

Siracusa. Rassegna Gastronomica del Buon Pescato Italiano: tutti gli appuntamenti

Ha aperto i battenti oggi il villaggio del Buonpescato, allestito in riva Nazario Sauro a Siracusa. A tagliare il nastro è stato il sindaco di Siracusa, Giancarlo Garozzo. Da oggi e fino a domenica, Siracusa ospita la tappa finale del Tour e della Rassegna Gastronomica del Buon Pescato Italiano. Un appuntamento per apprezzare e conoscere, divertendosi e con degustazioni gratuite, i segreti e le "rotte" del buon pescato italiano.

Questo il programma completo della manifestazione.

Venerdì 25 Ottobre 2013

Le Stelle della Provvidenza

ore 18,00 – Inizio Degustazioni gratuite di specie ittiche eccedentarie coordinate dallo Chef Ufficiale del Villaggio, **Gerardo Denza**

ore 18,30 – Cooking Show sul tema: ***“Il rito del beccafico”*** con lo Chef **Ninni Radicini** del Ristorante “Fattoria delle Torri” di Modica (Ragusa). In abbinamento un calice di vino dell’azienda “Antichi Vinai 1877” selezionato dall’Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia e degustato dall’AIS Sicilia – Delegazione di Siracusa. Conduce il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 19,00 – Convegno

“Blue Health – Gusto, alimentazione e salute con il Pesce Azzurro” con **Massimo Buscema**, endocrinologo e Presidente dell’Ordine dei Medici di Catania; **Salvatore Montagna**, medico diabetologo e dietologo; **Giuseppe Sicilia**, dottore in Scienze

della Nutrizione; **Ernesto Falcidia**, nutrizione prenatale; **Francesca Cerami**, segretario generale IDIMed – Istituto Promozione e Valorizzazione della Dieta Mediterranea; **Natale Cuscunà**, Oleificio Cuscunà. Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 19,30 – **Cooking Show** sul tema: **“Brigate si nasce”** con lo Chef **Seby Sorbello**, Presidente Associazione Provinciale Cuochi Etnei. In abbinamento un calice di vino dell'azienda “Antichi Vinai 1877” selezionato dall'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia e degustato dall'AIS Sicilia – Delegazione di Siracusa. Conduce il giornalista **Monica Piscitelli**

ore 20,30 – **Cooking Show** sul tema: **“Pesce azzurro, mani d'oro”** con le Chef **Maria Elena Curzio** e **Tania Galletta**, Associazione Nazionale Cuoche a Domicilio. In abbinamento un calice di vino dell'azienda “Antichi Vinai 1877” selezionato dall'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia e degustato dall'AIS Sicilia – Delegazione di Siracusa. Conduce il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 21,30 – Chiusura del Villaggio

Sabato 26 Ottobre 2013

Il Mare dei Piccoli

per “ITALY IN A DAY”

ore 9,30 – ***Evento Speciale*** – Premiazione del **Concorso “Piccoli ma Buoni”**. Alla scoperta delle specie ittiche eccedentarie con attività didattiche. Interviene la Giuria presieduta da **Carmela Pace**, Presidente Unicef Siracusa e partecipata da **Simonetta Arnone**, Dirigente Scolastico Liceo Artistico “A. Gagini” (Siracusa); **Alfio Curcio**, Direttore Cooperativa Libera Terra “Beppe Montana”; **Alfio Scalisi**, chirurgo plastico. Premia **Alessio Lo Giudice**, Assessore Politiche Culturali Comune di Siracusa. Conduce l'esperta di ludodidattica **Margherita Rizzuto**.

ore 12,00 – ***Workshop***

“La valorizzazione del Pesce Azzurro”

con **Domenico Targia**, Dirigente Assessorato Risorse Agricole e Alimentari Regione Siciliana – Dipartimento regionale degli Interventi per la Pesca, **Giuseppe Taglia**, Dirigente Assessorato Risorse Agricole e Alimentari Regione Siciliana; **Massimo Spagnolo**, Direttore IREPA Istituto di Ricerche Economiche per la Pesca e l'Acquacoltura; **Gianni Polizzi**, Commissario straordinario del Consorzio di ripopolamento ittico “Golfo di Siracusa”; **Fabio Fiorentino**, Ricercatore CNR Mazara del Vallo (Trapani); **Salvatore D'Amico**, Federpesca Sicilia; **Giovanni Basciano**, Presidente Regionale AGCI-Agrital ACI – Pesca; **Piero Forte**, Presidente Regionale ANAPI; **Pino Gullo**, Presidente Regionale Legacoop Pesca Sicilia ACI – Pesca; **Corrado Quattrocchi**, Responsabile Federopesca-Confcooperative ACI – Pesca; **Fabio Micalizzi**, Presidente Associazioni Pescatori Marittimi Professionali; **Carmelo Maiorca**, Consigliere Nazionale Slow Food e giornalista. Modera il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 13,30 – **Buffet di Gala** a cura dei Docenti e degli Allievi dell'IPSSAR “Federico II di Svevia” di Siracusa. In abbinamento, i vini offerti dall'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia.

