Volley, B2/F. Holimpia bene al debutto: 3-0 su Spezzano

Comincia bene l'avventura dell'Holimpia Siracusa nel campionato di volley femminile, serie B2. Comincia, per la verità, con una settimana di ritardo rispetto alle altre per via del ritiro di Cutro. Ma coach Sciacca e le sue ragazze non hanno tradito frenesia e si sono presentate al pubblico amico del Palakradina con un successo secco: 3-0 contro Spezzano.
Primo set combattuto (25-23) poi vien fuori la differenza tra i due quintetti e l'Holimpia vince senza troppa fatica (25-19, 25-13).
L'esperta Margherita Chiavaro ha preso per mano la squadra, siglando 14 punti: top scorer. Bene anche Laura Amore (7) e Noemi Spena (6).
Sabato prossimo altro appuntamento interno. Al Palakradina arriverà Castelvetrano.

Punto Com su FM Italia. Appuntamento con il sindaco di Siracusa, Garozzo

Punto Com del 26 ottobre 2013: il sindaco di Siracusa Giancarlo Garozzo su FM Italia con Oriana Vella. Un appuntamento quindicinale per informare ed aggiornare i siracusani sulle ultime novità e gli ultimi impegni dell'amministrazione comunale.

Siracusa, tre auto in fiamme nella notte. I numeri di un fenomeno in ascesa

Assume contorni inquietanti il fenomeno in ascesa delle auto date alle fiamme nel capoluogo. Altre tre solo nella notte appena trascorsa. Poco dopo la mezzanotte, agenti delle Volanti sono intervenuti in via Re Ierone I° per l'incendio doloso di una Hyunday Atos di proprietà di un disoccupato siracusano. Cinque minuti prima dell'una, invece, nuovo intervento in via Servi di Maria: incendio doloso di una Fiat Panda, di proprietà di una ditta. L'auto è stata totalmente distrutta. L'incendio ha danneggiato anche una Fiat 600.
Alle 02.17 in corso Timoleonte ancora un intervento per l'incendio doloso di un'autovettura Lancia Y di proprietà di una donna di origine tunisina.
Rimane l'inquietante sensazione di un fenomeno criminale che starebbe pericolosamente tornando di moda.
Nel solo mese di ottobre sono stati, sino adesso, 15 gli interventi dei Vigili del Fuoco per auto in fiamme. Erano stati 17 il mese scorso. Una trentina in agosto. Il mese peggiore del 2013 è stato, però, febbraio: 33 interventi. Andando avanti con questa media, Siracusa si dovrebbe attestare oltre i 240 interventi. Che non vuol dire "solo" 240 auto bruciate perchè in un intervento i Vigili del Fuoco possono anche essere chiamati a spegnere roghi divampati su due o più automezzi vicini. L'auto, in fondo, è il bene personale più soggetto a "vendette" essendo spesso posteggiata

in strada, alla mercè di tutti.

(foto: generico)

Pallamano, A1. Pesante sconfitta per l'Albatro

Il primo derby di stagione si rivela infausto per l’Albatro. Sconfitta a Palermo, passa il Cus per 32-27 (12-7 all’intervallo). “Una gara da dimenticare”, ha spiegato un amareggiato coach Peppe Vinci. “Non ci sono scuse che tengano per un match che non abbiamo interpretato nel giusto modo. Il Palermo ha giocato forte dalle prime battute, noi non abbiamo saputo reagire al gioco di Krasovec e compagni. Adesso bisogna rimboccassi le maniche e rimuovere ogni scusante. Ora ci aspettano due settimane di lavoro per ritrovare la giusta mentalità vincente”.

Floridia, agguato nella notte. Ferito un pregiudicato

Aveva da poco finito di lavorare in un bar quando è stato raggiunto da cinque colpi di pistola. E’ successo venerdì notte a Floridia, in via Boschetto. La vittima dell’agguato è un pregiudicato di 32 anni, ai domiciliari ma che gode di un permesso per lavorare dalle 18 alle 24 . Accompagnato in

ospedale non è in gravi condizioni. Sull'episodio indagano i Carabinieri a cui ha raccontato di essere stato avvicinato da una persona con il volto coperto che gli ha puntato contro la pistola, ferendolo alle mani, alla schiena e alle gambe. E' stata la stessa vittima a dare l'allarme, dopo avere raggiunto casa con il suo scooter.

