008 Consorzio di Tutela del Grottino di Roccanova Igt, poi Igp) dopo tanto lavoro da parte di vari attori e organismi che hanno contribuito alla nascita del Consorzio. Ne facevano parte cinque aziende poi nel corso degli anni la fuoriuscita di alcune fino a rimanerne oggi solo due. Dunque poca rappresentatività per un Consorzio di Tutela. Una brutta vicenda che lascia amarezza e delusione tra la gente del "paese del vino" evidenziate anche nel corso di un servizio del Tg3 Basilicata. Chiariamo, a scanso di equivoci, che la questione non riguarda assolutamente il vino "Grottino di Roccanova" e la sua Doc, oggi Dop: quella c'è e resta. Il decreto riguarda solo ed esclusivamente il Consorzio di Tutela che perde il riconoscimento. Pur se c'è "la possibilità di riavviare le pratiche previste per riottenere il titolo perso e insieme percorrere una nuova strada ricca di successi per tutte le aziende presenti nell'area del Grottino di Roccanova" come sottolineato dal Presidente protempore dell'organismo di tutela Giuseppe Chiaradia (eletto nel 2016 e il cui mandato è terminato da tempo ma non è stato individuato ancora un successore per via della pandemia) in un comunicato stampa diffuso agli inizi di aprile scorso (che riportiamo a fianco) quando la notizia si è diffusa sul web a seguito di una nota pubblicata dalla redazione di "Federvini.it" che rimandava al decreto in Gazzetta ufficiale. Decreto dove si legge, tra l'altro, che "Considerata la nota prot. n. 234621 del 20 maggio 2021 con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a seguito di alcune segnalazioni pervenute, ha avviato una verifica dei dati attuali relativi alla rappresentatività del Consorzio di tutela Grottino di Roccanova ai sensi dell'art. 4, comma 1 del decreto dipartimentale 12 maggio 2010, n. 7422; Considerato che il Consorzio di tutela Grottino di Roccanova non ha dimostrato la rappresentatività di cui ai commi 1 e 4 dell'art. 41 della legge n. 238 del 2016 per la DOC «Grottino di Roccanova». Tale verifica è stata eseguita sulla base delle attestazioni rilasciate dall'Organismo di controllo Agroqualità S.p.a., autorizzata a svolgere l'attività di controllo, sulla citata denominazione, con la nota acquisita al protocollo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con il n. 677715 del 27 dicembre 2021", si riteneva pertanto "necessario procedere alla revoca del riconoscimento conferito al Consorzio di Tutela Grottino di Roccanova…". *A.L.*



8-2-2022 GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA Serie generale - n. 32

b) alle paste alimentari di grano duro di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, ad eccezione delle paste di cui agli articoli 9 e 12 del decreto del Presidente della Repubblica n. 187 del 2001;

c) ai derivati del pomodoro di cui all'art. 24 della legge n. 154 del 28 luglio 2016;

d) ai sughi e salse preparate a base di pomodoro (di cui al codice doganale 21032000), ottenuti mescolando uno o più dei derivati di cui al punto *a)* con altri prodotti di origine vegetale o animale, il cui peso netto totale è costituito per almeno il 50% dai derivati di cui al punto *c)*.

e) a tutti i tipi di latte ed ai prodotti lattiero-caseari di cui all'allegato 1 del decreto ministeriale 9 dicembre 2016, preimballati ai sensi dell'art. 2 del regolamento (UE) n. 1169/2011, destinati al consumo umano;

f) alle carni di ungulati domestici della specie suina macinate, separate meccanicamente, alle preparazioni di carni suine e ai prodotti a base di carne suina.

2. Resta fermo il criterio di acquisizione dell'origine ai sensi della vigente normativa europea.

Art. 2.

Termine finale di efficacia del regime sperimentale

1. È fissato al 31 dicembre 2022 il termine finale di efficacia del regime sperimentale previsto dal decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali e del Ministro dello sviluppo economico 26 luglio 2017, recante «Indicazione dell'origine in etichetta del grano duro per paste di semola di grano duro»; dal decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali e del Ministro dello sviluppo economico 26 luglio 2017, recante «Indicazione dell'origine, in etichetta, del riso»; dal decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali e del Ministro dello sviluppo economico 16 novembre 2017, recante «Indicazione dell'origine in etichetta del pomodoro»; dal decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e con il Ministro della salute del 6 agosto 2020, recante «Disposizioni per l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell'etichetta delle carni suine trasformate» nonché dal decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali e del Ministro dello sviluppo economico del 9 dicembre 2016, recante «Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, in attuazione del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori».

Il presente decreto è trasmesso ai competenti organi di controllo ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 28 dicembre 2021

Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali
PATUANELLI

Il Ministro dello sviluppo economico
GIORGETTI

Il Ministro della salute
SPERANZA

Registrato alla Corte dei conti il 20 gennaio 2022
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dello sviluppo economico, del Ministero politiche agricole alimentari e forestali e del turismo, n. 87

22A00804

DECRETO 17 gennaio 2022.

Revoca del riconoscimento conferito con il decreto 11 luglio 2016 al Consorzio di tutela Grottino di Roccanova e dell'incarico a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi, di cui all'art. 41, comma 1 e 4, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, sulla DOC «Grottino di Roccanova».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto l'art. 107 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013 in base al quale le denominazioni di viti protette in virtù degli articoli 51 e 54 del regolamento (CE) n. 1493/1999 e dell'art. 28 del regolamento (CE) n. 753/2002 sono automaticamente protette in virtù del regolamento (CE) n. 1308/2013 e la Commissione le iscrive nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette dei vini;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione

— 57 —

Anche la Basilicata tra i vincitori degli Oscar Green di Coldiretti grazie ad un progetto di "Cantina di Venosa" che punta all'innovazione dell'agricoltura 4.0

"I vigneti in orbita con i satelliti"

Donato Gentile 36enne di Ripacandida, vincitore nella categoria "Impresa Digitale"



Oscar Green- Coldiretti vincitore della Basilicata 2022

Anche la Basilicata è salita sul podio degli Oscar Green della Coldiretti che si sono svolti a Roma alla vigilia della Giornata mondiale della Terra nel primo salone della creatività Made in Italy, con le rivoluzionarie novità ideate dai giovani nelle campagne per garantire l'autosufficienza alimentare ed energetica al Paese di fronte alla crisi scatenata dalla guerra. "In particolare grazie ad un progetto di "Cantina di Venosa" che punta all'innovazione dell'agricoltura 4.0- si legge in un comunicato di Coldiretti - Donato Gentile, imprenditore 36enne di Ripacandida, è risultato il vincitore nella categoria "Impresa Digitale". "In Basilicata i vigneti dell'Aglianico del Vulture sono osservate giorno e notte dal satellite che raccoglie un flusso continuo di dati sulle condizioni del terreno, sulla crescita delle viti, sul clima, in tutte le stagioni. Restituisce - ha spiegato Gentile - modelli di calcolo che, per i viticoltori, si traducono in messaggi che indicano, quali e quanti filari annaffiare, potare, concimare. Si tratta di dati fondamentali per assicurare la perfetta crescita dei grappoli, ma sono numerosi e diversi i fattori che incidono sul perfezionamento del modello che, stagione dopo stagione, annata dopo annata, costituiscono una banca dati in grado di affinare la conoscenza. Servirà a produrre un vino di qualità, ma anche i viticoltori del futuro. Non c'è cimatura che non sia il risultato di un'indicazione precisa e le numerose informazioni processate valgono a correggere errori strumentali che si traducono in modelli previsionali, da incrociare con i dati storici per ridurre il consumo idrico e combattere i parassiti". Gentile ha voluto dedicare il premio "ai nostri nonni che ci hanno aperto la strada per il nostro futuro e oggi noi stiamo gettando le basi per il futuro dei nostri figli".

Il Presidente protempore del Consorzio di Tutela "Grottino di Roccanova" Dop

"Ravviare le pratiche previste per riottenere il titolo perso"


Giuseppe Chiaradia

Di seguito il comunicato stampa diffuso dal Presidente protempore del "Consorzio di Tutela Grottino di Roccanova Dop", Giuseppe Chiaradia, 38anni, Dottore in Sienze Politiche, Consigliere comunale di Maggioranza, titolare dell'omonima azienda agricola.

"Per quanto riguarda la partecipazione a Vinitaly 2022, il sottoscritto, in qualità di Presidente protempore comunica che l'assenza del Consorzio del Grottino di Roccanova è dovuta alla forte crisi in cui versano le aziende oggigiorno dopo i due anni di pandemia. Con sommo dispiacere non hanno potuto partecipare a questo importantissimo evento enologico nazionale. Sulla questione del riconoscimento tolto da parte del Ministero dell'Agricoltura tramite Decreto Ministeriale del 17 gennaio 2022, esso è dovuto a un calo della rappresentatività della produzione totale dell'area del Grottino nell'annata 2020. Con sommo dispiacere il sottoscritto e il vice Presidente Graziano Salvatore si ripromettono, dopo l'ingresso delle due nuove aziende presenti sull'area del Grottino, di riavviare le pratiche previste per riottenere il titolo perso e insieme percorrere una nuova strada ricca di successi per tutte le aziende presenti nell'area del Grottino di Roccanova".

