# Siracusa. Un impianto di irrigazione per il nascente Bosco delle Troiane, c'è l'ok

Saranno tre gli interventi che a breve saranno realizzati per migliorare il verde pubblico a Siracusa. Sono stati stanziati nuovi fondi e ottimizzati i costi di manutenzione ordinaria e con le ottenute economie (circa 40mila euro) diventano possibili questi nuovi lavori. Il primo intervento servirà all'acquisto e posa in opera di un impianto d'irrigazione nel "Bosco delle Troiane, che servirà tutti i 9.000 mq dell'area. Trova così felice conclusione un iter avviato nel 2019 dall'allora assessore Giusy Genovesi che aveva predisposto la proposta preventivata.

Un secondo intervento permetterà di effettuare lungo l'intero percorso (7Km circa) della pista ciclabile Rossana Maiorca il diserbo delle scarpate del rilevato ferroviario, il taglio dei rovi, la spalcatura e potatura delle alberature esistenti e l'asportazione e conferimento in discarica dei rifiuti e ripristino parziale dei parapetti. Un terzo intervento, consentirà di avviare gli interventi di rigenerazione dell'area verde S3 sita a ridosso della Latomia del Casale con l'obiettivo di creare un corridoio verde tra il parco archeologico della Neapolis, San Giovanni e il parco della Balza Akradina.

"La realizzazione di questi lavori – ha detto l'assessore al Verde Carlo Gradenigo – sono la sintesi di una programmazione concertata con gli uffici in linea con gli obiettivi dell'Amministrazione per creare e/o rigenerare nuove verdi in città e in continuità con quanto prodotto negli anni precedenti dall'assessorato politiche di mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici, e dal personale dell'ufficio Ambiente e Verde Pubblico a cui va un grazie per aver contribuito attivamente al raggiungimento di un nuovo

piccolo ma importante risultato”.
“Continua – ha detto il sindaco Francesco Italia -l’impegno della nostra amministrazione per ampliare e riqualificare il verde urbano in linea con la strategia nazionale del verde urbano, nell’ottica di un miglioramento del benessere cittadino e della resilienza ai cambiamenti climatici”.

---

# Siracusa. Il parcheggio Talete cambia volto: da eco-mostro a monumento del XXI secolo

L’amministrazione comunale di Siracusa, su proposta dell’assessore alla Cultura Fabio Granata, ha approvato e finanziato il progetto esecutivo proposto da Giuseppe Stagnitta, ideatore e curatore di Emergence, Festival Internazionale di Arte Pubblica, e dal suo prestigioso staff di artisti, landscape manager e architetti per la riqualificazione e la Mitigazione architettonica del sito “parcheggio Talete”, ferita nel cuore di Ortigia, attraverso un intervento di Arte Pubblica.
“Il progetto è studiato per trasformare il parcheggio Talete in un vero e proprio Monumento del XXI secolo, attraverso un fare contemporaneo basato sull’idea del riciclo, in questo caso di una opera pubblica che continuerà ad essere utilizzata secondo la propria funzionalità, quindi come parcheggio pubblico, facendola al contempo rinascere e rivivere come opera d’arte. Progetto green ed ecosostenibile, ha come obiettivo principale quello di integrare la facciata del parcheggio con il contesto dell’ambiente urbano in cui l’opera

