



## I FATTI DEL GIORNO

**Per festeggiare Re Abdullah II e la sua consorte dodici grandi forme di pane, cotto nel forno di una famiglia di Senise**

ASSISI- La cerimonia di consegna della Lampada della Pace ai reali di Giordania da parte dei francescani del Sacro Convento vede oggi la presenza, come negli scorsi anni, di un pezzo significativo della Basilicata. Infatti, sulla tavola del pranzo ufficiale per festeggiare Re Abdullah II e la sua consorte, la Regina Rania, insigniti del prestigioso premio per il loro impegno a favore della pace, della comprensione tra le religioni e per l'accoglienza ai rifugiati, saranno portate dodici grandi forme di pane, cotte nel forno di una signora di Senise, in provincia di Potenza. La signora si chiama Maria Provenzano ed è una nonna che cuoce da tanti anni il pane tipico di queste terre di Lucania con il lievito madre tramandato in famiglia da due generazioni e la farina ottenuta macinando sul posto il grano coltivato dal marito. Ed è particolarmente carico di significati questo dono del pane da Senise alla città di san Francesco, nel contesto della giornata dedicata all'impegno per la pace alla quale partecipano la Cancelliera tedesca Angela Merkel, il Presidente del Consiglio Giuseppe Conte, il Presidente del Parlamento Europeo Antonio Tajani, il Presidente della Cei cardinale Gualtiero Bassetti.

**Anche quest'anno l'impegno di Auxilium**

che il pane è frutto della terra e del lavoro dell'uomo, ma penso che per tutto il mondo il pane rappresenta la bontà, il minimo che ci vuole per vivere, e ciò che davvero conta nella vita. Tutti possono fare



Il Sacro convento di San Francesco ad Assisi

Oggi la consegna della Lampada della Pace ai reali di Giordania da parte dei francescani del Sacro Convento

# Sulla tavola di Assisi i colori e i profumi della Basilicata per una primavera che sia di pace



I prodotti in arrivo dalla Basilicata per l'appuntamento di oggi



qualcosa per la pace e per me non c'è niente che ci lega di più della condivisione del pane, in famiglia e fuori". Ma le

civiltà del Mediterraneo hanno sempre accostato al pane un altro frutto della terra e del lavoro umano: il vino. Anche quest'anno, grazie all'iniziativa di Auxilium che ha voluto portare ad Assisi alcune eccellenze luca-

ne, i 200 invitati del pranzo ufficiale potranno accompagnare il pasto con i vini roinos e covo della cantina Eubea di Eugenia Sasso. Una cantina famosa per i suoi vini che rispecchiano l'anima del territorio lucano, così come è famosa la fragola candonga dell'azienda agricola De Pascalis di Scanzano Jonico, che sarà gustata al termine del pranzo. Un'altra eccellenza tipica lucana, che arrivando direttamente dai luoghi di produzione, porterà sulla tavola di Assisi i colori e i profumi della primavera. E che sia una primavera di pace.