Il Presidente protempore del Consorzio del Grottino di Roccanova
dott. Giuseppe Chiaradia

VENDESI O FITTASI

-Terreno di oltre due ettari in zona Marcellino di Roccanova con casetta, 400 piante di olive e di frutti vari. Accessibile con auto e mezzi agricoli. -Terreno in C.da Valadeta (vicino strada provinciale) di circa un ettaro con 20 piante di olive - Casa a Roccanova in via Destra di 44 mq su due piani più locale cantina di 18mq
Per informazioni francodipierro69@gmail.com o Fabrizio 347 274 7727

dalla 1^

5000 euro a chi si trasferisce a Roccanova

accusato il segno meno nella popolazione residente. Dati che, lo abbiamo già sottolineato nel numero precedente, "suonano" come una vera e propria emergenza da affrontare con immediatezza da parte della classe dirigente regionale e dei vari comuni interessati, ognuno per la loro parte. E chissà che questa manifestazione di interesse pubblicata dal Comune di Roccanova, con il premio di cinquemila euro a chi si trasferisce nel "Paese del vino" o apra un'attività, non vada in questa direzione, cercando di essere una risposta per attrarre nuovi abitanti così da fermare quel trend negativo che nell'ultimo censimento della popolazione l'Istat ha rilevato a Roccanova più che in altri paesi lucani. Un trend che purtroppo pare avere un'onda lunga se si guarda al dato stimato dallo stesso Istat agennaio 2022 che evidenzia una ulteriore perdita di 34unità fermando la popolazione di Roccanova a 1311 abitanti. Il bando scade il 30 aprile in coincidenza con l'uscita del giornale per cui non è ancora possibile sapere quante sono le manifestazioni di interesse finora presentate al Comune che "sulla base delle preferenze quali-quantitative espresse definirà e pubblicherà un apposito bando".

La Piazza
Il prossimo sarà un numero unico
giugno-luglio con uscita agli inizi di luglio

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**

Secondo i dati diffusi dall'Osservatorio Unioncamere-Infocamere con la percentuale del 26.39% la regione è al secondo posto in Italia

Imprese in rosa, oltre 16 mila in Basilicata

"Dato complessivo più che buono" per Rosa Gentile presidente del Comitato per l'imprenditorialità femminile della Camera di Commercio lucana



Rosa Gentile- Donne imprese

"La Basilicata continua a far segnare ottime performances in tema di imprenditoria femminile. In base agli ultimi dati dell'Osservatorio Imprenditorialità Femminile di Unioncamere - Infocamere, il dato del 26,39% di imprese lucane guidate da una donna a fine 2021 è una percentuale che si attesta al secondo posto nazionale dopo il Molise (27,40%), e supera di gran lunga la media del Mezzogiorno, che è del 23,69%". E' quanto si legge dagli ultimi dati diffusi dall'Osservatorio Unioncamere-Infocamere che evidenzia in un comunicato come "le 16.005 aziende in rosa iscritte al Registro Imprese della Camera di Commercio della Basilicata sono dunque tante, e il confronto 2021-2019, sebbene evidenzi un lieve arretramento dello 0,47%, pari a 76 imprese in meno, dimostra che l'effetto della pandemia ha colpito ma senza scalfire lo zoccolo duro, il che è un ottimo segnale per il futuro"."Del resto, in Italia- continua la nota - alcuni dei settori a maggior partecipazione femminile hanno pagato duramente il conto delle chiusure forzate che si sono succedute da marzo 2019. Primo tra tutti il Commercio, che conta quasi 6.300 imprese guidate da donne in meno, l'Agricoltura (circa 3.500 in meno) e il manifatturiero (circa 1.500 in meno). Più dinamici e proattivi risultano invece alcuni comparti a maggior contenuto di conoscenza, secondo una tendenza in atto da tempo, come le Attività professionali, scientifiche e tecniche (+3.751 le imprese femminili), i Servizi di informazione e comunicazione (+1.014), l'Istruzione (+524) e la Sanità (+468). Bilancio positivo anche per il settore immobiliare e finanziario (+1.929) e per il Noleggio, agenzie di viaggio e servizi di supporto alle imprese (+2.195)". "Tornando alle performances della Basilicata, a livello provinciale- precisa la nota - Potenza fa segnare la presenza di 10.464 aziende al femminile, con un tasso pari al 26,98%, mentre Matera vede iscritte 5.541 imprese, pari al 25,34%"."Il dato complessivo è più che buono - ha dichiarato la presidente del Comitato per l'imprenditorialità femminile della Cciaa lucana, Rosa Gentile- ma non possiamo essere del tutto soddisfatte. Non solo per la leggera frenata subita negli ultimi due anni, ma anche perché c'è ancora tanto lavoro da fare in direzione della crescita della mentalità imprenditoriale e della sensibilizzazione per aumentare la presenza delle donne nelle imprese. Come molti studi del sistema camerale dimostrano, le donne si dimostrano empatiche e innovative, attente ai valori della sostenibilità ambientale, responsabili nei riguardi dei loro collaboratori. Elevare ulteriormente il tasso di femminilizzazione significherà dunque accentuare queste condizioni di benessere lavorativo e accelerare la ripresa economica, anche in vista delle opportunità che il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza offrirà alle donne".

Domande dal 16 maggio al 30 giugno 2022

19 milioni di euro per le imprese

La Regione Basilicata finanzia gli investimenti per il rilancio del settore produttivo lucano



In arrivo nuove risorse per professionisti, piccole e medie imprese lucane. La Regione Basilicata, con fondi provenienti dal Programma Operativo Fesr 2014-2020, finanzia investimenti per favorire la nascita di nuove imprese e per accrescere la competitività sul mercato di imprese già esistenti. E' quanto si legge in un comunicato dell'Ufficio stampa della giunta regionale dove si precisa che "le risorse disponibili ammontano a oltre 19 milioni di euro e saranno ripartite per 7.259.000 per liberi professionisti e imprese con sede operativa nella città di Potenza e 4.762.000 per liberi professionisti e imprese con sede operativa nella città di Matera. Altri 6.981.000 sono destinati per sostenere un programma di investimento da realizzare nel territorio di uno dei Comuni ricadenti nelle Aree interne del Mercure-Alto Sinni–Val Sarmento; Alto Bradano; Montagna materana e Marmo Platano". Si tratta di fondi che i Comuni hanno già ottenuto e che hanno chiesto alla Regione di gestire con bandi centralizzati.

Oltre a Potenza e Matera, saranno destinatari dei finanziamenti ben 40 Comuni delle Aree interne: Bella; Balvano; Baragiano; Castelgrande; Muro Lucano; Pescopagano; Ruoti, Acerenza; Banzi; Oppido Lucano; Forenza; Genzano di Lucania; Palazzo San Gervasio; San Chirico Nuovo; Tolve; Accettura; Accettura; Aliano; Cirigliano; Craco; Gorgoglione; Stigliano; San Mauro Forte; Oliveto Lucano; Calvera; Carbone; Castronuovo di Sant'Andrea; Chiaromonte; Fardella; Francavilla in Sinni; San Severino Lucano; Senise; Teana; Viggianello; Castelluccio Inferiore; Castelluccio Superiore; Rotonda; Cersosimo; Noepoli; San Costantino Albanese; San Paolo Albanese.

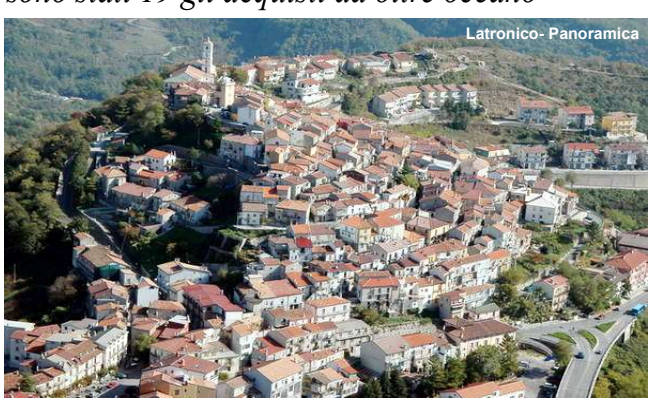


***"La tua casa a Latronico"**/L'iniziativa dell'Amministrazione comunale vuole promuovere la fruizione e il riutilizzo di abitazioni vuote presenti in numero rilevante nel paese*

Una famiglia americana ne compra una e si trasferisce nel borgo termale

Finora, in totale, sono stati 19 gli acquisti da oltre oceano

Gianfranco Aurilio


Latronico- Panoramica

"La Tua Casa a Latronico" è una delle iniziative più note adottate dalla locale amministrazione comunale, per contrastare lo spopolamento e per cercare di incrementare i flussi turistici. Il progetto risale al 2013, ovvero al primo mandato dell'attuale sindaco Fausto De Maria, ha avuto un grande successo anche a livello internazionale ed una vastissima eco mediatica: e lo dimostrano i servizi dedicati dalla CNN e FOX news.Proprio dagli Stati Uniti sono stati in molti a rimanere stregati dalle bellezze del borgo termale, e in tanti hanno già deciso di acquistare una casa tra quelle sul mercato, ma la novità è rappresentata da chi, a Latronico, ha anche deciso di andarci a vivere definitivamente: come nel caso di una famiglia americana che ha comprato una casa nel centro storico. «Un benvenuto a Chris, Jennifer e Lydia - ha fatto sapere il vicesindaco, Vincenzo Castellano - famiglia di osteopati statunitensi che dal mese di luglio si trasferirà definitivamente nel nostro comune dopo aver acquistato una casa grazie al progetto "La Tua Casa a Latronico"».

Finora, in totale, sono stati 19 gli acquisti da oltre oceano: l'ultimo è stato presentato dallo stesso Castellano pochi giorni fa. «Ed un benvenuto anche a Nadine e Kim - ha aggiunto il vicesindaco - ex militari cittadini statunitensi che hanno scelto il nostro paese ed acquistato un immobile nel nostro centro storico. Il progetto continua: gli immobili presenti sul sito stanno facendo muovere persone, energie, economia. Vedere il nostro paese che si contamina di nuove culture, storie, esperienze è qualcosa che ripaga degli sforzi fatti e scalda il cuore proprio come quando una casa una volta chiusa adesso ha una luce accesa». "La Tua Casa a Latronico" vuole promuovere la fruizione, e il riutilizzo, di abitazioni vuote presenti in numero rilevante nel paese e si collega alle esenzioni tributarie, garantite a chi decide di trasferirsi nel Comune sinnico. L'Amministrazione comunale, attraverso l'Assessorato al Turismo, ha individuato come obiettivi principali del progetto diversi punti: l'apertura di una sorta di "finestra" sul paese, che permetta di farne conoscere le bellezze ed i tesori; la ricaduta positiva sull'economia locale in termini di consumi; l'incentivazione di nuove iniziative private nel comparto turistico e del commercio. La rete offre la possibilità di presentare tali immobili ad una vasta platea con un costo pari a zero. L'Amministrazione Comunale, oltre alla divulgazione, si limita a mettere in contatto i potenziali acquirenti con i proprietari senza intervenire nelle trattative.