è inserita, mitigando l'ingerenza estetica dell'attuale impatto visivo del prospetto attraverso la capacità artistica di reinterpretarne la superficie, ricreando sul muro i colori tipici della pietra di Siracusa (in sostituzione dell'attuale superficie di cemento armato) ed intervenendo con una scenografia naturale attraverso vegetazione rampicante autoctona. Questi elementi faranno da sfondo ad un segno ricreato da monoliti verticali in corten, capaci di modificare la visione prospettica della facciata esistente e la percezione complessiva del sito, dandogli dinamicità e movimento, con richiami espliciti all'esperienza razionalista italiana", spiegano il sindaco Francesco Italia e l'assessore Fabio Granata.
Alla luce della rilevanza del sito in oggetto nel contesto urbano e sociale della città di Siracusa ed in particolare dell'isola di Ortigia, nonché per valorizzare le finalità pubbliche dell'opera proposta, i progettisti si rendono disponibili a interloquire con la Facoltà di Architettura e con altre realtà artistiche della Città.
"Con questo intervento – concludono il sindaco Francesco Italia e l'assessore Granata – daremo inizio alla rigenerazione di un sito sul quale lavoriamo anche per altri progetti riguardanti la passeggiata, la vegetazione e ovviamente la ristrutturazione interna del parcheggio"

---

# Un mercato coperto nella zona nord di Siracusa, nuovo impulso al progetto

Compie un passo in avanti il progetto di mercato pubblico al coperto da realizzare tra viale dei Comuni e via Sant'Orsola,

a Siracusa. La scorsa estate era stato siglato un protocollo d’intesa tra l’amministrazione comunale e l’Istituto autonomo case popolari, proprietario del terreno. L’investimento, infatti, è stato inserito nel piano triennale delle opere pubbliche 2021-2023, recentemente approvato dal nuovo consiglio di amministrazione dell’Iacp, insediato lo scorso novembre sotto la presidenza di Mariaelisa Mancarella.
L’assessore alla Attività produttive, Cosimo Burti, ha incontrato proprio la presidente Mancarella ed insieme hanno stabilito come dare ulteriore impulso all’iter progettuale. Il mercato coperto è atteso dagli ambulanti del vicino mercato di via Giarre e sarà al servizio del quartiere di Santa Panagia anche per altre iniziative.
“Il progetto – afferma l’assessore Burti – è una delle priorità delle rubriche che rappresento e si inquadra in quel disegno di rilancio delle periferie che è nei programmi del sindaco Francesco Italia. Ringrazio la presidente Mancarella, il Cda e la direzione dell’Iacp per aver accolto favorevolmente la proposta e aver dato nell’immediato continuità e forza all’iter già avviato. Faremo squadra per l’obbiettivo comune dando risposte al territorio e agli operatori dei mercati, che hanno bisogno di supporto soprattutto in un momento economico così difficile”.
“L’impegno dell’Iacp per la realizzazione del mercato coperto – ha detto la presidente Mancarella – è tangibile ed è espresso con forza dal Cda che mi onoro di rappresentare. La collaborazione con l’assessore Burti e con l’amministrazione Italia è assolutamente proficua e speriamo di poter reperire quanto prima un finanziamento in modo da realizzare al più presto un complesso funzionale sia per i tanti lavoratori del settore del commercio sia per i cittadini”.

# Il villaggio per gli stagionali migranti a Cassibile, l'assessore Gentile replica a Cannata

L’interrogazione presentata dal deputato regionale Rossana Cannata sulla questione dei lavoratori immigrati stagionali ha causato la reazione dell’assessore Rita Gentile, responsabile delle Politiche di inclusione. “Spiace apprendere che l’Ars viene investita da un falso problema che, a mio avviso, va piuttosto ricondotto a una difficoltà da parte di alcuni di affrontare nella sua complessità la ventennale problematica dei lavoratori immigrati stagionali di Cassibile, sulla quale tante amministrazioni susseguitesi nel tempo sono rimaste silenziose.

La Gentile precisa che “l’area individuata dell’ex depuratore, composta da un appezzamento recintato di circa 15.000 metri quadrati, comprende un’unica vasca di sollevamento a cui confluiscono i liquami che vengono dirottati verso il depuratore. L’area, monitorata dalla ditta incaricata, che è l’unica autorizzata ad acceder al sito, è a sua volta recintata. Com’è noto agli addetti ai lavori, tali vasche sono sparse in tutta l’area urbana della città, anche in zone ad alta densità, ad esempio viale Teocrito, senza che questo abbia mai rappresentato un problema sociale”.

