

# La Potenza delle Dolomiti

Tra arte, storia e panorami mozzafiato alla scoperta di luoghi incontaminati

Cuore dell'antica Lucania, Potenza è un gioiello culturale incastonato nel centro della Valle del Basento, protetto dalle Dolomiti lucane e dai Monti Li Foj. E proprio la sua posizione geografica la rende perfetta per un weekend all'insegna non solo dell'arte ma anche della natura incontaminata e selvaggia. Allontanandosi dal centro medievale coi suoi palazzi angioini, ci si imbatte in splendide architetture normanne, come il castello di Lagopesole e nelle ancor più spettacolari guglie delle Dolomiti: per i più avventurosi l'indimenticabile Volo dell'Angelo, sospesi a oltre 1000 metri di altezza tra Castelmezzano e Pietrapertosa, il più alto comune della Basilicata. Riprendendosi poi



**ELEGANTE** La piazza della Prefettura di Potenza, sopra. Una delle 7 stanze dell'albergo Voce del Fiume, sotto.



*www.tavernacentomani.it*). Infine, per chi cerca il relax totale a contatto con la natura, la Voce del Fiume: sette stanze molto particolari, con muri in pietra nel suggestivo borgo medioevale di Brienza, circondato da boschi e torrenti (*Vico del Carmine, Brienza (PZ), tel. 333.2666256, www.voicedelfiume.it*).

dall'emozione con una sosta a base di cavatelli "cavati con quattro dita" al ragù, da accompagnare con un calice dei corposi vini locali. Per un soggiorno "spirituale" nel centro di Potenza, Al Convento offre intime camere ricavate dalle celle dei monaci (*Vicolo S. Michele Arcangelo, tel. 348.3307693, www.lacantinadelconvento.it*). Alle porte della città, la Taverna Centomani è una tipica masseria potentina riconvertita ad agriturismo di charme, punto di partenza per scorribande nei dintorni (*C.da Centomani 25, tel. 320.9297502,*

**PERCHÉ ANDARE** Per Satriano Lucano, il paese dei murales, che il 25 e 26 febbraio ospita un carnevale pagano e green: centinaia di "rumiti" (eremiti) con i loro costumi arborei danno vita al "bosco che cammina", lanciando un messaggio ecologista che si rinnova dal medioevo. Info: *www.alparcolucano.it*



**CAFFÈ ETICO** Dispensa all'insegna di genuinità e stagionalità. Cibo, Piazza della Costituzione 44, tel. 0971.35688



**SUA MAESTÀ** Calamari, zuppette ma anche crudi e tempura. Re Gallo, Via Unità d'Italia 75, tel. 0971.445489



**RAME** L'oro "dei poveri" in espressione artistica. Martino Ludovico, Viale Monastero 53, Rivello, tel. 0973.46372



**LUCANIA MIA** Piatti e materie prime locali rivisitati. Antica Osteria Marconi, Via G. Marconi 233, tel. 0971.56900

# Uova "strapazzate" alla Ducati

A Bologna la prima Scrambler Ducati Food Factory: arte, musica e bistro a due ruote

Lo "scramble" ossia strapazzare. Come le uova, ma anche come le moto. Con la prima Scrambler anni '60, Ducati ha creato un'icona, risorta con la nuova generazione e le sue numerose declinazioni. E per celebrare il modello più "cool" della propria gamma, la Casa di Borgo Panigale ha aperto a Bologna la prima Scrambler Food Factory, nuovo concept di ristorazione e aggregazione sorto non a caso in via Stalingrado, storica strada di officine meccaniche. Un bistro di 500 metri quadri dove assaporare il mondo Scrambler: moto, ovviamente, ma anche accessori e abbigliamento, musica e street food. La carta propone pizze e il meglio della Food Valley:



**STLI SCRAMBLER** Il nuovo locale Ducati Scrambler Food Factory nella storica via Stalingrado di Bologna, sopra. Piatti della tradizione emiliana, a destra.

lasagne, tortellini e culatello. Scrambler Ducati Food Factory, via Stalingrado 27, Bologna, tel. 051.362777; *www.scramblerducatifactory.it*



## Disordine e progresso

Nessun ordine né filo logico e nessun vincolo di orario. A Catania apre Fud Off, tempio della sregolatezza gastronomica: tapas e micropiatti per un aperitivo light, crudi e assaggi da abbinare a un cocktail, classici della tradizione siciliana per chi invece vuole prendersela con calma, godendosi l'ambiente giovane, creativo e urban chic. *Fud Off, Via S.ta Filomena 28, Catania, tel. 347.1360586; www.fudoff.it*



## Cotti a Puntino

I pintxos sono i classici stuzzichini baschi, letteralmente "puntini". Dalla voglia di sperimentare di Damiano Donati nasce, in uno spazio affacciato sulla piazza dell'Anfiteatro di Lucca, il Puntino, officina del gusto e luogo d'incontro informale dove afferrare con le dita gli assaggi baschi e autoctoni in mostra sul lungo bancone. *Puntino, Via dell'Anfiteatro 37, Lucca, tel. 0583.058490; www.puntoofficinadelgusto.com*



## Fettuccine e champagne

Dal 1928 Ercoli è una bottega culto della Roma bene. Che oggi raddoppia con il nuovo locale ai Parioli: pur mantenendo l'impronta da antica salsamentaria, il nuovo Ercoli diventa bistrot e vermouth bar, con oltre 400 etichette, gastronomia ittica e le robuste proposte dello chef Di Raimo, tra cui sveltano le fettuccine al vino rosso con ragù d'agnello e pecorino. *Ercoli, V.le Parioli 184, tel. 06.8080084; www.ercoli1928.com*