Peppino Fortunato nato a Roccanova l'11 aprile 1922 è l'undicesimo centenario del "Paese del vino"

Compie cento anni U prufëssò(u)rë

Viticoltore già a 14 anni ma soprattutto autista durante la guerra e poi di linea con l'autobus della Sita per quasi 35 anni sulla provinciale n. 7 Ponte Battaglia-Montesano

Andrea Lauria

Tutti lo conoscono e lo chiamano ancora oggi in dialetto roccanovese u prufëssò (u)rë (il professore) per via di quella sua maestria e competenza acquisita già a 14-15 anni nel fare gli innesti della vigna e soprattutto nell'essere riuscito ad individuare nel 1935 la malattia della filossera che in quell'epoca distruggeva i vigneti di Roccanova. Ma in realtà la sua attività è stata principalmente quella di autista. Degli autobus o meglio dei postali (visto che portavano anche la posta) della Sita (Società italiana trasporti automobilistici) con cui ha lavorato per quasi 35 anni, fino alla pensione nel 1982. E' Peppino Fortunato che l' 11 aprile scorso ha compiuto 100 anni festeggiato, tra l'affetto della moglie Claudia Alaggio, dei suoi 4 figli (Antonio, Maddalena Pietro e Carmela), dei nipoti, amici e conoscenti che sotto casa, nella centrale via Vittorio Emanuele, al suono della banda musicale lo hanno salutato. Presente anche il sindaco Rocco Greco che, accompagnato dal vigile ed una delegazione della Protezione civile, gli ha consegnato una targa ricordo a nome dell'Amministrazione comunale di cui anche Peppino Fortunato ha fatto parte dal 1970 al 1980 nelle fila della Democrazia Cristiana, prima come consigliere di maggioranza con il sindaco Arbia e poi di minoranza con il sindaco Zaccara. Una vita laboriosa ma anche avventurosa quella di Peppino Fortunato, 1° di tre figli di Antonio e Carmela Gallo, che ci ha voluto raccontare in un nostro incontro qualche giorno prima del 100° compleanno cominciando da quella medaglia d'oro ricevuta dalla Sita per il "buon servizio" svolto per circa 35 anni. Quella stessa società dove oggi lavora il figlio Antonio, anche lui autista, e ancora prima suo suocero Pietro Alaggio. Autista che gli deriva da una passione per i motori che Peppino ha avuto sin da piccolo. Da quando appena 16enne si allontanò da casa e andò a Potenza dal parente Zaccara che aveva un'officina; qui trascorse due anni e si patentò. "Mi sembrava di toccare il cielo con un dito aven-



Peppino Fortunato festeggiato per i suoi 100 anni


Peppino Fortunato alla guida dell' autobus della Sita

do raggiunto il mio primo obiettivo" ci racconta con la voce rotta dall'emozione. E mentre si asciuga le lacrime continua ricordando la visita militare quando nel 1940 fu assegnato al 5° reggimento automobilistico a Trieste, l'anno dopo in guerra come autista di un camion militare che trasportava munizioni. Poi a Ventimiglia e nel 1943 a Torino e da qui frequenti viaggi verso la Sicilia fino al 1944 quando arrivarono gli Americani e cominciò la Liberazione. Finita la guerra "tornai a casa a Roccanova dove c'era la mia famiglia che non vedevo da cinque anni e dove arrivai alla guida di un camion militare tutto bucherellato dalle schegge di proiettili. Pochi giorni e poi ancora militare fino al febbraio del 1947 quando arrivò il congedo. Avevo 65mila lire di risparmi durante la vita militare e comprai subito una macchina: una Balilla 4 marce usata. Mi rimasero 10mila lire con cui pagai l'albergo e restai senza un lira e disperato a Salerno per non poter tornare a Roccanova. Ma ecco un terno al lotto con l'ultima 50 lire che mi cambiò la vita". Aveva vinto 12mila lire così Peppino tornò a casa e la sua vita fu diversa: prima con la guida dell'autobus della Banda musicale diretta dal maestro Guido Emanuele e poi con quello di linea della Sita. Una festa quando il postale arrivava nella piazza, con Peppino che mostrava tutta la sua sicurezza di grande autista, anche quando la guida passò da destra a sinistra: con due manovre lo girava mentre sull'autobus faceva salire alcuni di noi ragazzini portandoci festosi per circa 300 metri fino alla "Vianova", in via Vittorio Emanuele. "Nel racconto Peppino si volge spesso verso la moglie Claudia così come faceva quando da giovanotto la cercava con il suo sguardo da "innamorato pazzo"in quella finestrella della casa nel Ponte. Un amore che si cementò con il matrimonio il 12 luglio 1962 e che continua ancora oggi che ha raggiunto il secolo di vita entrando così in quella lista di centenari che nel "paese del vino" ne conta ben 11 negli ultimi 31 anni (sei maschi e cinque femmine) di cui quattro sono viventi e con una nonnina che ha superato i 102 anni.

dalla 1^

Da un "semplice" giornale immense emozioni

mi hanno insegnato ad amare la lettura, ricordo che la Sig.ra Carmela (Meluccia) seduta sulla sua poltrona sempre con un libro tra le mani mi diceva "Maria quando leggi devi sempre tenere vicino a te un vocabolario, perché può capitare che tu non conosca bene il senso delle parole che leggi, per ogni parola che non conosci fermati e cerca il suo significato, solo così potrai arricchire il Tuo vocabolario". Mentre si sfoglia (metaforicamente perché si legge dal PC dall'IPhone), il giornale e si leggono le varie notizie si ripercorre un po' la nostra vita, si vorrebbero ringraziare tutte quelle persone che ci hanno sostenuto e ci hanno aiutato a diventare oggi quelli che siamo. Un ringraziamento particolare a mio padre che con i suoi tanti e tanti sacrifici mi ha dato la possibilità di avere una vita migliore, un uomo che ha dedicato la sua vita alla sua famiglia …freddo, pioggia, caldo lui ha sempre lavorato duramente, non ricordo mai un giorno di malattia, non ricordo di aver sentito mai dire "sono stanco".

Queste e tante altre sono le sensazioni e le emozioni che mi dà"la Piazza".Tra queste c'è naturalmente la triste consapevolezza che l'attuale sistema sociale esclude i piccoli comuni e mina la loro sopravvivenza: strutturale e sociale, favorendo un calo demografico considerevole. Sono proprio le iniziative come il giornale "la Piazza" a sostenere il perdurare sociale di comuni come il nostro. Un ringraziamento al Direttore che ci ha dato la possibilità di aprire il nostro cuore a quello che forse avevamo un po' accantonato.

(*) *di Roccanova, da oltre 20 anni in Lombardia*

La seconda edizione del libro della poetessa santarcangiolese, Emilia D'Onofrio

U Paisi Mii, ricerca che unisce nel dialetto

Tutto è strutturato agli occhi del lettore sul lento scorrere delle stagioni e del susseguirsi dei lavori contadini. All'interno alcune poesie emblematiche

Raffaele Fanelli

Da sempre, attraverso il blog dal simpatico nome "Allegorie di Storia e l'Associazione Artistica Culturale Andiamo Avanti (Patrimoni Ambiente e Turismo in Basilicata)"di cui ne sono Presidente mi occupo di promuovere artisti e personaggi che hanno fatto la storia con un occhio particolare a quella del Meridione. A darne notizia tutto il Direttivo dell'Associazione, perché per noi dicono «Il Meridionalismo, in quanto studio del sud e dei suoi eventi, porta dentro di sé gli echi di un mondo più lontano e di tanti artisti in vernacolo come Emilietta D'Onofrio poetessa santarcangiolese come ama definirsi alla Orazio Spani».Il libro "U PAISI MII (Seconda Parte) tra poesie, lettere ad amici e parenti, indovinelli e proverbi ricorrenti nella comunità di Sant'Arcangelo di Basilicata. Un racconto sul Coronavirus" vuole essere non solo una raccolta di semplici poesie e componimenti ma, arricchita da una ricca documentazione fotografica, cerca di portare alla memoria del lettore e di chi li ha vissuti alcuni eventi particolari della vita sociale della Sant'Arcangelo del Novecento. Questa nuova opera (ricordiamo la prima edizione venne curata nel 2017 dal Dottor Antonio Amorosi e dal compianto prof. Pasquale Critone attraverso l'ente Endas di Basilicata e la sua Presidente Maria Motta Ierardi,) per Sant'Arcangelo ad oggi è il primo volume del 2021 che rende in considerazione l'idea importante di continuare una tradizione di ricerca che unisce generazioni passate e presenti nel dialetto.



"Riprendere un lavoro già avviato come quello di Giuseppe Nicola Molfese con il suo Dizionario dal titolo *Espressioni dialettali modi di dire detti Santarcangiolesi*, edito da Zaccara di Lagonegro, e sapere di dare un contributo ulteriore alla ricerca dialettologica in Basilicata - dice l'autrice - con la mia poesia e con la mia teatralità i miei racconti è per me motivo di grande orgoglio". All'interno alcune poesie emblematiche *Terra Mia, A Strippina Mia*, *la mietitura*, *Da'Garamm* di *Pitriciell* e *il Carnevale*, fanno capire al lettore quanto Emilietta sia intrisa di Meridionalismo, di conoscenze e di storia. Tutto è strutturato agli occhi del lettore sul lento scorrere delle stagioni e del susseguirsi dei lavori contadini. In copertina la figura della Pacchianella Santarcangiolese nel suo costume tipico tradizionale su speciale concessione del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo (MIBACT). All'interno la Prefazione curata dal dottor Fanelli e le conclusioni concesse dal Senatore Salvatore Margiotta sottosegretario al Ministero delle Infrastrutture e ai Trasporti (Mit). Il libro è distribuito sia in rete sulla piattaforma Amazon che nelle librerie della zona, perché possa essere fruibile a tutti, studiosi e appassionati per tramandare il dialetto e costruire insieme un futuro migliore.

