

Cadavere in mare, il corpo è di una 55enne allontanatasi da una Rsa. Indaga la Procura

E' stata identificata la donna trovata senza vita in mare a Siracusa ieri pomeriggio, a ridosso della scogliera di via Algeri. Dopo le operazioni di recupero del corpo – con l'intervento della Guardia Costiera, dei Vigili del Fuoco e della Polizia – il triste riconoscimento operato dai familiari che ne avevano denunciato la scomparsa nella mattinata. La Procura di Siracusa ha aperto un'indagine, disponendo intanto l'ispezione cadaverica.

La vittima, originaria della zona nord della provincia, aveva 55 anni. Poco dopo le 10 di ieri mattina si sarebbe allontanata da una residenza per anziani, nel siracusano. Nel primo pomeriggio, alcuni passanti hanno poi segnalato la presenza di un corpo in mare.

Le indagini mirano a far luce proprio sulle fasi dell'allontanamento, sino al tragico epilogo. Al momento non viene esclusa nessuna ipotesi, dal malore al gesto estremo.

Insopportabile caro-voli, raddoppiano le corse del treno speciale Sicilia Express

Corse raddoppiate quest'anno per il "Sicilia Express", il treno che consente di raggiungere l'isola durante le festività

natalizie aumenta il numero di corse per rispondere alla crescente richiesta dei viaggiatori siciliani residenti al Nord e fornire una alternativa all'insopportabile caro voli. Due le date previste per il viaggio di andata da Torino, il 20 e il 27 dicembre, e due quelle di ritorno, il 5 e il 10 gennaio 2026. Sui due treni che viaggiano verso la Sicilia ci sarà posto per 1100 passeggeri che avranno acquistato il biglietto ad una tariffa, compresa fra i 24,90 e i 29,90, a partire dalle ore 12 di sabato 13 dicembre.

Il treno propone una vera e propria esperienza di viaggio: durante il tragitto, infatti, i passeggeri possono godere di intrattenimento musicale dal vivo, animazione, degustazioni di prodotti tipici siciliani e momenti di aggregazione: a bordo dei treni, previsti fra gli altri, il cantante Lello Analfino e il giovane tenore siciliano Alberto Urso, vincitore del talent show Amici e delle lezioni master class legate al mondo del vino e dei dolci siciliani.

Il "Sicilia Express" prevede il trasporto da Torino alle città siciliane di destinazione (da Messina una sezione dovrà essere diretta a Siracusa e un'altra sezione a Palermo centrale) e viceversa. L'iniziativa si inserisce nel più ampio piano di rilancio della mobilità regionale promosso dal governo Schifani, che punta a migliorare i collegamenti dell'isola e a rafforzare i servizi di trasporto per cittadini e turisti.

"Il Sicilia Express si conferma non solo un successo organizzativo, ma anche un simbolo di attenzione verso i bisogni dei siciliani, ovunque si trovino. Un progetto che cresce e si evolve, mantenendo salda la promessa di riportare a casa chi ama la Sicilia. Un successo che si consolida e si amplia, molto richiesto e a cui rispondiamo con un incremento delle corse – dice il presidente della Regione Renato Schifani – Grazie al raddoppio delle corse, più siciliani potranno tornare nella propria terra d'origine in modo comodo, sicuro ed economico, ricongiungersi con le proprie famiglie e trascorrere il Natale nelle città e nei paesi di origine".

I biglietti del "Sicilia Express" saranno acquistabili da sabato 13 dicembre sul sito www.fstrenituristicci.it, oltre che

attraverso tutti i canali di vendita Trenitalia, tra cui app, biglietterie e self-service all'interno delle stazioni. Per tutte le informazioni consultare il sito www.siciliaexpress.eu in via di aggiornamento.

“L'iniziativa del Sicilia Express, fortemente voluta dal mio assessorato, rappresenta un progetto di cui andiamo particolarmente fieri e si conferma un'iniziativa vincente e molto apprezzata. – dichiara l'assessore alle Infrastrutture e alla Mobilità Alessandro Aricò – Non si tratta solo di garantire un collegamento ferroviario, ma di offrire un servizio che tiene insieme identità, tradizioni e modernità. Il raddoppio delle corse di quest'anno dimostra quanto questa iniziativa sia apprezzata e necessaria. Vedere migliaia di siciliani che possono tornare a casa per le feste grazie a questo servizio ci riempie di soddisfazione e ci conferma che stiamo lavorando nella giusta direzione per una Sicilia sempre più connessa e accessibile”.