ore 17,30 – **Cooking Show** sul tema: “**Capone e Caponata**” con lo Chef **Giuseppe Pappalardo**. In abbinamento un calice di vino dell'azienda “Antichi Vinai 1877” selezionato dall'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia e degustato dall'AIS Sicilia – Delegazione di Siracusa. Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 18,00 – Inizio **Degustazioni gratuite** di specie ittiche eccedentarie coordinate dallo Chef Ufficiale del Villaggio, **Gerardo Denza**

ore 18,30 – **Cooking Show** sul tema: “**Il Maestro del BuonPescato**” con lo Chef **Giovanni Guarneri** del Ristorante “Don Camillo” (Siracusa). In abbinamento un calice di vino dell'azienda “Antichi Vinai 1877” selezionato

dall'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia e degustato dall'AIS Sicilia – Delegazione di Siracusa. Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 19,00 – **Agorà**

“Amando il mare... racconti e testimonianze dai mari di Sicilia” con **Alfio Fabio Micalizzi**, armatore; **Sebastiano Romano**, Presidente Area Marina Protetta del Plemmirio; **Ersilia Saverino**, attrice; **Patrizia Maiorca**, campionessa del mondo di immersione in apnea; **Antonino Di Cara**, Arga Sicilia. Modera il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 19,30 – **Cooking Show** sul tema:

“Le geometrie dell'azzurro” con lo Chef **Leonardo Poma** del Ristorante “Albertini” di Villorba (Treviso) in rappresentanza del Consorzio Ristoratori “Marca Trevigiana”. In abbinamento un calice di vino del Consorzio del Prosecco di Valdobbiadene (Treviso). Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 20,30 – **Cooking Show** sul tema:

“Nel mare magnum del BuonPescato” con lo Chef ufficiale del BuonPescato Italiano, **Gerardo Denza**. In abbinamento un calice di Fiano di Baal dell'azienda agricola “Casa di Baal” di Montecorvino Rovella (Salerno). Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 21,30 – Chiusura del Villaggio

Domenica 27 Ottobre 2013

Mari migliori

ore 11,30 – **Workshop**

“Oltre Ballarò: quali mercati per i nostri prodotti?” con **Sami Ben Abdelaali**, Dirigente Regionale alla Cooperazione Agricoltura e Pesca con i Paesi del Mediterraneo e del mondo Arabo; **Paolo Giarletta**, responsabile progetto BuonPescato Italiano; **Gianni Polizzi**, Commissario straordinario del Consorzio di ripopolamento ittico “Golfo di Siracusa”; **Giuseppe Taglia**, Dirigente Assessorato Risorse Agricole e

Alimentari Regione Siciliana; **Ivanhoe Lo Bello**, Presidente della Camera di Commercio di Siracusa; **Fabio Moschella**, Assessore Attività Produttive, Sviluppo Economico, Agricoltura e Pesca Comune di Siracusa e Presidente Consorzio Limone di Siracusa; **Massimo Spagnolo**, Direttore IREPA Istituto di Ricerche Economiche per la Pesca e l'Acquacoltura; **Francesco Vescera**, panificatore e ricercatore di grani antichi; **Lorenzo Oliva**, Presidente Cogepa Capopassero Siracusa; **Alfio Curcio**, Direttore Cooperativa Libera Terra "Beppe Montana"; **Biagio Pecorino**, Membro Consorzio Pagnotta del Dittaino Dop; **Giuseppe Arezzo**, Presidente Consorzio Olio Extravergine di Oliva Dop Monti Iblei; **Sebastiano Fortunato**, Presidente Consorzio Pomodoro di Pachino Igp; **Antonino Gullotti**, Presidente Consorzio Olio Dop Valdemone; **Giosuè Catania**, Presidente Consorzio Olio Monte Etna; **Guido Arcidiacono**, Presidente Legacoop Siracusa; **Roberta Torre**, regista cinematografica; **Valerio Borgianelli Spina**, Marketing and Events Production Specialist Corio; **Vincenzo Di Maria**, Designer dei Servizi e Innovatore Sociale; **Filomena Greco**, responsabile comunicazione azienda "iGreco". Conducono i giornalisti **Antonio Puzzi** e **Carmelo Maiorca**

ore 13,30 – **Buffet di Gala** a cura dei Docenti e degli Allievi dell'IPSSAR "Federico II di Svevia" di Siracusa. In abbinamento, i vini offerti dall'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia.