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

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

NOTIZIE DAL COMUNE

ATTI E ATTIVITÀ DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI ROCCANOVA

DELIBERE DELLA GIUNTA COMUNALE

Seduta del 18 Marzo 2022

n. 12 - Legge n. 311/2004 art. 1 comma 557 - Assegnazione temporanea del dipendente a tempo pieno ed indeterminato del Comune di Roccanova presso il Comune di Armento. Provvedimenti.

Seduta del 31 Marzo 2022

n. 13 - Autorizzazione alla costituzione in giudizio e conferimento incarico legale, per opposizione al ricorso pendente innanzi al T.A.R. della Basilicata.

n. 14 - Autorizzazione alla costituzione in giudizio e conferimento incarico legale, per opposizione all'atto di citazione innanzi al Giudice di Pace di Sant'Arcangelo.

n. 15 - Regolamento Funzionamento della Giunta Comunale e Disciplina delle sedute in remoto. Approvazione. Provvedimenti.

n. 16 - Partecipazione Giornata "Merenda nell'Oliveta" II^ ed. (30 aprile - 10 giugno 2022).

n. 17 - Canone patrimoniale di concessione, autorizzazione, occupazione o esposizione pubblicitaria e del canone mercatale - approvazione tariffe per l'anno 2022.

Seduta del 13 Aprile 2022

n. 18 - riaccertamento ordinario dei residui al 31.12.2021 (ai sensi dell'art. 3, comma 4, del d. lgs. n.118/2011)

n. 19 - approvazione della relazione sulla gestione (art. 151, comma 6 e art. 231, comma 1, d.lgs. n. 267/2000 e art. 11, comma. 6, d.lgs. n. 118/2011) e dello schema di rendiconto dell' esercizio 2021

Seduta del 19 Aprile 2022

n. 20 - Lavori di Costruzione di una struttura Polisportiva finalizzata all'inserimento sociale del Rione Gimone - Approvazione progettazione definitiva-esecutiva- P.O. Val D'Agri- Azione 04 - Misura C1 / C5



ROCCANOVA/ Il 25 Aprile, 77° anniversario della Liberazione, celebrato su iniziativa dell'Amministrazione comunale

I valori della Resistenza "portati" in piazza

I valori della libertà e della resistenza celebrati in piazza. In mille, diecimila. In tutte le piazze d'Italia. Da nord a Sud con in prima fila l'Anpi, quell'Associazione Nazionale Partigiani fondata nel 1944 dai partecipanti alla Resistenza italiana contro l'occupazione nazifascista nella seconda guerra mondiale e che oggi continua in quella missione di non disperdere quella memoria. E così nel mentre quest'anno a Sant'Arcangelo, l'Anpi zonale (che raggruppa le sezioni di Senise, Sant'Arcangelo e Roccanova) svolgeva la commemorazione di questa giornata, a Roccanova l'iniziativa è stata del Comune dove, in piazza del Popolo, alle note di "Bella Ciao" ha voluto esaltare i valori alla base della giornata del 25 aprile nel 77° anniversario della Liberazione dal nazifascismo. Un momento per ricordare e conservare la memoria, la democrazia, la pace.

Ma soprattutto il valore della lezione della Resistenza e i principi della libertà per i quali hanno combattuto tanti partigiani. Aspetti ricordati anche alla presenza del Luogotenente comandante la locale caserma carabinieri Angelo Pugliese, con la lettura da parte di alcuni studenti e amministratori comunali di poesie simbolo della letteratura legata alla Resistenza e da riflessioni del sindaco Rocco Greco che già qualche giorno prima aveva affidato ad una nota pubblicata sul sito del Comune dove si legge, tra l'altro, "Ci piace ricordare ciò che rese importante la Resistenza, ossia l'unione di forze che, pur essendo politicamente e ideologicamente diverse, agivano con un unico obiettivo: rendere il Paese libero da ogni forma di oppressione con la partecipazione alla lotta di militari e civili, di ogni età, sesso, religione e provenienza". Da qui il ricordo del grido della senatrice Liliana Segre e del Presidente Mattarella quando sottolineano "Mai come in questo momento la celebrazione dei valori della libertà e della resistenza assume particolare significato. Difendere la giustizia e la sovranità dei popoli, combattere le dittature e le forme di dominio che annientano la dignità umana, rappresentano ancora gli ideali a cui tendere. Perseguire la pace è un dovere".E- si legge ancora nella nota del sindaco -"in particolar modo oggi l'appello alla pace si fa più sentito e forte, mentre assistiamo, impotenti, al conflitto ucraino-russo".Sottolineando, tra l'altro, come "a distanza di oltre mezzo secolo, i princìpi alla base della Resistenza devono essere ancora validi, vivere come se ogni giorno fosse il 25 aprile...".

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

VERSACE Ray-Ban EMPORIO ARMANI HOGAN JUST Cavalli D&G GUCCI
MAXI OTTICA STALFIE FARFALLA
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


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

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

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 0973.833228
Ospedale di Chiaromonte 0973.641111

Pro Loco 0973.833109 - 833238
Ufficio Postale 0973.833174
CUP-Centro Unico Prenotazioni visite mediche -800 814 814
Società gestione rete gas comunale 800751822 - 800900354
EnelSole 800901050 - Enel 800900800
Acquedotto Lucano 0975.314169 - 0971.55444 (numero verde 800992292)
Raccolta rifiuti ingombranti 0835. 568310
ILVC - lampade votive cimitero comunale 800433325

Fa parte dei nuovi PAT "Prodotti Agroalimentari Tradizionali" della Basilicata

La "*Sauza Ca' coscia*", bontà di una volta

Differenti le interpretazioni del significato di questo condimento a base di pomodoro essiccato che la signora Angela Libertella sa ben coniugare con la pasta fatta in casa


Sauza Ca coscia- Piatto tipico roccanovese

La "*Sauza Ca' coscia*", lo abbiamo già riportato sul numero precedente, è entrata a far parte dei nuovi 48 PAT (Prodotti Agricoli Tradizionali) della Basilicata riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari con decreto n. 12 del 25 febbraio 2022. Ma diverse sono le interpretazioni del significato che si danno di "*Sauza ca' coscia"*. E su questo ci soffermiamo in questo articolo. Secondo la signora Angela Libertella, del ristorante "la Villetta" di Roccanova, che lo ha sentito da alcuni anziani, si tratta di una salsa con pomodori tagliati a forma di "coscia di donna". Da qui "Cà coscia" anteposto da "Sauza" dal termine dialettale roccanovese di "Salato" in quanto i pomodori venivano salati prima di essere messi ad essiccare su delle "sportelle" costruite con fili di ginestra. Differente invece è la spiegazione che ne dà il compianto maestro Guido Emanuele in un articolo pubblicato sulla Piazza nel 1994 dal titolo: "*Salsa liquida, in pasta essiccata, ma che bontà*" e poi riportata anche nel suo libro "*Roccanova. I segni della memoria. Aspetti e momenti di vita sociale*" pubblicato nel 2005."Una seconda salsa, direi la più pregiata- scrive il maestro scomparso nel 2007-veniva prodotta in altri tempi-credo che oggi pochissime persone la confezionino- ed era la cosiddetta "*Sauza cà coscja*". In pratica veniva prodotta con pomodori spaccati che, cosparsi di sale, venivano fatti asciugare al sole, mentre analogo trattamento veniva riservato ai "*cancaricchi*" (peperoncini piccanti) e ad essiccazione giunta, uniti entrambi i prodotti, misti con spicchi di aglio e foglie di basilico, venivano tritati, così da formare un composto da conservare, impastandolo prima con olio d'oliva, in appositi vasetti di terracotta. Durante l'inverno un cucchiaio di tale meraviglioso composto, diluito nell'olio della frittura e con l'aggiunta di un po' d' acqua di cottura della pasta, costituiva un succo incomparabile per condire i *rascatiell* o i *firzuoli* appena preparati". Otto anni dopo, il maestro Guido Emanuele che era, tra l'altro, un cuoco eccellente avendo diretto per molti anni il ristorante "*la Romantica*" sulla diga del Pertusillo, torna su questo argomento con un altro articolo sempre pubblicato sulla Piazza nel 2002 dal titolo "*Quelle salse, che bontà!*" nel quale scriveva: ""Non ne parliamo poi di altre salse speciali, soprattutto quella denominata *Kakoscia* (dal greco antico *kakòs*) ovvero "cosa di appartenenza non bella perché arrangiata alla meglio" la cui preparazione è addirittura scomparsa mentre se ne suggerisce la degustazione nelle pietanze tradizionali. E' questa una rinunzia davvero incolmabile per le tradizioni culinarie roccanovesi, in quanto quel tipo di salsa ha avuto grande importanza nella cucina povera contadina e che noi anziani ricordiamo sempre con tanta nostalgia. Oltre a soddisfare il gusto consentiva, nel giro di alcuni minuti, di condire la pasta in ogni dove, così a casa come in campagna. Ormai non si produce più e conseguentemente non se ne diffonde l'uso presso le famiglie, né si ripropone ai giovani, Non è questa la sola 'vittima' del progresso". Per fortuna che c'è chi, come la signora Angela, non ha perso la memoria ed il gusto di questa particolare salsa. Non solo sa preparala come una volta. Ma sa anche riproporre questo particolare condimento in uno dei più particolari piatti della tradizione contadina che si abbina alla perfezione con l'ottimo rosso "Grottino di Roccanova" a Denominazione di Origine Protetta.

