



Ad alimentare la spinta a correre in solitaria questioni politiche ma soprattutto la caccia al seggio in Consiglio puntando al 4% Regionali, rischio "balcanizzazione"

In vista delle elezioni le coalizioni a un passo dalla polverizzazione. Possibile pioggia di candidati governatore



A far segnare il primo rompete le righe è già il centrosinistra. A PAGINA 3

Tempa Rossa, 50 operai rischiano il posto Ieri la protesta con le famiglie a Corleto



La protesta di ieri
A PAGINA 11



IL COVO DEL BRIGANTE

LITI TRA COMARI

La polemica tra Antezza, Pd, parlamentare a riposo forzato, e la Liuzzi, 5Stelle, in servizio superattivo riguarda la linea ferroviaria da realizzare Matera-Ferrandina. L'impegno per il finanziamento è stato a suo tempo del duo Antezza-Vico, con grande battage pubblicitario. La Liuzzi ha fatto confermare lo stanziamento, ma senza il dovuto riconoscimento del risultato ottenuto nella precedente legislatura. Una dimenticanza? Forse da parte di chi ieri sedeva sui banchi di un'opposizione spesso chiasosa e distratta comunque contraria a prescindere. L'onore delle armi appartiene solo alla retorica militare. Nella rivendicazione della primogenitura l'Antezza compie il solito errore dei politici: la tendenza ad una personalizzazione: "Il finanziamento lo abbiamo concesso noi, voi ora dovete...". Né noi, né voi, è tutto fuori luogo. I soldi sono dei cittadini. Le proposte toccano ai parlamentari presenti a Roma, non in soggiorno turistico! La pubblicità, l'autoreferenzialità e l'irricoscenza sono elementi costanti. L'esibizione di un risultato ottenuto non è una vittoria personale. Malgrado gli annunci e la pubblicità molte infrastrutture sono rimaste nella sfera delle buone intenzioni. Perciò, bisognerebbe lavorare insieme e in continuità, nell'interesse delle comunità che si rappresentano. La disputa, così posta, rischia di essere assimilata ad una lite tra comari, sebbene autorevoli. E' vero che vivono a poca distanza, ma l'Antezza e la Liuzzi non sono donne del vicinato.

Indagini condotte in sinergia da carabinieri e polizia: 8mila euro il bottino dei raggiri Truffavano anziani del Materano con la tecnica del falso incidente, in manette due napoletani

Il delitto di Ruvo del Monte

Polacco ucciso un anno fa, il pm chiede 16 anni per il 40enne accusato di omicidio preterintenzionale

A PAGINA 9



I due uomini arrestati. A PAGINA 20

Province al voto

Il giorno delle elezioni: si scelgono i successori di Valluzzi e De Giacomo

A PAGINA 5

Nello Sport

Coppa Eccellenza



Il Melfi cerca la rimonta col Policoro, il Senise chiede al Ferrandina il pass per le semifinali

Coppa C. Primo successo a Castellammare: lucani agli ottavi

Potenza, vittoria storica



Il Potenza batte la Juve Stabia 2-1

Serie C

La Lega Pro decide di giocare: il 3 via libera per il match tra Potenza e Catania, il 10 il Matera sfida la Viterbese

Lo chef Vitantonio Lombardo riparte da Matera: "Ho rinunciato alla stella Michelin per tornare nella mia terra"



A Caffè Di Traverso su La Nuova Tv lo chef Vitantonio Lombardo originario di Savoia svela i segreti della sua cucina. A PAGINA 7



L'APPROFONDIMENTO

di MICHELANGELO RUSSO

POTENZA - La sua dedizione l'ha guidato sin dall'età di 16 anni in giro per l'Italia e per il mondo.

Per poi riportarlo qui, in Basilicata: la terra da cui è emigrato per affermarsi professionalmente, affinare il suo stile e sviluppare la sua creatività. Originario di Savoia di Lucania, lo chef Vitantonio Lombardo, unico professionista in Basilicata ad aver ottenuto la stella Michelin, ha deciso di investire a Matera, realizzando così il sogno di una vita. Un ristorante che porta le iniziali del suo nome per un nuovo progetto di vita. Un'eccezione nel suo campo, che ancora oggi punta a perfezionare i propri piatti, ascoltando anche i preziosi consigli dei suoi clienti. "A fine serata chiedo sempre loro cosa non abbiano gradito", dichiara nel salotto di "Caffè di Traverso", accolto da Mariolina Notargiacomo.

