



GRUPPO CHIARITO MATERA

Via dell'Industria info 0835 386333

il Quotidiano del Sud

Edizione BASILICATA

ULTRAMOTOR



CONCESSIONARIA BMW MATERA

ANNO 18 - N. 318 - 1,50- 1,20
Domenica 18 novembre 2018

Direzione: Edizioni Proposta sud s.r.l. Via Rossini, 2/A - 87040 Castrolibero (CS)
Redazione di POTENZA: via Nazario Sauro 102, 85100 - Potenza (PZ) - tel. 0971 69309 - fax 0971 476797 - email potenza@quotidianodelsud.it
Redazione di MATERA: Piazza Mulino 15, 75100 - Matera (MT) - tel. 0835 256440 - fax 0835 256466 - email matera@quotidianodelsud.it

* Quotidiano del Sud + QN
in abbinamento obbligatorio 1,50- 1,20
ISSN 2499-3484 [Cartaceo] ISSN 2499-3042 [Online]

Critiche non solo dalle opposizioni per la delibera a poche ore dalla fine del mandato Sanità, bufera su Giunta e Franconi

La nomina dei tre direttori generali scatena le opposizioni e non solo

Uno dei prescelti indagato a Pavia per abuso e falso

SERVIZI a pagina 3

Il cambiamento e il nuovo potere

di GIANNI FESTA

Sono amari e difficili questi tempi. Prevale il conflitto rispetto al dialogo, c'è molta scena e

Continua a pagina 4



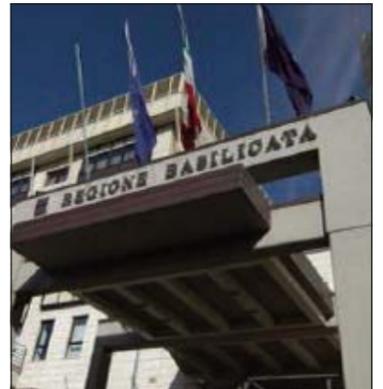
Derby senza gol Brilla il Matera Potenza sottotono

Caiata polemico con l'arbitraggio
Record di incasso

Duello tra Strambelli e Sepe, due tra i protagonisti del derby (foto di Andrea Mattiacci)

ALFONSO PECORARO e ANTONIO MUTASCI da pagina 18 a pagina 21

Elezioni, ancora scontro
«La data? entro il 21»



La sede della Regione Basilicata

ULTIMASEDUTA

Consiglio regionale Raffica di delibere
Poi casa senza il numero legale

SERVIZI alle pagine 5 e 6

Rifiuti Salvini deve capirci

di GIANNI PERRINO

È stata pubblicata nell'ultimo Bollettino Ufficiale Regionale della Basilicata la legge regionale 16 novembre

Continua a pagina 4

LA STORIA

POTENZA Palabasento dal 2015 chiuso dopo 19 anni di attesa



Il Palabasento

ALESSIA GIAMMARRIA a pagina 8

L'INTERVISTA

GRANDI CHEF Lombardo «Ora sogno una seconda Stella»



Vitantonio Lombardo

PIERO QUARTO a pagina 7

L'INTERVISTA Analisi spietata (e lungimirante) del segretario Cgil sulla Basilicata Summa, un atto d'accusa alla politica

Dal petrolio ai servizi una serie di proposte e un monito alla giunta regionale che verrà

Il futuro appartiene a coloro che credono nella bellezza dei propri sogni (E. Roosevelt)



SCUOLA DI ACCONCIATURA ED ESTETICA



emodiva academy

PARRUCCHIERI & ESTETICA

POTENZA - VIA DELLA CHIMICA, 13 - Tel. 0971.52937

info@accademiaemodiva.com



Angelo Summa

EUGENIO FURIA a pagina 2

il Quotidiano del Sud

Quotidiano Nazionale

insieme in edicola a € 1,20

NON VENDIBILI SEPARATEMENTE

FARMACIA GUERRICCHIO 1838

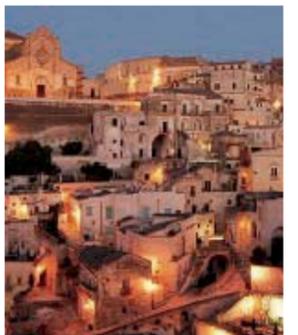
PROMUOVI IL TUO BENESSERE

Un percorso alla scoperta di tutti quei prodotti, dagli integratori all'alimentazione ai cosmetici, come strumenti per consentire al nostro corpo e alla nostra mente di ritrovare il massimo benEssere

Farmacia Guerricchio
Via Don Luigi Sturzo, 55 - Matera
Tel. e Fax 0835 264428 - 324 5498137
e-mail: farmaciostore@gmail.com
Facebook: Farmacia Guerricchio www.farmaciadrguerricchio.it

il Quotidiano

MATERA 2019
CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA



-64 giorni

alla cerimonia di inaugurazione di Matera, capitale europea della cultura 2019

Nel ristorante di Matera traguardo d'eccezione: «Adesso pensiamo già alla seconda»