La 4^ edizione del Festival dei Sapori svoltosi a Bologna

Anche da Roccanova al "Cibò.So Good"

Il Comune di Roccanova ha partecipato con uno stand insieme al Consorzio "Le Grotte del Vino". Presente anche il Comune di San Severino Lucano altra tappa lucana del Bike Tour



Roccanova al Festival dei Sapori di Bologna

"Un viaggio emozionante attraverso 14 regioni, 44 parchi nazionali e regionali, oltre 1.500 comuni, località termali e sciistiche. Un itinerario entusiasmante alla scoperta degli oltre 350 prodotti Dop, Igp e Tipici". E' stato anche questo il"Cibò So Good", il Festival dei Sapori d'Italia. La 4^ edizione di questo evento improntato al "Così Buono" e che ha registrato anche un focus sui sapori dell'Appennino che ha visto anche la partecipazione del Comune di Roccanova insieme al Consorzio di produttori "Le Grotte del Vino" sorto nell'ottobre scorso con l'obiettivo di promozionare il vino Dop "Grottino di Roccanova" e tanti altri prodotti tipici del territorio circostante. Tre giorni (dal 22 al 24 aprile) che a Bologna, nel palazzo Re Enzo, ha visto l'esposizione e l'assaggio di tante bontà che caratterizzano le peculiarità e le eccellenze gastronomiche di tanti piccoli borghi sparsi soprattutto lungo la dorsale dell'Appennino. "Quell'appennino che - hanno sottolineato gli organizzatori del Festival ideato dal Gruppo Atomix, e promosso in collaborazione a Vivi Appennino, Legambiente e Confcommercio Ascom Bologna- rappresenta la spina dorsale della Penisola e la culla della millenaria civiltà italica: questo inestimabile patrimonio, arricchito da una moderna offerta di turismo slow, mobilità sostenibile, tradizioni culinarie e natura". Un percorso che meglio si identifica con l'itinerario della ciclovia percorsa dal Bike Tour e di cui sin dalla sua nascita nel 2017 fa parte anche Roccanova insieme ad altri 44 comuni d'Italia in quello che è definito "il Giro d'Italia che non ti aspetti" e che si snoda per 2600 chilometri per 14 regioni dalla Liguria alla Sicilia. Non a caso ha sottolineato in un comunicato il Direttore Generale di Vivi Appennino, Enrico Della Torre, "Il Festival offre una significativa opportunità ai tanti piccoli borghi del nostro Paese di raccontarsi e far scoprire un territorio ai più sconosciuto. Questo affascinante viaggio lungo l'Appennino Bike Tour, la ciclovia dell'Appennino, ci porterà ad attraversare l'Italia in una chiave inedita, dove i piccoli comuni saranno protagonisti assieme a produttori locali, tradizioni, bellezze paesaggistiche e architettoniche".Presente a questo festival dei sapori, improntato all'intrattenimento alimentare, ma anche alla green economy, al turismo slow nella natura e alla mobilità sostenibile, anche il Comune di San Severino Lucano che insieme a Pietrapertosa sono gli altri due paesi tappe lucane del Bike Tour.

Il titolo di Campioni d'Italia conquistato dal team dell'Unione regionale cuochi lucani

La cucina lucana sul tetto d'Italia



Cuochi Lucani medaglia d'oro a Rimini . Marzo 2022

La cucina lucana conquista i palati più raffinati e sale sul podio più alto. E' successo a fine marzo scorso a Rimini. Nella cittadina romagnola il Team Basilicata ha conquistato la medaglia d'oro e la coppa Campioni d'Italia ai Campionati della Cucina Italiana 2022. E non è la prima volta che accade, ma la terza. Era già successo nel 2018 a Montichiari (Brescia) e nel 2020 sempre a Rimini nella sezione "cucina calda" . Il successo di quest'anno è impreziosito dal prestigioso premio della Critica Gastronomica assegnato al team lucano. Una squadra composta da Giuseppe De Rosa (capo team), Battista Guastamacchia, Antonio Farella, Enzo Guastamacchia, Giuseppe Pepe, Maria Ciola, Luciano De Palma, Patrizia Viola, Francesco Timpone e Nicola Stefanile. A celebrare la vittoria, anche il lucano Rocco Pozzulo, presidente della Federazione Italiana Cuochi. Apprezzamenti per questo successo lucano è arrivato da più parti. A cominciare dal presidente della Regione Basilicata Vito Bardi, che in una nota stampa ha sottolineato come "il titolo di Campioni d'Italia conquistato dal team dell'Unione regionale cuochi lucani ai Campionati della Cucina italiana di Rimini rappresenta una vittoria per tutta la Basilicata del gusto. Una conquista che ha premiato il lavoro di una squadra di professionisti, giovani e con la voglia di difendere il trofeo conquistato nell'ultima edizione del 2020. I nostri cuochi, oltre ad essere stati decretati i migliori chef d'Italia, hanno ottenuto il premio della critica gastronomica, riconoscimento che ci inorgoglisce ulteriormente per il prezioso lavoro che svolgono".

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

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

Autocarrozzeria D'AMORE LORENZO
Concordatario ANIA
P.IVA 00801850017
Via Invernizio 34/A - 10127 TORINO
Tel. e Fax 011.6192232 - damorelorenzo@libero.it

Di Castronuovo, 65 anni. Alla riscoperta delle antiche ricette della cucina tradizionale contadina che cerca di tramandare ai giovani riproponendole nella loro originalità

Tonino Palmira, "cuciniere" di piatti d'altri tempi

Anche una rubrica su Facebook dal titolo "Sapori Antichi" che ha oltre 2000 followers

Andrea Lauria

Non ha seguito alcuna scuola per diventare uno chef. Difatti non lo è. E non è neanche un cuoco. Ma un "cuciniere" come si definisce, con modestia, lui stesso che la cucina la conosce e la sa anche fare. Ce l'ha nel sangue. Soprattutto quella di una volta. Quella tradizionale contadina ancorata ai sapori di un tempo. Insomma, ai "Sapori antichi". Proprio come ripropone in una rubrica, assai seguita, che tiene sulla sua pagina Facebook. E' Tonino Palmira, nato 65 anni fa a Castronuovo Sant'Andrea, ma che vive nella vicina San Brancato di Sant'Arcangelo. Una passione che ha da quando era giovane e che - sottolinea lui stesso al nostro giornale- "ho sempre cercato di apprendere dalle nostre mamme "rubando" a volte anche alcune ricette alle nonne che sono le custodi della migliore e più autentica cucina tradizionale".."Il mio segreto - continua- è anche quello di andare sempre alla ricerca delle nostre cucine antiche che sempre più stiamo riscoprendo e che cerco sempre di valorizzare nelle mie ricette a base di prodotti della nostra zona, come il pomodorino di Castronuovo, il peperone di Senise, i vini della zona come il "Grottino di Roccanova" e tanti altri prodotti, molti dei quali fanno parte di quei Pat della Basilicata (Prodotti agroalimentari tradizionali) che rendono le nostre tavole sempre più improntate alla tipicità". Più volte Tonino Pamira è chiamato a partecipare alle sagre che si svolgono nei vari paesi. Là dove gli chiedono spesso da dove viene questa sua passione e dove in particolare l'ha appresa. E lui con garbo e altrettanta sapienza culinaria spiega, anche con termini dialettali che meglio rendono i vari piatti che va a preparare, come non si è mai stancato "di andare sempre in giro nelle campagne dei nostri paesi dove veramente si può imparare la cucina contadina fatta di tradizione e storia". Ed ecco che davanti ai fornelli si esalta dando il meglio di sé preparando il coniglio alla cacciatora, vari tipi di sugo nei tegami di terracotta, le vere braciole di una volta, la Rafanata, le minestre, il vero soffritto di agnello, il capretto e i derivati del maiale, così come la pastorale, o le frittate nella pannella (una forma di pane intero al cui interno viene riposta l'intera frittata) e tanto altro. Assistiamo alla preparazione di un sugo di carne di maiale (puntine, salame, involtini di carne e cotica) conservata nello strutto o la sugna che era come avere in casa una dispensa. Un odore intenso che invade l'intero ambiente e che non ti dà il tempo di aspettare, invitandoti ad assaggiare quanto preparato tirandolo via dal tegame ancor prima che si completi la cottura e pur se scotta. Un po' di pane ed ecco una bontà indescrivibile. Quella bontà che è possibile solo immaginare attraverso Facebook dove Tonino ha creato un gruppo denominato "Sapori antichi" che attualmente è composto da quasi 2000 membri sparsi per il mondo. Dal Canada, agli Stati Uniti, dal Brasile, all' Argentina, Australia, Germania, Francia, Inghilterra e in molti altri Paesi europei, senza parlare delle varie località di tutta Italia con delle ricette che a volte superano le 6000 visualizzazioni. Tanti followers che Tonino Palmira sa prendere per la …gola. Anche a distanza.


Tonino Palmira alle prese con una ricetta tradizionale Maggio 2022


Carne nella sugna

Quando la salute si fa anche al Museo
A Matera un progetto della Coldiretti insieme all'Accademia Federiciana

"La cultura del mangiare sano"

La divulgazione del "mangiare sano" è obiettivo comune di "AFT- Accademia Federiciana" e Coldiretti Basilicata che promuovono il progetto "La cultura della salute". Arte, archeologia e alimentazione sana sono infatti le tre "A'" su cui punta il progetto "La cultura della salute" promosso dall'Accademia Federiciana per la prevenzione delle malattie cardiovascolari insieme con la Coldiretti Basilicata. La presentazione dell'iniziativa è avvenuta agli inizi di aprile all'interno del mercato di Campagna Amica a Matera. Presenti, oltre la dirigenza di Coldiretti, Andrea Sacco, medico e presidente dell'Accademia Federiciana per le scienze Cardiovascolari e Umberto Palazzo, biologo e divulgatore, ideatore del progetto. L'iniziativa ha registrato la divulgazione di un percorso di educazione sanitaria con un format innovativo ispirato ai personaggi della mitologia raffigurati su vasi appulo lucani a figure rosse e nere che fa parte della "Collezione Rizzon" custodite nel museo nazionale "Domenico Ridola" di Matera. "Nei tempi passati, la paura dell'ignoto trovava riferimento nei Miti che venivano tramandati da generazioni e trovava- si legge in un comunicato degli organizzatori - un sicuro sollievo nella Magia di maghi e sciamani che diverranno i depositari dei rimedi e della buona sorte. La Basilicata era terra di figure prevalentemente femminili denominate 'maciare' che allontaneranno il temuto malocchio e copriranno il vuoto di una 'Cultura Medica' patrimonio di pochi e con radici nella Grecia Antica". "Le immagini sulle ceramiche magnogreche custodite nel Museo Ridola- sottolineano ancora - ci fanno rivivere un mondo lontano più di duemila anni e come antichi fumetti ci rendono visibili, divinità e personaggi dediti a uno stile di vita tipico dell'Area Mediterranea. I soggetti delle ceramiche della collezione Rizzon ci riportano alle nostre radici più profonde, quelle della Grecia antica e ai territori che hanno creato le condizioni per la domesticazione e diffusione della salutare