Ladri negli uffici dei servizi sociali di Rosolini. Il sindaco: “atto vile”

I servizi sociali nel mirino dei ladri, a Rosolini. Durante la notte scorsa, i malintenzionati si sono introdotti negli uffici comunali di via Immacolata. Hanno arraffato alcuni computer e la macchinetta del caffè utilizzata dai dipendenti. Sarebbero stati rubati anche dei giocattoli. La struttura è stata messa a soqquadro.

E' stata un'assistente sociale, questa mattina, ad accorgersi di quanto era accaduto. Il sindaco Giovanni Spadola ha allertato i Carabinieri che hanno avviato le indagini.

Acquisiti i filmati delle telecamere di videosorveglianza presenti nella zona.

“Hanno colpito un servizio sensibile che opera soprattutto per i cittadini meno abbienti della città. Si tratta di un gesto vile. Confidiamo nel lavoro delle forze dell’ordine”, le parole del sindaco di Rosolini, Giovanni Spadola.

Trattore si ribalta sulla Statale 115 e perde il carico, strada chiusa al traffico

E’ stato necessario chiudere per diverso tempo, questa mattina, un tratto della Statale 115, nei pressi del passaggio a livello di Santa Teresa di Longarini. Un trattore di grande dimensioni, per cause in fase di accertamento, si è infatti ribaltato riversando il carico sulla sede stradale. Fortunatamente non si registrano feriti.



Sul posto sono intervenute diverse pattuglie della Polizia Municipale di Siracusa insieme a squadre Anas, per consentire il ripristino della viabilità nel più breve tempo possibile. Auto in transito deviate su viale dei Lidi, sulla SP 12 ed in direzione dell'autostrada.

Abusivismo edilizio a Pachino, denunciati tre uomini dalla Polizia di Stato

Agenti della Polizia di Stato hanno denunciato a Pachino tre uomini per abusivismo edilizio e furto di energia elettrica.

Hanno dai 21 ai 38 anni e sono già conosciuti alle forze dell'ordine.

I tre – hanno ricostruito i poliziotti – avrebbero costruito abusivamente un edificio in muratura di circa 20 metri quadrati. Dopo i necessari accertamenti, è stato posto sotto sequestro. Per i lavori di posa della pavimentazione, si sarebbero allacciati abusivamente alla rete elettrica.

Accademia INDA e Peparini Academy, insieme a Roma per celebrare cucina italiana Unesco

La visione di Giuliano Peparini e il talento dei giovani per la serata evento “Rendere l’effimero indimenticabile” organizzata dal Ministero dell’Agricoltura nell’ambito della campagna a sostegno dell’inserimento della cucina italiana nel Patrimonio culturale immateriale dell’Unesco. Appuntamento questa sera, mercoledì 10 dicembre, alle 19 all’Auditorium Parco della Musica di Roma, con diretta streaming sul canale YouTube del Ministero dell’Agricoltura. Proprio questa mattina, peraltro, è arrivata la conferma ufficiale: la cucina italiana è patrimonio dell’umanità. Lo spettacolo è ideato e diretto da Giuliano Peparini che da oltre venticinque anni, attraverso creazioni presentate in Italia e nel Mondo, fa risplendere il Made in Italy, portando nel panorama internazionale una visione fondata sull’eccellenza, sulla ricerca e sulla trasmissione.

Protagonisti dello spettacolo saranno gli allievi della Peparini Academy e dell’Accademia dell’Inda di Siracusa in una

creazione originale che celebra disciplina, pazienza, trasmissione del sapere e passione: valori fondanti tanto dei mestieri artistici quanto di quelli legati alla terra. Ogni gesto scenico, come ogni gesto agricolo, custodisce un tempo lungo fatto di cura, attesa, prove, pazienza. Così, dal lavoro della terra a quello dell'arte, tutto converge verso un unico obiettivo: risvegliare i sensi, suscitare emozione, lasciare una traccia duratura nella memoria.