Poi l’assessore comunale sferza tutti: “le forze politiche, sindacali e datoriali non possono più pensare di delegare passivamente una problematica complessa, che necessita del coinvolgimento di tutti gli attori coinvolti ai diversi livelli. Va detto con forza che l’alloggio rappresenta solo la punta dell’iceberg del problema, il più evidente, ma che di fatto nasconde una molteplicità di aspetti, nonché di interessi, che se non affrontati continueranno a consolidare

il fenomeno. La delocalizzazione abitativa nelle zone dove i lavoratori operano e il reperimento della manodopera attraverso liste a cui i datori di lavoro s'impegnano di accedere sono due dei punti nodali su cui bisogna lavorare, insieme. Sappiamo che Cassibile oggi rappresenta lo snodo che permette ai mediatori, anch'essi stranieri, incaricati dai datori di lavoro locali, di reperire manodopera agricola per la raccolta dei prodotti in tutta la zona sud della provincia e non solo. Aggredire il problema creando punti di accoglienza decentrata sui territori coinvolti (Avola, Rosolini, Pachino) e arrivare ad un patto di responsabilità con i datori di lavoro che s'impegnano ad assumere i lavoratori attraverso liste, sistemi già sperimentati in altre località, sono due delle azioni che non possono più essere rinviate nel tempo".

---

# Scuola di via di Villa Ortisi, ex Gargallo e San Domenico: la Regione finanzia i lavori

"Comune di Siracusa incomprensibilmente distratto, ma grazie al nostro pressing siamo riusciti a far avere alla città una quota di fondi regionali: sono stati finanziati 4 importanti opere pubbliche". Così inuna nota la parlamentare di Forza Italia, Stefania Prestigiacomo.
"Grazie all'assessore Armao, a valere sulla legge di stabilità 2020, saranno infatti completati, con uno stanziamento di 600 mila euro, i lavori alla scuola di via di Villa Ortisi e con ulteriori 300 mila i lavori all'Ispettorato del Lavoro. Altri 600 mila sono stati stanziati per il restauro dell'immobile

dell’ex liceo Gargallo, una ferita aperta nel cuore di Ortigia. Infine l’intervento preannunciato dall’assessore Falcone, che ringrazio, 3 milioni di euro per il secondo lotto di lavori nel complesso di San Domenico in Ortigia, immenso contenitore abbandonato dopo un primo lotto di interventi eseguito ai tempi del sindaco Bufardeci. Si tratta di uno degli immobili di maggior valore del centro storico, affacciato sul lungomare di levante, che rischia di cadere a pezzi a causa di un restauro lasciato a metà per troppi anni. Speriamo che il Comune adesso, oltre alle piste ciclabili, si dedichi anche a seguire con attenzione questi lavori fondamentali per immobili che hanno valore e funzioni importanti in città”.

---

# Siracusa. Rapina in gioielleria, condanna definitiva per una 27enne

Agenti della Squadra Mobile di Siracusa hanno arrestato la 27enne Shajla Tringali. Eseguito l’ordine di carcerazione, disposto dalla Procura di Siracusa dopo la sentenza di condanna, emessa dalla Corte d’Appello di Catania, che ha riconosciuto la donna responsabile dei reati di rapina aggravata, detenzione illegale di armi e lesioni personali.
Nel novembre del 2016, Tringali Shajla ed un suo complice, fingendosi dei clienti, entravano in una gioielleria di Siracusa, chiedendo di visionare alcuni anelli che il proprietario prendeva dalla cassaforte del negozio.
Subito dopo facevano irruzione nell’esercizio commerciale altri complici, travisati ed armati di pistola, i quali, dopo aver picchiato il gioielliere con calci e pugni e avergli

puntato l’arma, lo costringevano a consegnare i gioielli, per un valore pari a circa 74.000 euro, nonché il telefono cellulare.
Durante la fuga, il titolare della gioielleria era riuscito ad afferrare il cappuccio della felpa indossata da uno dei rapinatori, scoprendone il volto.
Le telecamere del sistema di videosorveglianza della gioielleria erano riuscite ad immortalare i rapinatori che, a seguito di un’incessante attività di indagine svolta dagli investigatori della Squadra Mobile, sono identificati e tratti in arresto.
Dopo l’iter processuale, che ha visto la conferma delle accuse mosse alla donna, la stessa è stata condannata in via definitiva. E’ stata condotta in carcere, dove sconterà la pena definitiva di tre anni, tre mesi e otto giorni di reclusione.