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

CASH & CARRY
CASTELLUCCIO srl
Distributore
Heineken- Peroni - Coca Cola - Fonti del Vulture- Pasta Fresca Castelluccio
C.da Fiumarella snc 85037 Sant'Arcangelo
Mail- castellucciocash@gmail.com

In terra di Rieti la prima selezione "Regina delle Miss d'Italia"
Organizzazione realizzata dallo chef Nicola Gallo di Roccanova

Nel segno del bello e del gusto



Miss delle Miss- Giuria

Nella splendida cornice del castello "Corese Terra" in scena nel marzo scorso una simpatica manifestazione con al centro la bellezza in coppia con la cucina. Una serata in terra di Rieti interamente svoltasi nel segno del bello e del gusto. Del bello; quello della prima selezione "Regina delle Miss d'Italia" dove hanno sfilato graziose ragazze. Bellezze italiane ma anche straniere come le "Sirene dell'isola Mauritius" e la sensualità della marocchina Halima Meski. Ad organizzare il tutto lo chef roccanovese Nicola Gallo, consigliere della Federazione Italiana Cuochi, che da anni lavora a Roma, affiancato dalla bella Felicia Dragus, modella e stilista, già reginetta d'Italia over 30 lo scorso anno e presentatrice della serata. "Un evento che ha avuto la sua bellezza perché hanno sottolineato gli organizzatori - c'è stato l'impegno di tutti con giovani e over che possono essere anche le nostre amiche di banco con la loro normalità e dolcezza". Ma anche il gusto con la cucina, un "Flan di broccolo romano" proposto dallo chef Nicola Gallo che da tempo lavora a Roma dove … prende "per la gola" anche esponenti del mondo dello spettacolo e dello sport. Una simpatica serata che ha divertito tanti intervenuti a cominciare dalla giuria quasi del tutto formata da professionisti roccanovesi che vivono a Roma. Come la dottoressa Mariateresa Cifarelli, il dottor Carlo Collarino, la signora Carmela Biondi, moglie dello chef Nicola Gallo, che da oltre 30anni lavora nel mondo della moda capitolina con stilisti di fama e in stretto rapporto con la rinomata sartoria del maestro roccanovese Gino Gallo. E ancora Salvatore Carenza; parrucchiere di grande esperienza, conosciuto nella capitale come "l'architetto del capello" che ha coordinato altri 10 parrucchieri impegnati nella serata evento. Il tutto con la partecipazione straordinaria di rinomate firme romane come "Wonder esperienza", e"Samao abiti da sposa". Una serata dove il giornalista e conduttore di rete zero Rieti, Fulvio Lampieri, ha saputo esaltare nel segno del binomio "bello e del gusto del bello" .



Era la fine degli anni '70 quando quattro amici decisero di fondare "Radio Oscar Roccanova" un'emittente radiofonica privata. La prima sede era in via San Pietro

Quando a Roccanova c'era la radio

L'intento era quello di sfuggire al grigiore quotidiano, regalando ai nostri ascoltatori momenti quotidiani diversi, all'insegna di un giornaliero intrattenimento musicale

Filippo De Marinis

Correva il triennio 1978-1980, quando io, gli amici Franco Pesce, Vincenzo Marranghino e Peppino D'Arretta, decidemmo, come soci, di fondare un'emittente privata dal nome "Radio Oscar Roccanova". Era il periodo della proliferazione di emittenti private, che nascevano su tutto il territorio nazionale. Il nostro intento era quello di sfuggire al grigiore quotidiano, creando un rapporto amichevole e fraterno con i nostri ascoltatori e regalando loro momenti quotidiani diversi, all'insegna di un sano ascolto e di un giornaliero intrattenimento musicale. La prima sede era ubicata in via San Pietro, nella casa di proprietà dei compianti genitori dell'amico Franco Pesce. Il nostro primo trasmettitore, da 10 watt di potenza, fu concepito, artigianalmente, dal nostro collaboratore Matteo Graziano, diplomando, all'epoca, col titolo di elettrotecnico. La gioia di possedere un ripetitore tutto nostro, anche se non sufficientemente potente, ci indusse ad impegnarci a fondo nella conduzione e gestione dello studio radiofonico. Subito, tutti i nostri concittadini si entusiasmarono della cosa, non sembrando loro vero il fatto che Roccanova potesse avere una sua emittente privata. Tant'è che, immediatamente, le varie dediche dei brani, erano diventate una regola. Molti innamorati si scambiavano abbracci e baci via etere, così la nostra radio contribuì a non pochi matrimoni. Ma le dediche servivano anche per le ricorrenze più comuni, come anniversari di matrimoni, onomastici, compleanni e quant'altro. Visto l'acclarato successo, si decise di sostituire il vecchio trasmettitore, con uno da 180 watt, garantendo la copertura del segnale su una vasta area territoriale, compresa tra Nova Siri fino a Ginosa, intersecandosi in direzione della Bassa e Media Val d'Agri, fino alle soglie della diga del Pertusillo. In questo progetto ci aiutò fraternamente ed economicamente il caro amico Antonio Leone, a cui ancora siamo grati. Inoltre, ci aiutavamo nella gestione delle spese, con la messa in onda di spot commerciali, non solo facenti riferimento ai negozi di Roccanova, ma anche dei paesi limitrofi. All'epoca, non esistevano né social, né internet, tanto meno you tube. Io, personalmente, acquistavo dai F.lli Arcomano, settimanalmente, la rivista di musica "CIAO 2001", dove, oltre alle interviste musicali, venivano riportate le recensioni dei successi del momento, italiani e stranieri. Per essere sempre aggiornati sulle novità musicali, si andava spesso a Salerno ad acquistare dischi, 45 giri, del momento, catalogandoli per genere e per anno. "Radio Oscar Roccanova" fu per noi soci, ma non solo, un rifugio ideale di musica e di socializzazione. Noi stessi avevamo un nostro programma quotidiano. Ricordo ancora il mio. Un programma di musica Rock (Deep Purple, Pink Floyd, Bob Dylan ecc...) che faceva la felicità dei giovani roccanovesi e non. Tra gli amici esterni i programmi erano gestiti anche da Michele Calabrese, dai compianti Antonio Palma e Rocco Pugliese, il quale diffondeva solo il genere del "liscio", soprattutto i "Casadei", il gruppo romagnolo che, all'epoca, andava molto di moda. Altri collaboratori erano Rocco Nubile, Biagio Damiano. Avevamo due ottime collaboratrici, ancora carissime amiche: Carmela Casella e Concetta D'Alessandro, le quali, con il loro entusiasmo, puntualmente, facevano girare sui piatti radiofonici dello studio brani di Blondie, la Dee Dee Jackson, i Bee Gees, gli Abba Donna Summer, Tina Turner, Lucio Battisti, Claudio Baglioni, Julio Iglesias, Lucio Dalla ecc... Le amiche erano particolarmente apprezzate dal grosso pubblico radiofonico, anche perché, in genere, le dediche d'amore su richiesta, le trasmettevano loro agli interessati. Mi scuso se non li ho citati tutti, ma il tempo gioca brutti scherzi. Allora era tutto più difficile. Il cammino era spinoso ed irto di ostacoli, ma noi combattendo quotidianamente contro le piccole e grandi difficoltà, ce la facemmo a portare avanti il sogno per ben tre anni. Nel 1987, io, Vincenzo Emanuele, Antonio Albertini e Andrea Arbia, fondammo il gruppo rock "Dioniso Band". Ma questa è tutta un'altra storia che, un giorno, vi racconterò... Forse!!!



Via San Pietro- La prima sede di Radio oscar

Un rilevante percorso di studi e di ricerche sarà attuato dalla Deputazione Lucana di Storia Patria

Verso il centenario della nascita di Scotellaro

L'intellettuale della modernità nacque a Tricarico nel 1923 e morì a Portici nel dicembre del 1953



Rocco Scotellaro

Su Rocco Scotellaro, rilevante figura di intellettuale della modernità, in cammino verso tempi nuovi, la Deputazione Lucana di Storia Patria-Istituto per gli Studi Storici dall'Antichità all'Età Contemporanea ha istituzionalmente avviato un rilevante percorso programmatico di studi e di ricerche d'ambito nazionale in vista, con il prossimo anno, del centenario della sua nascita, a Tricarico, il 19 aprile del 1923. "Tale innovativo percorso di riattenzione per un intellettuale di prima fila quale fu Rocco Scotellaro (morto a Portici nel dicembre 1953) muoverà- come sottolinea Antonio Lerra presidente della Deputazione- da un'accurata ricognizione e lettura critica su quanto finora pubblicato, cui seguirà il recupero di documentazione ancora inedita, con parallela, rigorosa, ricostruzione e lettura/rilettura del contesto politico-istituzionale, socio-economico e culturale del suo tempo, con particolare attenzione per il cruciale periodo compreso tra la crisi del regime fascista ed i primi anni dello Stato repubblicano italiano". "Il solido ancoraggio al contesto generale e locale del suo tempo consentirà- sottolinea ancora il presidente Lerra - di adeguatamente delineare e, per alcuni aspetti riconfigurare, il suo profilo di vita e di complessiva attività politico-istituzionale e culturale, con conseguente valorizzazione ed aggiornata veicolazione dei suoi tratti caratterizzanti quale, appunto, intellettuale della modernità, in cammino verso tempi ed orizzonti nuovi".

Eventi che si sono svolti in 40 paesi lucani

Circa 10.000 visitatori alle giornate del Fai in Basilicata



Tursi- 2022

Sempre più coinvolgenti gli eventi del Fai in Basilicata. Un successo al di là di ogni aspettativa le giornate del 26 e 27 marzo scorso che hanno coinvolto 40 Comuni in tutta la regione e fatto registrare oltre diecimila visitatori di cui oltre seimila solo a Matera. "Intense e gratificanti" ha definito le giornate la presidente lucana del Fondo ambiente italiano, Rosalba Demetrio. "L'edizione del 2022- ha ricordato la presidente - ha compiuto trenta primavere, occasione per rinsaldare i valori del vivere civile testimoniati dal patrimonio culturale con la visita a luoghi poco conosciuti o ancora inaccessibili. La Basilicata come al solito è stata interessata da nord a sud, in provincia di Potenza e nell'ampio territorio materano con luoghi incantevoli e molto spesso sconosciuti".