Il progetto è il frutto di una stretta collaborazione tra la Fondazione Inda e la Peparini Academy. Un lavoro che ha unito docenti, équipe artistiche e tecniche e allievi delle due istituzioni attorno a un percorso comune che grazie alla condivisione di competenze, talenti ed energie umane ha dato vita a una creazione collettiva, portatrice di senso, trasmissione ed eccellenza, incarnando pienamente lo spirito di dialogo e cooperazione che anima l'evento.

“L'arte nasce da sacrificio, pazienza, passione. E' un atto d'amore che trova un senso profondo nella condivisione”, sono le parole di Giuliano Peparini. “Tutto ciò avvicina moltissimo l'arte, l'agricoltura, la cucina che condividono gli stessi valori: impegno, dedizione, responsabilità. Nel cuore dei nostri mestieri domina l'emozione: quella dei giovani che affrontano le difficoltà senza mai rinunciare. La loro forza nasce da una passione vissuta come una necessità interiore: l'arte non è soltanto ciò che fanno, è ciò che sono. Che si tratti di salire su un palcoscenico, di creare un piatto o di coltivare la terra, ogni percorso è una vocazione, un'appartenenza profonda nutrita dallo sforzo, dall'impegno e dal coraggio. In ciascuno di questi mestieri l'identità si costruisce attraverso il gesto ripetuto, la disciplina quotidiana e la volontà costante di superare i propri limiti. Il vero compimento non risiede soltanto nell'atto del fare, ma nell'istante in cui l'opera o il piatto diventano un'esperienza viva, accolta e condivisa, iscritta in una memoria comune. Rendere l'effimero indimenticabile significa proprio questo: trasformare il lavoro invisibile in emozione viva, destinata a restare nella memoria del

pubblico".

Giudice Sportivo, che mazzata: due giornate a Turati, 2.500 euro di multa

L'onda lunga del discusso arbitraggio della gara con il Foggia porta il Giudice Sportivo a stangare il Siracusa.

La società azzurra è stata multata per 2.500 euro "per avere, la quasi totalità dei suoi sostenitori (90% circa), posizionati nel Settore Curva Ovest Anna, intonato, durante il minuto di raccoglimento e per l'intera durata dello stesso, un coro offensivo nei confronti delle Istituzioni Calcistiche; per fatti contrari alle norme in materia di ordine e di sicurezza e per fatti violenti commessi dai suoi sostenitori, integranti pericolo per l'incolumità pubblica, consistiti nell'aver lanciato, al 16° minuto del primo tempo, una bottiglietta di plastica semipiena sul terreno di gioco, senza conseguenze; per avere, alcuni dei suoi sostenitori, proferito, per tutta la durata della gara e al termine della stessa, numerose frasi gravemente offensive nei confronti della Quaterna Arbitrale e, in particolare, nei confronti dell'Arbitro".

Un turno di stop per Bonacchi, espulso in occasione del rigore del momentaneo 1-1. Due invece le giornate di squalifica per l'allenatore Marco Turati. La motivazione: "per avere, al 25° minuto del primo tempo, tenuto una condotta non corretta e irriguardosa nei confronti dell'Arbitro in quanto, in occasione di una revisione FVS, abbandonava l'area tecnica e si avvicinava all'area di revisione proferendo parole irrISPETTose nei suoi confronti per contestarne l'operato;

mentre si stava dirigendo verso l'uscita del terreno di gioco, sferrava un violento calcio alla copertura del tunnel che conduce agli spogliatoi, senza conseguenze". Sempre dalla panchina, è stato espulso e squalificato anche il vice Spinelli perché "in occasione di una revisione FVS, dapprima protestava nei confronti dell'Arbitro e poi entrava sul terreno di gioco determinando un clima di confusione". Un turno di squalifica e 500 euro di multa per Rinaldo Longhi.

Sanità, procedure più rigorose per scegliere i manager delle Asp

Dopo gli scandali, procedure più rigorose per la selezione dei futuri direttori generali delle aziende e degli enti del servizio sanitario della Regione. La giunta Schifani ha approvato la proposta di istituzione di un organismo che sarà incaricato di selezionare terne di candidati da cui l'assessore alla Salute individuerà i nomi manager da sottoporre al governo.