ore 17,00 – **Evento Speciale**

Premiazione del **Concorso "Piatti d'autore"** con la Giuria presieduta da **Carmelo Maiorca**, Consigliere Nazionale Slow Food Sicilia e partecipata da **Giuseppa Rizzo**, Dirigente Scolastico Istituto Professionale Alberghiero "Federico II di Svevia" di Siracusa; **Giuseppe Sicilia**, medico nutrizionista; **Antonino Di Cara**, Arga Sicilia. Conducono i giornalisti **Monica Piscitelli** e **Antonio Puzzi**

ore 18,00 – Inizio **Degustazioni gratuite** di specie ittiche eccedentarie coordinate dallo Chef Ufficiale del Villaggio,

Gerardo Denza

ore 19,30 – **Cooking Show** sul tema: “Dulcis in fundo” con lo Chef ufficiale del BuonPescato Italiano, **Gerardo Denza** a confronto con lo Chef **Leonardo Poma** del Ristorante “Albertini” in rappresentanza del Consorzio Ristoratori “Marca Trevigiana”. In abbinamento il Greco Bianco Filù dell’azienda “iGreco” offerto dal Consorzio del Prosecco di Valdobbiadene (Treviso). Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**.

ore 20,30 – **Gran finale del BuonPescato Italiano** **“Teatro del Pesce”**

con lo Chef Ufficiale del Villaggio del BuonPescato Italiano, **Gerardo Denza**. In abbinamento un assaggio di vino selezionato dall’Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia e degustato dall’AIS Sicilia – Delegazione di Siracusa. Conducono i giornalisti **Monica Piscitelli** e **Antonio Puzzi**.

Conclude il Responsabile del Progetto BuonPescato Italiano, **Paolo Giarletta**

ore 21,30 – Chiusura del Villaggio

Cambiamenti nella Zona a Traffico Limitato in Ortigia

Con il ritorno all’ora solare cambiano gli orari. Da venerdì 1 Novembre fino al 31 Marzo 2014 Ztl in vigore tutti i sabati ed i giorni prefestivi dalle ore 19.00 alle 02.00 della successiva giornata domenica o festiva; tutte le domeniche ed i giorni festivi dalle 11 alle 24

"Fiera dei Morti" a Siracusa dal 29 ottobre

L'appuntamento è considerato un "classico" di stagione. Da martedì 29 ottobre il centro storico di Siracusa ospita la tradizionale "Fiera dei morti". Come ogni anno, la fiera è divisa in due settori merceologici: dolciumi e prodotti tipici dell'agrolimentare; giocattoli e abbigliamento. La Fiera dei Morti sarà ospitata nella porzione di Ortigia compresa tra piazza delle Poste, piazza Pancali fino a via Riva delle Poste, e via Trento. Le bancarelle sosteranno in città fino al 3 novembre.

La Consulta degli Immigrati in cerca di una sede

La settima commissione consiliare di Siracusa, che si occupa di Decentramento amministrativo e Partecipazione, ha incontrato il presidente della Consulta Comunale degli Immigrati, Ramsi Harrabi. La Consulta è ancora in attesa di una sede. Il presidente della commissione, Gaetano Favara, ha espresso "l'auspicio di un immediato cambio di rotta da parte dell'Amministrazione nei confronti della Consulta degli Immigrati, importante organismo che può dare, se adeguatamente strutturato, un forte contributo alla risoluzione dei problemi che interessano gli immigrati che vivono nel territorio comunale. La Consulta è nata nel 2006 e a tutt'oggi non è mai

stata messa, dalle Giunte precedenti, in condizione di operare". La Commissione ha già predisposto sul tema un'apposita richiesta al Sindaco Giancarlo Garozzo e all'Assessore alle Pari Opportunità, Silvana Gambuzza.

Siracusa, pioggia di euro per un fortunato con il 10eLotto

Il 10 e Lotto continua a distribuire premi in tutta Italia ed in particolare in Sicilia. La fortuna ha toccato Siracusa, dove sono stati vinti 31.914,89 euro con una giocata da 1 euro.