Un ringraziamento, la presidente lo ha rivolto anche a "tutte le Istituzioni territoriali e i Privati che hanno reso possibile gli eventi, i Dirigenti Scolastici, i Docenti e gli Studenti. Un pensiero riconoscente alle Istituzioni che sul piano nazionale hanno sottoscritto protocolli d'intesa con il FAI e hanno assicurato la collaborazione anche in Basilicata, Arma dei Carabinieri, Croce Rossa Italiana, Protezione Civile".Un grazie la presidente lo ha rivolto ai "Delegati e Volontari impegnati in questa trentesima edizione delle Giornate di Primavera, tutti straordinariamente impagabili. Energia, gioia ed entusiasmo nel loro sguardo ha reso queste ore speciali in un momento in cui tutti siamo molto turbati dalla violenza di una guerra come tutte disumana e crudele". Così come ha voluto ringraziare i Sindaci dei 40 Comuni lucani che hanno collaborato alla realizzazione dell'evento: Acerenza, Anzi, Barile, Bernalda, Brindisi di Montagna, Castelluccio Inferiore, Castronuovo di Sant'Andrea, Ferrandina, Filiano, Gorgoglione, Grottole, Irsina, Lauria, Maratea, Marsico Nuovo, Marsico Vetere, Matera, Miglionico, Moliterno, Montemurro, Montescaglioso, Pisticci, Policoro, Pomarico, Potenza, Rionero in Vulture, Rivello, Rotondella, Salandra, San Chirico Nuovo, San Costantino Albanese, San Mauro Forte, Sant'Arcangelo, Sasso di Castalda, Savoia di Lucania, Stigliano, Tolve, Tricarico, Tursi, Valsinni.

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

VENDESI a PIOSSASCO
CAPANNONE in lamiera uso deposito, adatto anche per rimessaggio camper. **PARTE ABITATIVA** con stanze da ultimare, con bagno già completato, box auto doppio. **TERRENO** di circa 2000 mq. con frutteto. Il tutto a 45mila euro (trattabili) Fraz. **Allivellatori** - **Piossasco** - Proprietà Lorenzo D'Amore - Tel 335-7500992

CARROZZERIA PENNELLA
CARROZZERIA • OSCURAMENTO VETRI
LUCIDATURA IN NANOTECNOLOGIA • RIGENERAZIONE INTERNI
AUTO SOSTITUTIVA • SOCCORSO STRADALE H24
C.da Celagresti, 9 • 85030 CASTRONUOVO S. ANDREA (PZ)
349. 7018231 • 0973.835031
carrozzeriapennella.com carrozzeriapennella@gmail.com

VETROCAR
Riparti col sorriso :)
CASTRONUOVO S. ANDREA (PZ)
C.da Celagresti, 9
T +39 349 7018231 • + 39 0973 835031
castronuovodisantandrea@vetrocar.it
vetrocar.it :)

L'ombra del fiore rosso

Fredda di paura l'ombra
del fiore rosso.
Fredda e bruna,
e con un ghigno di rabbia colorato da un sorriso nascosto.
Sotto,
i capelli arruffati,
le scarpe aperte,
la pelle squarciata,
i bottoni accartocciati dal fumo.
Di fronte,
in ginocchio, a spiare nella foto,
tra le genti che sono passate,
un ciuffo di capelli neri,
le mani sui fianchi,
la rabbia masticata,
la libertà ingollata,
la morte insanguinata,
le lacrime tradite,
Il sorriso, prima disegnato,
poi squarciato obliquo e nascosto,
ora sacralizzato, banalizzato, standardizzato.
Inutile.
E sotto un fiore senza colore.

Filippo Gazzaneo

Con la poesia sopra riportata, Filippo Gazzaneo, di Senise, docente di Filosofia e Storia al Liceo classico "Isabella Morra" dello stesso centro è tra i vincitori del contest "Bella Ciao"promosso dall'Anpi di Pomezia dove sono avvenute le premiazioni in occasione del 25 aprile giornata di celebrazione della Giornata della Liberazione.

Roccanovesi nel Mondo

E' morto in Piemonte Giuseppe De Risi

Aveva 72 anni. Dall'età di 12 a Piossasco

Il 10 aprile scorso, all'età di 72 anni, è morto nell'Hospice di Pomaretto dove da poco tempo era ricoverato, Giuseppe De Risi. Nato a Roccanova nel 1949, all'età di appena 12 anni insieme ai genitori si era trasferito, come tanti roccanovesi, a Piossasco dove appena congedatosi dal militare ha cominciato a lavorare alla fiat di Rivalta dove è rimasto per oltre 40 anni. Sposatosi a fine anni '70 con Assunta Arcomano, anche lei roccanovese emigrata nel paese del Torinese, per diversi anni erano soliti tornare per le vacanze estive nel paese di nascita. Una volta in pensione il richiamo è stato ancora più forte tanto che nel 2012 Peppino è voluto tornato stabilmente a Roccanova dove aveva una campagna e dove gli piaceva passare il tempo, così come anche davanti al bar in piazza. Molto cordiale era l'amico di tutti che incontravi e con tutti gli piaceva scherzare. Finché la salute glielo ha permesso è rimasto a Roccanova per poi tornare circa otto anni dopo nel Torinese dove viveva con la moglie, prima a Piossasco e poi a Cumiana.

Alla moglie Assunta e ai figli Francesca e Antonio vanno le condoglianze della Piazza

ANDAMENTO DEMOGRAFICO

Popolazione: *(dati Istat al 1.1. 2021=1345)*

NATI = nessuno

MORTI = 1

Castelluccio Rosa, ved Collarino, n. Roccanova 1928, agricoltrice, il 20.4 nell'ospedale di Villa d'Agri..

MATRIMONI = nessuno

NATI ALTROVE

Figli di roccanovesi nel mondo

Per inserire i nati in questa rubrica è necessario a far pervenire le indicazioni complete con le seguenti informazioni: nome e cognome dei genitori e dei nati, data e città di nascita, all'indirizzo mail lapiazza.roccanova@libero.it o con un sms al numero 3477827412.

MISERICORDIA
Francavilla in Sinni (PZ)
Tel. 0973 577249

CULTURA/La Basilicata perde un grande studioso di storia, arte e dialettologia

L'eredità culturale del prof. Giovanni Percoco

Originario di Chiaromonte, fu biografo dell'artista-scultore Marino da Teana

Salvatore Lovoi

"Oggi è un brutto giorno per la nostra comunità" - ha detto la sindaca, Valentina Viola. Si è spento, infatti, nella "sua" Chiaromonte una delle voci più autorevoli della cultura lucana. A 85 anni di età, è venuto a mancare il 17 febbraio scorso, il prof. Giovanni Percoco. Personalità poliedrica è stato ricercatore, studioso, critico, musicista, cultore e divulgatore di storia e tradizioni. Operatore socio-culturale ha operato per decenni nella scuola e collaborato con eminenti personalità del mondo artistico e culturale dal sociologo americano Edward Banfield ai glottologi tedeschi Gherard Rolhfs e Rainer Bigalke (vedi: il "Dizionario dialettale della Basilicata" del 1976 e Mille Sentenze e Detti Lucani del 1986) ai suoi conterranei: dalla poetessa Gina Labriola al grande scultore Francesco Marino di Teana (di cui era amico, biografo ufficiale e autore di pregevoli saggi e pubblicazioni).

"Il mio amico geniale" - così lo ha definito il fraterno collega Franco Armenti. Poliglotta - parlava correntemente in latino, greco, tedesco, spagnolo e inglese - il che gli ha consentito di studiare approfonditamente e in modo disciplinato i Dialetti dell'Area Sud di Basilicata. Archivio di memorie è stato da guida, per diverse generazioni di studenti e cultori, ai quali non disdegnava alcunché facendo da cicerone tra i monumenti e i vicoli della sua città - di cui era profondo conoscitore - aprendo sempre le porte della sua casa-museo-biblioteca.


Percoco a Parigi con Francesco Marino di Teana

Per tutti questi buoni motivi era stato insignito di diversi riconoscimenti. Fra gli altri: nel 2012 a Nemoli, del Premio Sirino d'Argento, nel 2015 a Latronico "Il Tassello", nel 2017 a Roma, l'attestato nazionale "Salva la tua lingua locale".

Con la sua scomparsa "si chiude la più grande biblioteca del mondo" - ha detto Maria Paola Vergallito nell'augurare "buon viaggio al grande maestro, simbolo di cultura e luce luminosa". Senza di lui la nostra regione si scopre più povera - ha scritto Egidio Sproviero "Speriamo che l'Università di Basilicata non faccia disperdere l'enorme patrimonio culturale che ci è stato donato in lascito."

Nota inviata da Antonio Molfese al Presidente Bardi affinché si sostengano queste nuove tecnologie

Predire l'Alzheimer con la Deep Trace Technologies

Una proposta che viene rivolta anche ai medici della Basilicata

Valenti studiosi hanno sviluppato un software capace di predire se un soggetto è predisposto alla degenerazione della malattia di Alzheimer oppure no. La "Deep Trace Technologies", da una iniziativa della ricercatrice Prof. Isabella Castiglioni e con un laboratorio presso lo Iuss di Pavia, ha permesso di rendere utilizzabile questa ricerca il cui scopo principale è quello di operare sul territorio, specie nelle zone disagiate e lontane da centri di assistenza e cura. E' un dispositivo sanitario che supporta e rileva le prime tracce di degenerazione che avvengono nella sostanza grigia del cervello, che mostrano l'accumulo di proteine proprie dell'Alzheimer,in quale area del cervello si svilupperà il deficit dopo un intervallo di tempo ed aiuta a sviluppare la prevenzione. I trattamenti possono rallentare il decadimento anche se la malattia rimane.