---

# Norme anti-covid, controlli intensificati: 5 giorni di chiusura per un chiosco-bar

Sono sempre più frequenti i controlli per verificare il rispetto delle norme anticovid in tutti i centri della provincia di Siracusa. Forze dell’ordine in campo, senza risparmio di risorse. E fioccano sanzioni e provvedimenti. A Carlentini è stato multato il titolare di un chiosco-bar: disposta la chiusura provvisoria dell’attività per 5 giorni.

---

# L'oleificio degli antichi sapori: innovazione, sostenibilità e promozione della tipicità

Un’azienda agricola familiare che si dedica da sei generazioni, sin dal 1906, alla coltivazione degli ulivi e alla produzione di olio extra vergine di oliva, a Chiaramonte Gulfi, un paesino della Sicilia sud-orientale, sui Monti Iblei. Un’azienda che ha contribuito ad arricchire la magnificenza e la naturale imponenza degli ulivi secolari, armonizzata da un’architettura rurale sapientemente plasmata dall’uomo, per generare i paesaggi siciliani della Dieta Mediterranea. Il capostipite della famiglia, Giovanni Cutrera, è cresciuto lavorando in un vecchio frantoio con le macine in pietra dove ancora ci si serviva di muli e presse, ed ha fondato il primo frantoio oleario nel 1979, con l’aiuto della moglie Maria. Nel corso degli anni i figli Maria, Giusy e Salvatore, hanno lavorato in azienda e continuano, insieme alle loro famiglie, a gestirla potando avanti i valori e i principi che hanno ereditato: il saper guardare al futuro, senza mai dimenticare il passato, bilanciando tradizione e innovazione. Facendo tesoro delle tecniche di coltivazione e di lavorazione, puntando al basso impatto ambientale e alla sostenibilità e investendo sulla qualità, l’azienda ha ricevuto, negli ultimi 20 anni, oltre 600 premi e riconoscimenti.



I Frantoi Cutrera producono solo olio extravergine d’oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente da olive esclusivamente verdi portate in frantoio entro poche ore dalla raccolta, conservato a temperatura controllata e imbottigliato in camere sterili. Un olio che mantiene inalterate le sue caratteristiche chimiche e organolettiche lungo la sua intera shelf-life, dall’inconfondibile fruttato, con un amaro e un piccante presenti ma equilibrati. L’azienda coltiva e gestisce più di 150 ettari di uliveti in Sicilia ed esporta l’olio di oliva in 46 Paesi nel mondo.



Tra i prodotti più significativi: le selezioni (blend di Oli Extra Vergini di Oliva siciliani), Frescolio, Primo® (fine quality, double, d.o.p., bio), le monocultuvar (tonda iblea, nocellara etnea, nocellara del belice, cerasuola, biancolilla, moresca), gli aromatizzati (tartufo bianco, rosmarino, peperoncino, limone, basilico, arancia e aglio), gli oli dedicati alla famiglia (Giovanni Cutrera e Salvatore Cutrera), Opera Olei (selezione dei sei migliori oli extra vergine di oliva al mondo, provenienti da diversi produttori d'Italia), Mille (prodotto da arbusti secolari di olivastro selvatico che crescono spontaneamente sulle rive di torrenti e ruscelli nel territorio dei Monti Iblei), Paladini (EVO IGP Sicilia in bottiglia di ceramica di Caltagirone).