LA FORMAZIONE

Lombardo, oggi 39enne, ha visto all'opera e affiancato maestri della cucina del calibro di Paolo Teverini, Silver Succi, Gianfranco Visani e Fabio Barbagliani. "Sarei tornato comunque nella mia regione. Quando sono partito da casa - afferma

Chef Lombardo dalla nonna a Savoia di Lucania per farsi suggerire qualche consiglio da sfruttare per i suoi piatti



Con Locanda Severino a Caggiano entra nella guida Michelin, ma chef Lombardo riparte da Matera

"Ho rinunciato alla Stella per tornare nella mia terra"

Dopo il compianto Rizzuti è l'unico professionista lucano ad aver conquistato l'importante e ambito riconoscimento

da chef a Caggiano, lungo il confine campano-lucano, E' con la locanda Severino, che conquista la stella Michelin. Matura però la decisione di chiudere il locale, che perde così la stella ottenuta dopo mille sacrifici. Lui, però, conserva quel titolo a lungo inseguito e decide di tornare in Basilicata, per aprire il suo ristorante nella città dei Sassi, designata Capitale Europea della Cultura. "Matera - dice - è diventata la Grande Mela del Sud".

LA DECISIONE DI LASCIARE IL RISTORANTE

"Lo sentivo un po' come

una gabbia - confida - mi sentivo vincolato dal fatto che non riuscivo ad usare al meglio i prodotti della mia terra. Non sono andato via da Caggiano perché si lavorava poco, anzi avevamo una stella. Tuttavia, siamo ripartiti da zero. Oggi da Matera. Ed è proprio qui che mi sento a casa, assemblando i miei piatti sia con i prodotti tipici lucani, sia con quelli riconosciuti nel mondo. Accostare il foie gras al peperone crusco, è una sfida - sostiene - della nostra cucina".

LA SUA MUSA

Vitantonio Lombardo a Caffè Di Traverso su La Nuova Tv alcune sue proposte e in cucina con i collaboratori

A Caffè Di Traverso su La Nuova Tv svela i segreti della sua cucina e confida: la città dei Sassi ha facilitato il mio percorso, ma io avrei ricominciato ovunque purché in Basilicata



-l'ho fatto con le lacrime agli occhi e il mio unico obiettivo era quello di formarmi per poi rientrare". Nel 2011 comincia l'esperienza



ISPIRATRICE

Come molti grandi chef, ha iniziato a familiarizzare con i fornelli proprio a casa, prendendo spunto dalla vena creativa della nonna. "Io credo che la tradizione rivisitata esista relativamente. La tradizione va rivisitata piuttosto nelle tecniche di cottura. Mi piace partire prendendo spunto dalla cucina di una volta per poi realizzare un piatto tutto mio. Non c'è piatto più perfetto di quello che prepara mia nonna. E' inimitabile e resta tale. Dunque, gli elementi tradizionali devono rappresentare un'esperienza da cui trarre ispirazione". Oggi nel suo "Vitantonio Lombardo Ristorante" è accerchiato da collaboratori che considerano come una seconda famiglia. Tre i menù proposti, tutti con una forte e specifica connotazione: il primo, definito "Mat.era" è quello

della tradizione, il secondo, "Mat.eria", è invece un menù di ricerca e laboratorio. Infine "VI", un menù che include i piatti storici dello chef.

I SEGRETI DELLO CHEF

"Se la prima volta ti riesce, vuol dire che sei fortunato. L'ospite lo conquista la seconda volta. Lo dico - spiega - contro il mio interesse. Quando ti cimenti in una cucina complessa, è la seconda volta che te la godi e cominci ad apprezzarla. I miei ragazzi sono diventati una sorta di psicologi, riescono a comprendere i gusti e le predisposizioni dei nostri clienti. Ci sono alcuni più loquaci, altri meno. Ma si fa di tutto per soddisfarli. Oggi però la maggior parte degli avventori si informa prima, visitando il nostro sito e quindi preferisce andare a colpo sicuro".

Seconda Stagione

LA NUOVA TV CANALE 12

Ambiente
Salute
Sociale
Formazione
Lavoro
Sicurezza
Cultura

di

CAFFÈ DI TRAVERSO
DI MARIOLINA NOTARGIACOMO

Dal martedì al venerdì alle ore 12 e in replica alle ore 16