«È un sistema innovativo – dice il presidente della Regione, Renato Schifani – che garantirà la scelta dei candidati migliori rispetto al ruolo che andranno a ricoprire, all'insegna della massima trasparenza e competenza. Sono condizioni imprescindibili che perseguiamo per una sanità sempre più efficiente, a garanzia del diritto alla salute dei siciliani. Avevo annunciato in Parlamento l'approvazione di questo provvedimento e il mio governo si è dimostrato ancora una volta coerente e tempestivo I dirigenti nominati saranno chiamati ad attuare la nuova strategia che il mio governo sta definendo per imprimere una svolta al sistema. Saremo

estremamente attenti e rigorosi nella fase di valutazione e di selezione, ma anche nella verifica costante dell'operato dei manager e dei risultati che otterranno».

La nuova commissione sarà nominata dal presidente della Regione. Sarà costituita da tre esperti, uno dei quali designato da Agenas (l'agenzia nazionale per i servizi sanitari regionali), uno dalla Conferenza dei rettori delle università italiane e uno nominato dallo stesso presidente della Regione.

Per la scelta dei candidati a manager delle aziende sanitarie territoriali e ospedaliere si attuerà una procedura a "doppio livello". Una prima commissione, già prevista dalla norma nazionale col decreto legislativo 171 del 2016, valuterà le candidature tra gli iscritti all'elenco nazionale dei direttori generali che avranno partecipato all'avviso pubblico emanato per l'assegnazione degli incarichi in Sicilia. Sarà stilata una rosa di idonei, sulla base dell'esame di titoli e di un colloquio. Una sorta di albo regionale dal quale il nuovo organismo istituito oggi selezionerà, per ogni singola azienda, una terna di candidati tra quanti avranno risposto alla manifestazione di interesse alla nomina a manager. I candidati potranno essere anche chiamati a un colloquio per accertarne le caratteristiche professionali. Da quella terna, l'assessore alla Salute sceglierà il nome da proporre infine alla giunta per la designazione definitiva a capo delle Asp o degli ospedali. Ogni candidato potrà essere inserito in più di una terna; sia le rose di idonei che le terne avranno validità per un triennio.

La nuova procedura non si applicherà ai Policlinici universitari, per i quali si segue un iter differente: è il rettore del singolo ateneo a fornire all'assessore alla Salute la terna di nomi tra i quali la Regione sceglie il direttore generale.

Borghi siciliani più ricercati online, Palazzolo Acreide al terzo posto. Bene Buccheri e Ferla

La provincia di Siracusa centra il podio nella classifica dei borghi siciliani più cercati sul web. Palazzolo Acreide è al terzo posto dopo Cefalù ed Erice. Figurano nella top 20 dell'Isola anche Buccheri (8.0) e Ferla (20.0). A rivelarlo è lo studio "Borghi italiani online. Edizione 2025", realizzato dall'Osservatorio Telepass analizzando 210 milioni di ricerche web effettuate tra il 2021 e il 2024.

La Sicilia complessivamente supera le 490 mila ricerche con una crescita del 52 per cento rispetto all'anno precedente. Un aumento che consolida la presenza dell'isola tra le regioni più "osservate" sul web e che segnala un interesse crescente verso i piccoli centri.

Cefalù è il borgo siciliano più ricercato e figura anche tra i primi dieci in Italia con 1.384.000 ricerche. Erice, seconda nella classifica regionale, arriva a 1.081.100 mentre Palazzolo, terza in Sicilia, si ferma a 354.600 ricerche.

Buona la performance di Buccheri, all'ottavo posto in Sicilia con 203.100 ricerche. Ferla deve "accontentarsi" di un dato pari a 75.500. Sono tre i borghi siracusani censiti nella lista composta in totale da 25: sette della provincia di Messina, 4 per Enna e Palermo, 2 per Catania e Trapani, 1 solo per Caltanissetta ed Agrigento.