«Le Stelle Michelin sono leggenda»

Lo chef Vitantonio Lombardo porta per la terza volta il riconoscimento in Basilicata

di PIERO QUARTO

MATERA - «Le stelle Michelin sono il riconoscimento più alto che ci può essere, per un cuoco sono leggenda. Questo traguardo raggiunto in pochi mesi a Matera per me rappresenta tanto ma da venerdì pensiamo già a lavorare per la seconda stella». Vitantonio Lombardo arriva ieri nel suo ristorante a Matera nei Sassi, in via Madonna delle Virtù tra gli applausi della sua "squadra" in cucina e in sala. Non nasconde almeno all'inizio di commozione. Dedica questo successo «alla mia famiglia che riesce a sopportarmi, ai miei ragazzi e a Frank». Il riferimento è a Frank Rizzuti che è scomparso da alcuni anni ma che è stato il primo a portare una stella in Basilicata. «La telefonata della sorella e della mamma di Frank subito dopo la notizia sono state per me molto importanti».

Nel parlare della sua nuova creatura Lombardo ricorda: «ho lasciato una stella a Caggiano per aprire questo ristorante, per ritornare dopo anni e esperienze nella mia terra. Abbiamo aperto il 28 maggio e in pochi mesi siamo riusciti a centrare questo risultato. Non è da tutti farlo, è stato molto importante, anche questo è un titolo di merito che è stato molto apprezzato. Non è facile lasciare una stella e riprenderla con così poco preavviso».

Il traguardo di chef Lombardo è solo il primo passo di una serie di tappe che lui stesso conferma molto ambiziose: «guardiamo avanti, pensiamo a migliorarci sempre. Io sono molto attento, perfezio-

nista nella scelta dei prodotti».

Noi usiamo i prodotti del territorio con l'intenzione ben chiara di riuscire a fondere i prodotti del territorio con quelli che ci sono in tutto quanto il mondo.

Un modo per dimostrare che esistiamo anche noi e non dobbiamo avere paura di nessuno. Ma questo vale nella cucina ma vale più in generale anche in altro tipo di ambiti specifici».

Lombardo parla ancora dei suoi piatti: «noi proponiamo delle creazioni che possono riuscire a fondere sapori diversi che appartengono tutti al territorio con alcuni elementi in più penso per esempio ad un calammaro che proponiamo con un ripieno di animelle e pezzente ma è solo uno

«La nostra cucina ha davvero tutto. Fa sognare come la città»



Lo chef Vitantonio Lombardo ha portato la stella Michelin a Matera

degli esempi.

Proviamo a riproporre molti di quelli che sono i prodotti più importanti del territorio. Pensate ai peperoni cruschi, noi li abbiamo anche in un dolce.

Io sono convinto che in quello che c'è sul territorio non manca nulla».

Non manca anche un riferimento ad un lingotto di cioccolato con la liquirizia all'interno, un modo per riprodurre anche il tufo che contraddistingue i Sassi di Matera.

Lombardo dà anche un messaggio al settore rispetto a questo risultato da lui raggiunto: «io guardo avanti, penso che questo risultato possa attirare ancora attenzione, possa consentire ad altri di poter ambire ad un risultato simile».

Matera in questo può diventare davvero un punto di attrazione e di concentrazione di questi prodotti e di questa qualità».

Ad accompagnare Lom-

bardo oltre alla sua squadra di cucina e di sala anche l'architetto Alessandro Tortorelli che ha descritto le scelte fatte per poter in pochi mesi adeguare un locale che esalti le qualità e i prodotti che vengono offerti. Aprendo anche ad altre opportunità».

«Vogliamo festeggiare questo traguardo con la città, domenica 25 chiuderemo il locale e dalle 20 con i ragnatela folk offriremo alcuni prodotti ai cittadini che vorranno venire qui da noi e li omaggeremo con alcuni piatti».

Ad omaggiare Lombardo per la stella Michelin appena ottenuta anche l'Amministrazione comunale con gli assessori Eustachio Quintano e Angelo Montemurro che hanno voluto sottolineare la qualità dei prodotti e dell'offerta che può complessivamente elevarsi a partire da questo risultato.

L'obiettivo è «creare una sinergia di competenze a supporto di aziende e professionisti»

Un'intesa che avvia rivoluzione digitale

Jetbit e Sedas hanno firmato un accordo che punta decisamente sulle nuove tecnologie



Jetbit e Sedas avviano rivoluzione digitale

POTENZA - È notizia degli ultimi giorni la firma della partnership tra Jetbit srls e Sedas srl, un accordo stretto tra due realtà tra le più attive nel digital a livello regionale.

Una recente analisi rivela che l'Italia ha imboccato la strada dell'innovazione tecnologica, soprattutto nel campo dell'imprenditoria.

Il percorso trentennale svolto dall'IT in Italia, infatti, sta finalmente entrando nel vivo. L'introduzione della fatturazione elettronica obbligatoria è la conferma di una rivoluzione digitale ormai in atto.