Grazie ai fondi del PSR Sicilia 2014/2020 l'azienda ha investito anche nella produzione di conserve, creando la linea "Segreti di Sicilia", che racconta la cultura gastronomica del Mediterraneo, seguendo le ricette della famiglia e utilizzando ingredienti e tecniche di cottura capaci di preservare intatte le caratteristiche organolettiche e nutraceutiche. Il ciclo di vita di ogni prodotto viene monitorato, grazie alle innovazioni tecnologiche dell'azienda che permettono di garantire un maggiore controllo dell'intera filiera dell'olio extra vergine d'oliva e della produzione di conserve.




Il ventaglio della produzione gastronomica è veramente ricco di prodotti. Gli antipasti, preparati con ricette che richiamano la tradizione siciliana, utilizzando ingredienti freschi e oli extravergine di oliva monocultivar: la caponata di carciofi o di melanzane, le olive alla contadina, le nere infornate del frantoiano e le olive in salamoia. Tra le conserve sott’olio che diventano il condimento ideale per un

piatto di pasta, una bruschetta o anche solo una “scarpetta”: cuori di carciofo, olive, tonno, alici, bruschette classiche, pomodorino fresco e secco, crema di carciofo, capuliatu, basilico, pistacchio e mandorle.
Un’azienda che è riuscita a far dialogare il clima mite dell’isola, la terra generosa, la tradizione di famiglia, l’innovazione nella produzione e l’amore per la qualità.



Informazioni: Contrada Piano D’Acqua 71, 97012, Chiaramonte Gulfi – Ragusa, tel +39 0932 926 187, olio@frantoicutrera.it, www.frantoicutrera.it

Comunicazione redazionale a cura di Psr Sicilia

# "Sicilia zona rossa per due settimane": la richiesta di Musumeci al governo di Roma

Il presidente della Regione ha chiesto al governo di dichiarare la Sicilia zona rossa, almeno per due settimane. In un video sui suoi canali istituzionali, Nello Musumeci ha illustrato la posizione del governo regionale. “Alla luce dell’aumento dei contagi, che è ulteriormente progredito rispetto alla scorsa settimana, abbiamo sottoposto al governo centrale la proposta di dichiarare per due settimane la zona rossa in Sicilia. L’istanza sarà valutata nella cabina di regia convocata per domani a Roma e, ove la nostra richiesta non dovesse essere accolta, prudenzialmente domani stesso procederò con mia ordinanza ad applicare le limitazioni previste per le zone rosse in tutte le aree regionali a maggiore incidenza di contagio, come peraltro richiesto da numerosi sindaci”.
Musumeci ha anche detto di non voler più rimandere “misure inevitabili” correndo il rischio di dovere “restare chiusi quando il resto d’Italia riaprirà”.
Il presidente non si ferma qui. “Confidiamo nei ristori più volte sollecitati assieme ad altri presidenti di Regione al governo centrale e, soprattutto, nel comportamento rispettoso da parte dei cittadini. Una minoranza non deve condizionare la vita sociale ed economica della nostra comunità”.

# Coronavirus, il bollettino: ancora troppi contagi in provincia di Siracusa, +188

Restano ancora alti i numeri del contagio in provincia di Siracusa. Anche oggi a tre cifre il dato dei nuovi positivi: 188 nelle ultime 24 ore. La pressione, al momento, non si allenta. In Sicilia, i nuovi contagiati sono 1.867, a fronte di 10.737 tamponi processati. Tasso di positività molto alto: 17,3%.

Negli ospedali siciliani, i ricoveri per covid sono 1.602, 23 in più rispetto a ieri. I guariti sono 1.643. I decessi 36.

La distribuzione dei casi nelle altre province: Catania 581, Palermo 479, Messina 222, Trapani 163, Ragusa 25, Caltanissetta 98, Agrigento 84, Enna 27.

I dati sono contenuti nel bollettino quotidiano del Ministero della Salute.