Miasmi, esposto in Procura con raccolta firme

Contro gli odori nauseabondi che proverrebbero dalla zona industriale di Priolo, questa mattina è stato presentato un esposto. L'iniziativa è del gruppo "Aria Pulita Siracusa". I rappresentanti parlano di livelli di miasmi "inaccettabili".
Si dicono certi che "l'esalazione di tali gas e vapori è un potenziale attentato all' incolumità ed alla salute pubblica, in quanto è probabile che tali emissioni rechino sostanze tossiche, che vengono ogni giorno inalate, fra gli altri, da bambini, anziani e malati". Alla magistratura chiedono di accertare anche il livello di sicurezza degli impianti. L'esposto è accompagnato da decine di firme di cittadini che, in gruppo ridotto, sabato si recheranno prima presso la tenenza dei Carabinieri di Viale Tica e qui l'esposto potrà essere sottoscritto da altri siracusani. La sottoscrizione continuerà anche nelle giornate di lunedì (pomeriggio), martedì e mercoledì per consentire a tutti coloro che lo desiderano di partecipare all'iniziativa.
Anche il Consiglio Comunale e la Giunta di Siracusa sono stati informati della iniziativa. "Speriamo che tutti i rappresentanti dei cittadini e l'esecutivo comunale intervengano apponendo la loro firma". Sindaco e vicesindaco di Siracusa hanno già firmato.

(foto: generico)

"Veleni in Procura". Udienza rinviata al 31 ottobre, si costituiscono le parti civili

Dei “veleni in Procura” a Siracusa si tornerà a parlare nel Tribunale di Messina il 31 ottobre. Rinviata in quella data la nuova udienza preliminare per decidere sul rinvio a giudizio o meno di Maurizio Musco, dell’ex procuratore capo Ugo Rossi, Roberto Campisi, l’avvocato Pietro Amara, l’ispettore Giancarlo Chiara e l’amico dell’avvocato Amara, Alessandro Ferraro. A loro è contestato il reato di abuso di ufficio. Nell’udienza di ieri mattina, il Giudice delle Udienze Preliminari Monica Marino si è dichiarata incompatibile. Si sono nel frattempo costituiti in parte civile l’ex sindaco di Augusta, Massimo Carrubba, l’ex assessore Nunzio Perrotta, e l’ex presidente della Provincia di Siracusa, Nicola Bono.

Villette a Tremmilia. Colpo di scena: il commissario restituisce gli atti al

Comune

Neanche il commissario regionale Mario Megna si è espresso in maniera netta sull'insediamento che si vorrebbe realizzare a Tremmilia, le 501 villette. Non ha adottato alcuna decisione se non quella di rimandare gli atti al Comune di Siracusa. La sua decisione è stata comunicata in una lettera con cui lo stesso funzionario regionale, Mario Megna, riconsegna gli atti. La questione si sposta adesso sulla valutazione ambientale strategica (Vas) del progetto, che a parere dell'Ufficio tecnico comunale non è necessaria. Il commissario ha rilevato che "l'assessorato regionale Territorio e ambiente non ha, di fatto, espresso alcun parere di esclusione Quindi l'iter non è ancora completo e "nelle more dei superiori adempimenti non si può assumere alcuna determinazione". Il presidente del Consiglio Comunale di Siracusa, Sullo, assicura che l'assise "sarà pronta ad esaminare la proposta se sarà nuovamente investita della questione. Restiamo in attesa di indicazione dell'Ufficio Tecnico sul prosieguo del procedimento".

(foto: una veduta di Tremmilia)

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 Federcopesca-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 – **Agor**
"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 domenicale o festiva; tutte le domeniche ed i giorni festivi dalle 11 alle 24