Occorrerà, quindi, una nuova strutturazione nei processi azien-

dali a costi più competitivi.

Il cambiamento poggerà su servizi altamente specializzati e figure professionali con competenze verticali. Jetbit e Sedas si pongono come soggetto unico pronto a rispondere a tutte queste esigenze.

«Stiamo investendo nelle partnership, condividendo le competenze ed esportando professionalità», dice Massimo Bilancia, CEO e founder di Jetbit - facendo partire la rivoluzione tecnologica proprio dalla Basilicata, grazie anche al Voucher Digitale in concessione alle PMI.

«Sono certo che questa collaborazione possa creare una sinergia di competenze e di specializzazio-

ni a supporto di aziende e professionisti, che permetterà ad entrambe le società di integrare e completare la propria offerta, rafforzando la presenza sul territorio e fornendo i migliori e più innovativi servizi in materia di digitalizzazione», ha affermato Emanuele Palumbo, amministratore e socio fondatore di Sedas Srl.

Jetbit e Sedas organizzeranno due eventi durante i quali presenteranno la propria partnership e il loro progetto comune.

Uno il 29 novembre a Salerno, presso Novotel, in via Generale Clark dalle 15 alle 18.30 e l'altro il 30 novembre a Potenza, presso la sede di Sedas in via Maestri del Lavoro dalle ore 9.30 alle 12.30

Lo scopo è eliminare le incertezze sulla conferma dell'iscrizione Lucani nel mondo, cambiano le regole per associazioni e federazioni nell'albo

POTENZA - Tra i tanti provvedimenti approvati ieri dal Consiglio regionale si segnala l'ok all'unanimità di una proposta di legge di iniziativa del consigliere Vito Giuzio (Pd), che modifica l'articolo 14 della legge regionale n. 16/2002 relativa alla «Disciplina generale degli interventi in favore dei Lucani nel mondo».

Obiettivo della modifica eliminare incertezze in ordine alla conferma dell'iscrizione delle associazioni e federazioni iscritte all'albo regionale delle associazioni e federazioni dei Lucani nel mondo.

«Fermo restando - si leg-



Il consigliere Giuzio

ge nel documento - che per la prima iscrizione è necessario il visto da parte dell'autorità consolare sui documenti dell'associazione, in particolare dello statuto e dell'elenco nominativo degli iscritti, risulta, ai fini dello snellimento del

relativo procedimento, prevedere ulteriori documenti attestanti la permanenza all'estero e quindi la relativa attività delle associazioni o federazioni».

«L'iscrizione all'Albo è adottata con decreto del presidente del Consiglio regionale ed è confermata, all'inizio della legislatura regionale, prima dello svolgimento dei congressi, previa certificazione attestante la permanenza all'estero, da parte delle autorità consolari, da documenti ufficiali rilasciati dal Comune o da autorità o enti previdenziali stranieri ovvero, nei casi consentiti, da dichiarazione sostitutiva di certificazione».

PREVISIONI Temperature in calo e prima neve

In arrivo un'ondata di freddo

ROMA - «Nei prossimi giorni faremo i conti con un vero e proprio assaggio di tempo invernale, portato da correnti molto fredde provenienti dalla Russia. In particolare, oggi domenica, l'ulteriore calo delle temperature sarà accompagnato da piogge sparse al Sud e regioni centrali adriatiche, con nevicate sull'Appennino Centrale. La sensazione di freddo sarà accentuata dai venti nord-orientali che spazzeranno, piuttosto intensi, soprattutto le regioni del Centro-Sud. All'inizio della prossima settimana - affermano i meteorologi di Meteo.it - un secondo e più intenso nocciolo di aria fred-

da di origine artica investirà il cuore dell'Europa e a causa di ciò anche in Italia assisteremo ad un più marcato peggioramento del tempo. In particolare al Nord l'ulteriore calo delle temperature potrebbe causare, tra lunedì e martedì, la comparsa della prima neve della stagione fino a quote decisamente basse, con la possibilità di qualche spolverata anche sulle zone di pianura, specie in Piemonte, Bassa Lombardia ed Emilia Occidentale. Si tratta di un'evoluzione ancora molto incerta: seguite i prossimi aggiornamenti».

Lunedì giornata nel complesso nuvolosa o molto nu-

volosa: piogge sparse, anche con dei temporali, su Sicilia e Sardegna, e a carattere più debole e isolato qualche pioggia anche su Emilia Orientale, Romagna, Marche, Lazio, Campania, Basilicata e Calabria: qualche debole nevicata oltre 500-700 metri sulle Alpi e sull'Appennino Romagnolo. A fine giornata deciso peggioramento del tempo, con piogge sparse su gran parte d'Italia, temporali al Sud e versante tirrenico e nevicate fino a bassa quota sulle Alpi, con qualche sconfinamento sulle pianure del Piemonte. temperature quasi ovunque in ulteriore calo e al di sotto della norma.