Il fortunato giocatore è stato premiato scegliendo di giocare con l'estrazione ogni 5 minuti; ha confrontato in diretta sul monitor della ricevitoria i 10 numeri giocati, con i 20 estratti, indovinandone 9 su 10. La vittoria è avvenuta nella ricevitoria del sig. Ivano Savà in Viale Zecchino, 115. Il 10 e Lotto dall'inizio dell'anno ha generosamente premiato tutta l'Italia: sono stati infatti già distribuiti premi per oltre 1767 milioni di euro su tutto il territorio nazionale

Miss Italia, la finalista siracusana Stefania Vincenzi

Domenica sera, in diretta tv su La7, appuntamento con il più classico dei concorsi di bellezza di casa nostra: Miss Italia. Tra le 63 finaliste c'è anche la priolese Stefania Vincenzi, Miss Forme Morbide Sicilia. La 18enne, ribattezzata "la

ragazza della Concordia", ha perso la madre nel naufragio della nave da crociera. E per rispetto verso una promessa a lei fatta in precedenza, eccola in finale a Miss Italia. Oggi, Stefania è intervenuta in diretta su FM Italia durante il programma Free Pass con Oriana Vella.

Sc Siracusa. Verso la sfida alla San Pio X

La novità è il pubblico presente al De Simone anche per seguire il test in famiglia di metà settimana. Con Pidatella in panchina non si era mai visto un gruppo così nutrito di curiosi. Probabilmente sarà anche questo un effetto della "cura" Strano.

Per l'SC Siracusa domenica è il momento della verità. Al De Simone sfida ad un'altra big annunciata del campionato di Eccellenza, la San Pio X. Fischio d'inizio alle 14.30.

Simone Figura ritorna in gruppo ed è pienamente recuperato. Alla partitella in famiglia ha partecipato anche lui. Fermo invece Giovanni Petrullo, per un problema al polpaccio. Colpo al ginocchio per Pirrotta, uscito anzitempo dal campo. Oggi saranno valutate le condizioni dei due giovani esterni con esami strumentali.

Alle 15.00, allenamento ancora al De Simone.

Volley, B2. Sabato comincia l'avventura dell'Holimpia

Anche per l'Holimpia volley arriva il momento del debutto in campionato. Con una settimana di ritardo rispetto alle altre squadre – Cutro, primo avversario delle siracusane si è ritirato – sabato 26 ottobre prima stagionale con la sfida allo Spezzano. Si gioca alle 19 al Palakradina. “Siamo pronti e non vediamo l'ora di scendere in campo per i tre punti – ha detto coach Santino Sciacca – Ci siamo preparati a dovere, disputando amichevoli che mi hanno fornito precise indicazioni. Abbiamo affrontato squadre di serie C e di B2, oltre all'Orizzonte Catania di B1, riuscendo a vincere tutte le partite. Questo mi fa ben sperare. Il gruppo sta crescendo e siamo nelle migliori condizioni per ospitare lo Spezzano. Punteremo ai tre punti, sfruttando anche l'entusiasmo del pubblico amico”. Novità nella formula del campionato. Per il ritiro di Cutro e Cefalù saranno soltanto due le squadre a retrocedere in serie C. Confermata invece la formula riguardante la promozione: la prima andrà direttamente in B1, seconda e terza ai playoff con le squadre degli altri gironi.

Arrestato ad Avola un ricercato dalle autorità francesi

Gli agenti della Mobile di Siracusa lo hanno trovato nella sua città, Avola. Per Carmelo Tiralongo (foto sotto), 60 anni, era stato spiccato un mandato di arresto europeo.

L'uomo è accusato del reato di truffa e circonvenzione di persona incapace. Tiralongo avrebbe compilato un atto che autorizzava il trasferimento di denaro ed apriva un conto corrente bancario utilizzando un documento falso, facendo firmare alla vittima, malata di Alzheimer, una procura, sebbene quest'ultima non fosse capace di intendere e di volere.



La Regione paga i forestali siracusani: per le spettanze di agosto mandati esitati

Si sblocca la vertenza forestali. Dalla Regione oggi sono stati sbloccati i mandati per il pagamento delle spettanze relative al mese di agosto. La comunicazione è stata inviata al Prefetto di Siracusa, Armando Gradone, direttamente dall'Assessorato Regionale Territorio ed Ambiente. I mandati – si legge nella nota – sono stati esitati dalla Ragioneria Centrale dell'Assessorato e inviati in data 24 ottobre all'ente cassiere". Soddisfazione dei sindacati.