Posizione classifica	Borgo	Volume ricerche	Provincia
1	Cefalù	1.384.000	Palermo
2	Erice	1.081.100	Trapani
3	Palazzolo Acreide	354.600	Siracusa
4	Castelmola	294.900	Messina
5	Salemi	251.000	Trapani
6	Sambuca di Sicilia	234.900	Agrigento
7	Savoca	225.500	Messina
8	Buccheri	203.100	Siracusa
9	Gangi	188.500	Palermo
10	Troina	165.200	Enna
11	Castiglione di Sicilia	161.900	Catania
12	Montalbano Elicona	159.000	Messina
13	Petralia Soprana	150.900	Palermo
14	Agira	144.900	Enna
15	Militello in Val di Catania	121.300	Catania
16	Geraci Siculo	104.000	Palermo
17	Novara di Sicilia	100.600	Messina
18	Sperlinga	94.600	Enna
19	Calascibetta	88.300	Enna
20	Ferla	75.500	Siracusa
21	Monterosso Almo	74.600	Ragusa
22	San Marco D'Alunzio	74.600	Messina
23	Sutera	68.200	Caltanissetta
24	Castroreale	58.800	Messina
25	Forza D'Agrò	27.200	Messina

I borghi siciliani più cercati sul web (Fonte: "Borghi italiani online. Edizione 2025")

Pallanuoto, serie A1: Ortigia non basta il cuore, vince il Posillipo (14-17)

L'Ortigia ci mette tutto il suo carattere ma non basta per superare alla Caldarella il Posillipo. I campani si impongono per 17-14. La differenza di punti e di livello tra le due squadre è importante, eppure, fatta eccezione per il finale del secondo tempo, i partenopei sono riusciti a chiudere i conti solo nell'ultima frazione contro un'Ortigia capace di rincorrere e mettere paura agli ospiti, grazie a delle buone trame offensive, alle conclusioni potenti dei soliti Baksa e

Carnesecchi, alla spinta di capitan Di Luciano e all'ottima prova di Aranyi ai due metri.

In generale, tutta la squadra ha giocato una buona pallanuoto, pagando però la minore esperienza e il minore spessore tecnico rispetto a un Posillipo più in fiducia e più bravo a gestire la pressione di certi momenti. Ogni volta che l'Ortigia si è riavvicinata, andando più volte a meno uno o meno due, i partenopei, con grande calma, hanno infatti trovato subito la rete utile a mantenere la distanza di sicurezza. La differenza, insomma, l'hanno fatta i dettagli e soprattutto il maggior cinismo degli ospiti. Che non a caso occupano il quarto posto in classifica. Per i biancoverdi, un'altra buona prova, altri segnali positivi, ma la casella dei punti resta ferma a quota quattro. Sabato, a Palermo, si chiude il 2025 con il derby salvezza contro il Telimar.

Nel dopo partita, coach Stefano Piccardo commenta così la sconfitta: "Fra noi e il Posillipo c'è una certa differenza, loro sono quarti e noi siamo penultimi. Ci sono sedici punti di distacco e oggi si sono visti nei momenti chiave della gara. Loro, in alcuni frangenti, sono stati molto più cinici di noi, che invece abbiamo sbagliato dei gol anche abbastanza facili. E quando sbagliamo gol così facili e subito dopo li subiamo, poi si crea un gap che non è semplice recuperare. Siamo andati sotto nel punteggio e poi abbiamo faticato tanto per cercare di rientrare. Ad ogni modo, al di là della differenza tra noi e loro, oggi in acqua ho visto la mia squadra lavorare bene su tanti aspetti. Ci sono tante indicazioni positive in questa gara. Poi ce ne sono altre negative, come gli errori che continuiamo a ripetere".

Al termine del match, parla anche Enrico Tringali Capuano: "Per prima cosa, dobbiamo fare i complimenti al Posillipo. Nello spogliatoio ci eravamo detti che questa partita potevamo e dovevamo giocarcela, che dovevamo provare a vincere. Il Posillipo, però, è più forte, ha quasi venti punti in più di noi e lo ha dimostrato".

Il giovane numero 7 biancoverde prova a spiegare cosa manca ancora alla squadra per potersi risollevarre dalla penultima

posizione: "Noi fisicamente stiamo bene, ci alleniamo duramente con il mister, in settimana. Da quel punto di vista, siamo molto preparati. Quello che ci serve è solo un po' di fiducia e quella si conquista soltanto guadagnando punti. Ne parliamo fra di noi, siamo tutti consapevoli di non essere questi, di non essere una squadra da quattro punti. Ci vuole un po' più di fiducia e qualche punto in più in classifica. Ci dispiace se al momento non riusciamo a vincere, ma posso assicurare che lavoriamo duramente per tornare a farlo. Da domani saremo già al lavoro, perché sabato ci aspetta una battaglia, ci aspetta il derby contro il Telimar, e faremo del nostro meglio per conquistare la vittoria".