Altre ricerche messe a punto riguardano:- i tumori alle ovaie ed il carcinoma alla mammella; i software sono in grado di capire se una massa sia benigna o maligna; progetti di telemedicina e telediagnosi a domicilio.

Le ricerche avanzate e già operanti al nord Italia sul campo tendono a diffondersi sul territorio, dove sono presenti tecnologie adeguate e all'avanguardia e ricercatori che vogliono metterle in uso. Si richiedono sedi anche nel Sud Italia, in Europa, negli Stati Uniti e Asia. La Basilicata ha le strutture e ricercatori qualificati che possono portare aiuto anche nelle sedi di residenza, dove sono presenti pazienti che potrebbero trarre grandi benefici. Diamo un aiuto sostanziale con tecnologie moderne e risorse finanziarie a che vengano impiegate anche per i nostri anziani.

Antonio Molfese *-Medico giornalista -Presidente del Centro Studi sulla Popolazione e Centro regionale Lucano dell'Accademia di Storia dell'arte Sanitaria con sede nella Torre Molfese di San Brancato di Sant'Arcangelo*

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

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

Dr. Giovanni
PORFIDIO
Medico-Chirurgo
Specialista in
Malattie Reumatiche
Università di Siena
Visite su
appuntamento
Senise 0973683528
Lauria 0973823496

In radio da inizio aprile con il suo quarto singolo. Ed è subito successo

"Dove l'aria profuma di te"

La cantante roccanovese Laura Castronuovo torna ad emozionare con un brano dedicato all'amore e all'esaltazione di questo sentimento che inebria e tormenta E dalle colonne della Piazza il ringraziamento di Laura a "Roccanova e ai Roccanovesi"

Torna con il suo nuovo brano, il quarto nel giro di tre anni, ed è subito successo di ascolti per Laura Castronuovo, la cantante roccanovese che continua ad emozionare. Questa volta con"*Dove l'aria profuma di te*". Un brano tutto improntato all'amore, quello con la A maiuscola. Quello che - si legge in un comunicato "come un fiore primaverile sboccia e diventa un sentimento tanto complicato quanto vitale nella vita di ognuno di noi e celebrato in tutte le forme d'arte. Ogni artista lo descrive a modo suo e lo fa anche la cantautrice Laura Castronuovo in questo nuovo singolo in rotazione radiofonica dagli inizi di aprile. Un pezzo di quelli forti a cui ci ha abituato l'artista roccanovese che dal 2019 con "*Ali in prestito*" è tornata prepotentemente sulla scena musicale dopo un periodo di meditazione. Successo ripetuto l'anno dopo con "*Dillo alla luna*" e poi ancora un crescendo di ascolti con "*Meritiamo il sole*" dello scorso anno dove l'artista ha affrontato"un argomento a lei molto caro ovvero il conflitto interiore che ognuno di noi vive nel periodo dell'adolescenza con sé stessi e con i propri genitori dove, in ogni caso, trionfa l'amore. Quell'amore che ha una impronta ben definita nell'Essere della cantautrice".


Laura Castronuovo

Quell'amore intenso ma anche "tormentato o romantico, ribelle o placato, l'Amore si presenta con mille sfaccettature; può arricchire, ma anche distruggere, è gioia e paura, è traguardi e ostacoli". "L'Amore è- spiega la stessa artista - dove senti di essere a casa, quella casa che spesso si costruisce fra le nuvole, quel posto in cui senti di dover abitare, dove l'aria profuma di chi si ama. Ora so dove abiterò…..esattamente *Dove l'aria profuma di te*"!".Quell'amore che nel brano di Laura - i cui autori sono Remo Elia e Luca Sala mentre la produzione è sotto etichetta "La Mia Song"- "resta e resterà sempre il motore che dà un senso alla vita ed è proprio questo che emerge dall'Essere più profondo della cantautrice Laura.

Classe '83 Laura vive e lavora in Lombardia ma a Roccanova, paese della sua adolescenza dove vivono la mamma Antonietta Arleo insieme al papà Giuseppe e al fratello Francesco, torna spesso anche perché qui, dove ci sono tanti suoi amici e fans, riesce a ritemprarsi e trovare anche stimoli nuovi per la sua originale vena musicale di grande intensità. E proprio dalle colonne della Piazza Laura vuole ringraziare "Roccanova e i Roccanovesi per aver accolto con tanto entusiasmo il mio nuovo singolo, anche questa volta. I social network ci permettono di azzerare le distanze e di farci sentire più vicini ed è proprio grazie a questo strumento che ho potuto avvertire la vicinanza del mio paese anche a centinaia di chilometri di distanza".

La 150^ edizione della kermesse ciclistica più famosa d'Italia arriverà a Potenza

Il giro d'Italia torna in Basilicata

La 7^ tappa toccherà i territori di 12 comuni lucani


Giro d'Italia in Basilicata-maggio 2014

Il Giro d'Italia sarà nuovamente in Basilicata. Dopo l'edizione del 2020 quando arrivò a Matera proveniente dal Parco del Pollino, passando per la Valle del Sinni, attraversando la Val d'Agri e i calanchi, ora la "carovana rosa" torna nella nostra regione. E lo farà in occasione della 150^ edizione della kermesse ciclistica più famosa d'Italia che partirà il 6 maggio da Budapest per chiudersi il 29 a Verona. A darne comunicazione ufficiale già a fine ottobre scorso l'allora assessore alle Attività Produttive con delega allo Sport, Francesco Cupparo, riferendo di "aver condiviso con il Presidente Bardi e l'amministratore unico dell'Apt Nicoletti l'impegno di candidatura della Basilicata ad ospitare il 150° Giro d'Italia" nella tappa di 196 km che partirà da Diamante in Calabria ed arriverà a Potenza. Più nello specifico la 7^ tappa, in programma il 13 maggio, in provincia di Potenza riguarderà circa 170 chilometri e toccherà i territori di Maratea, Trecchina, Lauria, il Monte Sirino, Sarconi, Grumento, Viggiano, Marsicovetere, Calvello, Abriola, Pignola, Sellata con arrivo nel centro del capoluogo di regione da dove mancava da 21 anni e da cui i ciclisti ripartiranno il giorno dopo. Cupparo sottolineò anche che "il Giro d'Italia oltre a rappresentare un evento sportivo di grande rilievo per tutti i lucani che sono appassionati di ciclismo e non solo sarà una vetrina formidabile per attrarre turisti e visitatori che avranno l'occasione di vedere in tv paesaggi e luoghi che attraverserà la Carovana Rosa".Un evento questa di una tappa del Giro d'Italia in Basilicata auspicata anche dal Comitato di coordinamento dei sindaci del comprensorio del POV (Programma Operativo Val d'Agri) che nel corso di una riunione svoltasi nell'ottobre dello scorso anno aveva candidato il territorio valdagrino all'attraversamento di una tappa della corsa rosa poiché la vedeva come "ulteriore opportunità, di intesa con l'APT, di promozione turistica utilizzando la vetrina della manifestazione ciclistica più importante e più seguita".

La squadra del "paese del vino" viene battuta dalla formazione pollinea del San Severino

Ancora uno stop esterno per il Roccanova

A due giornate dal termine del campionato mantiene comunque la 7^posizione con 15 punti



Nulla da fare per il Roccanova in casa della capolista Corleto Perticara vittorioso nettamente per quattro reti a zero. Già in vantaggio dopo 8' minuti i padroni di casa hanno raddoppiato e poi si sono portati sul tre a zero già nella prima frazione di gioco. Nella ripresa il Roccanova è rimasto anche in 10 per l'espulsione del giovane Pietro De Mare e, già orfano del capitano Raffaele Bellizio assente per squalifica, ha incassato anche la quarta rete per un passivo veramente pesante. Ma troppo forte la capolista che si conferma sempre più leader di questo campionato di 2^ categoria. E niente da fare neanche nella trasferta successiva a San Martino dove il Roccanova si è arreso per 2-0. Già in svantaggio dopo due minuti non c'è stata la forza per reagire e nel secondo tempo è arrivato anche il raddoppio dei padroni di casa che occupano il quarto posto in classifica a due punti dalla capolista. Ma la riscossa è arrivata la partita successiva quando tra le mura amiche il Roccanova ha superato il Latronico. La squadra di casa sin dai primi minuti ha interpretato la gara nei migliori dei modi. Così è arrivata anche la vittoria. La squadra biancoceleste è stata sempre padrona del gioco sfiorando a più riprese la rete già dalle prime battute di gioco contro un ottimo Latronico arrivato nel "paese del vino" per strappare almeno un punto. Ma si è dovuto arrendere pur se con il minimo scarto. Il gol vittoria del Roccanova è arrivato al 6° del secondo tempo con Panetta, lesto a raccogliere in mischia una debole ribattuta del portiere ospite. Comunque poco rispetto alla mole di gioco e alle occasioni avute dai padroni di casa che finalmente raccolgono la terza vittoria di questo campionato. Ma alla buona prestazione casalinga è seguito un brutto stop esterno. A San Severino dove la squadra del Pollino si è imposta al termine di una gara fallosa e caratterizzata dal nervosismo tra le file dei roccanovesi per alcuni decisioni e sviste arbitrali che è costata due espulsioni tra cui il portiere. Alla fine quasi punitivo è stato il punteggio di 4-1 a sfavore della squadra roccanovese. Una partita da archiviare subito per concentrarsi e pensare alle altre due gare che mancano per la conclusione di questo torneo: la prossima in casa contro il fanalino di coda Grumento e poi in trasferta a Marsicovetere. Dopo 16 partite il Roccanova resta al 7° posto in classifica con 15 punti, frutto di 4 vittorie e tre pareggi (9 le sconfitte): 16 reti fatte e 29 subite. Se può essere una consolazione la sesta difesa del torneo).

SANT'ARCANGELO
VIA DEL MULINO - ZONA P.I.P. LOTTI 11/12
ARD discount
CONVIENE SAPER SCEGLIERE

GLOBAL COM BASILICATA
CONVENIENTE SENZA CANONE SENZA LIMITI Di GB
Internet veloce e senza linea fissa
www.globalcombasilicata.it - 0973.21008

CAMPAGNA ABBONAMENTI 2022

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