

Possibile il via libera prima della pausa estiva  
**Intercettazioni**  
**Il Pdl apre**  
**ai cambiamenti**  
Frattini: il testo non è una Bibbia



Tempi più lunghi per l'ok alla legge Grignetti, Magri e Stefanini PAG. 4-5

MICHELE  
AINIS  
**CAVILLI SCAMBIATI  
PER CAVALLI**

Chissà perché in Italia ogni mosca in volo diventa un'astronave. L'ultimo Ufo è atterrato davanti al Quirinale, con un doppio avvistamento: da destra (il Giornale) e da sinistra (il Fatto quotidiano).

CONTINUA A PAGINA 33

FEDERICO  
GEREMICCA

**IL COLLE TEME  
LINGUVERNABILITÀ**

Il Quirinale replica, e va bene. Berlusconi si scusa, e va bene anche questo. Ma lassù, nelle stanze del Colle, la questione ha lasciato molti dubbi e più di un interrogativo.

CONTINUA A PAGINA 5

MARIO  
CALABRESI

**LE RAGIONI  
DI UN SILENZIO  
A MALINCUORE**

La Stampa domani mattina non sarà in edicola, come la maggior parte dei quotidiani italiani, nel tentativo estremo di protestare contro la cosiddetta legge sulle intercettazioni, una legge che consideriamo sbagliata perché non sembra scritta per garantire una maggiore privacy agli italiani (diritto sacrosanto) ma per rendere più problematiche e difficili indagini

L manifestanti dell'Aquila protestano sotto casa del premier. Il questore di Roma: tafferugli provocati dagli antagonisti  
**In piazza l'ira dei terremotati**  
Scontri con la polizia. Il governo concede 10 anni per pagare le tasse



«L'Aquila è un malato grave, voi staccate l'ossigeno». È riassunta su uno striscione la rabbia dei cinquemila terremotati che hanno manifestato ieri a Roma. Due persone sono rimaste ferite negli scontri con la polizia. Il governo concede la dilazione del pagamento delle tasse in dieci anni.

Amabile, Corbi e Zancan PAG. 2 E 3

IL CASO

MARCELLO SORGI

**E ora nasce  
la corrente  
delle ministre**

I PIACERI DEL

I consigli di Slow Food

[info@slowfood.it](mailto:info@slowfood.it)



centenari, di castagni e querce, corrono lungo torrenti e ruscelli, salgono per mulattiere adolcite dal giallo della Linaria Dalmatica o dalle sfumature delle numerose orchidee selvatiche. Una sosta all'fattoteca aiuta a riconoscere le piante aromatiche e impararne le proprietà; poco oltre, in un seicento monastero del X secolo si trovano l'orto botanico e l'ecomuseo del Parco. Senza accorgersene, si lascia la provincia di Matera per entrare in quella di Potenza.

A pochi chilometri dal capoluogo lucano, in un paesello storico rurale della Foresta di Grancia, attorno a Brindisi di Montagna, nei fine settimana d'estate diventa teatro della Storia Bandita un colossale popolare con oltre 400 figuranti in costume che raccontano le vicende del brigantaggio che si svolsero in questi luoghi all'indomani dell'Unità d'Italia. Non distante, modellato sulla roccia a oltre 1000 metri d'altitudine, il vecchio centro di Pietrapertosa è ancora chiamato l'Arabata, in ricordo del passaggio dei Saraceni verso l'anno Mille. Furono loro a costruire il primo fortillone, poi ampliato dai Normanni, e i viottoli sui quali ci si inerpica a fatica. L'acciottolato si arrampica verso la chiesa madre di San Giacomo, dalle vol-



**Paesi da briganti**  
Un'immagine di Castellezzano, nel parco di Gallipoli Cognato e delle piccole Dolomiti Lucane



CARLA DIAMANTI

C'è un'altra Basilicata oltre a quella che Rocco Papaleo e i suoi amici hanno percorso Coast to Coast lo scorso inverno sui grandi schermi. Vive delle sfumature dialettali che variano anche a breve distanza, del gusto dell'olio e del «manant» con i fagioli, ma anche dell'ospitalità della gente, delle tradizioni e del verde intenso. È questo il lore che domina attraversando la valle del Basento verso il Parco Nazionale di Gallipoli Cognato e delle Piccole Dolomiti Lucane, chiamate così per l'straordinaria somiglianza con le più celebri vette patrimonio dell'Unesco. L'estate è la stagione migliore per scoprire la «Basilicata Mountain to Mountain», come la chiamano sorridendo gli abitanti dei borghi appesi alle stalattiti calcaree di questo scampolo di Appennino. Tra i boschi che lo ricoprono si non appena conclusi i Masci (o Magli), ancestrali culti arborei celebrati dalle comunità locali e considerati tra le feste più belle del Mediterraneo. I riti pagani che suggellano la ambrosia delle popolazioni con la natura sono particolarmente suggestivi ad Accettura, uno dei cinque comuni del parco di Gallipoli Cognato.

Le splendide foreste che circondano il paese annunciano la biodiversità dell'area protetta e si alternano ai macchietti e ai bizzarri profili rocciosi modellati dal Basento. Sulle panchine di legno del punto di ristoro di Località Alazzo, gli appassionati di birdwatching si godono il riposo prima di riprendere i sentieri, binocolo alla mano. Qui si studiano le rotte migratorie dell'aquila dei serpenti e qui vivono le dolci coppie di cicogna nera nidiste in Italia, uno dei fiori all'occhiello della ricca fauna locale. I 50 chilometri di percorsi che si snodano fra i teatrali di arenaria, boschi di cerri

# In volo con l'angelo sulle Dolomiti Lucane

Nel Parco di Gallipoli Cognato natura selvaggia e sport estremi

## Peperoni cruschi e caciocavallo al miele

Siamo nell'entroterra lucano, e precisamente alle pendici del Monte Piano. In questo luogo dove il tempo sembra essersi fermato, il piccolo ristorante posto nel centro della cittadina ben rappresenta la cucina della tradizione lucana. Lo gestisce fin dal 1950 Isabella Romano, con al fianco il figlio Mario. Il novero degli antipasti comprende i salumi tipici di propria produzione, i peperoni cruschi, le frittelle di zucchine e funghi, gli spiedini di scamorza locale e funghi. Tra i primi, tutti a base di pasta fresca fatta da mamma Isabella, segnaliamo le orecchiette al ragù di agnello, i cavatelli alla sangiovannara (con peperoni, aglio, basilico e pomodorini freschi), le pappardelle al tartufo e funghi di bosco. La carne di razza podolica tipica della zona è la base principale dei secondi piatti: da provare le carni in tortiera e le costate. Anche l'agnello, ottimo alla brace, proviene da pascoli di altura. Una valida alternativa è costituita dal caciocavallo podolico grigliato e accompagnato da miele di castagno. Il dolce della casa è la mousse di ricotta. Nella carta dei vini predominano le etichette regionali, in particolare l'Aglianico del Vulture. Prezzi: 25-35 euro vini esclusi.

A cura di Paola Gho

PEZZOLLA, VIA ROMA 21, ACCETTURA (MT), TEL. 0835-675008, CHIUSO IL VENERDI', MAI D'ESTATE

## Il pezzente di montagna una salsiccia povera

A Cirigliano, in contrada Valle Piana, Sapori Mediterranei (tel. 0835-563028/338-4859126) è l'unica azienda che attualmente produce, da novembre a marzo, il pezzente della montagna materana seguendo il disciplinare stilato dal Presidio Slow Food e utilizzando carni di maiali allevati allo stato brado nei boschi circostanti. Si tratta di una salsiccia confezionata con i tagli suini più poveri, compresi la gola, i nervetti, i muscoli più difficili da sminuzzare, lo stomaco, il grasso residuo di lavorazioni precedenti. Il tutto è conciato con peperone di Senise (piccante e dolce) ridotto in polvere, finocchio selvatico, aglio fresco tritato e sale marino. La fase più delicata è quella dell'amalgama tra carne e concia, chiamata localmente arricciatura: occorre premere l'impasto energicamente con i pugni chiusi sino a quando non diventi perfettamente omogeneo. A questo punto, di solito si preleva una parte di impasto e si soffre in tegame per verificare che gli ingredienti siano dosati al punto giusto. Il pezzente si gusta crudo dopo tre settimane di stagionatura, altrimenti si può utilizzare dopo 15 giorni per alcune preparazioni gastronomiche locali quali il sugo rosso.

Angelo Surruso



osterie d'Italia

luoghi del gusto

se sono strette le une alle altre, incollate a pietre del colore della sabbia e a pareti a strapiombo, grigie e taglienti. Un nido d'aquila, da cui la vista spazia sulla

**Una Basilicata «mountain to mountain»: paesi sospesi sui calanchi e spettacoli sull'epopea del brigantaggio**

vallata sottostante dove il verde domina fino a sera, quando una suggestiva illuminazione strappa i brulli picchi alla notte. Oltre lo strapiombo, Castelmezzano assomiglia a un presepe. Per arrivarci si segue il Percorso delle Sette Pietre, un vecchio sentiero contadino di 2 chilometri scandito da sette tozze che evocano la magia delle «masciare»: Le donne del mito popolare cospargono olio faticato e i loro voli notturni hanno ispirato anche il Volo dell'Angelo, il sistema più veloce per spostarsi tra i due paesi basentani: un minuto e mezzo di adrenalina appesi a un filo sul vuoto per volare su un paesaggio mozzafiato. L'antico borgo di Castelmezzano presenta ancora i segni del passaggio dei Tomplari, raffigurati anche nella stemma comunale. Si dice che ogni mattina si alba, rivolti a Oriente, i Cavalieri recassero la preghiera incisa sull'incornata pietra della Madonna della Stella di Mattino. È custodita nella chiesa locale, dove la vera sorpresa è una splendida Madonna bizantina a destra dell'altare. Il profumo che aleggia per le strade non lascia dubbi: è quello dei «crosi», fritte in olio bollente, ricoperte di miele e «spolverate» di origano. Sono l'antico dolce nuziale che secondo la tradizione viene preparato di notte dalle donne del paese e distribuito il giorno dopo dalle bambine.

INFORMAZIONI:  
WWW.PARCOGALLIPOLICOGNATO.IT;  
WWW.VOLODELLANGOLO.COM;  
WWW.PARCOSTORICO.IT;  
WWW.BORGHIDIBASILICATA.EU; ALBERGO DIFFUSO; IL MOLINO DELLA CONTESSA; TEL. 0971.986099; CASTELMEZZANO; ISAPORI DEL PARCO; TEL. 0971.983006; PIETRAPERTOSA.