Siracusa. I commercianti di Casina Cuti venderanno prodotti enogastronomici : ordinanza pronta

Potranno vendere anche vino, olio extra vergine d’oliva, miele, conserve, confetture i commercianti dell’area di Casina Cuti, insieme ai souvenir per i turisti. Una battaglia che conducono da tempo e che è dovuta passare attraverso una serie di valutazioni, vista la necessità di rispettare le norme di natura igienico-sanitaria. Non potranno, quindi, somministrare. Lo dispone un’ordinanza sindacale, in attesa dell’approvazione da parte del consiglio comunale, dell’aggiornamento del P.U.C.(piano urbanistico commerciale).
“Esprimo tutta la mia soddisfazione per l’ordinanza sindacale che autorizza gli operatori commerciali di Casina Cuti ad effettuare se lo riterranno, insieme ai souvenir, la vendita senza somministrazione di prodotti confezionati dell’agroalimentare del territorio- dichiara l’assessore alle Attività Produttive, Fabio Moschella- “ A Casina Cuti tutti, a cominciare dai turisti, potranno acquistare i nostri vini, gli oli extravergine d’oliva, miele, conserve vegetali, confetture, prodotti da forno. I turisti potranno, dunque, prima di salire sui loro pullman, portare con sé, il meglio delle produzioni tipiche del territorio, con vantaggi per i nostri produttori e per gli stessi commercianti. Credo che questo provvedimento porterà importanti risultati di vendita e di immagine per la nostra città.”

Siracusa. “Istamina nel tonno, in estate aumenta il rischio”: i consigli dell’Asp

Aumentano, con l’arrivo dell’estate, i rischi legati alla sicurezza alimentari, soprattutto legati all’eventuale cattiva conservazione del tonno da parte di pescatori, rivenditori e acquirenti. L’Asp di Siracusa, con il coordinatore del Dipartimento Veterinario, Angelo La Vignera invita alla massima attenzione e fornisce , a tale scopo, le indicazioni utili per una corretta conservazione del tonno.
“Subito dopo essere stato pescato – spiega – il pesce va conservato a temperature comprese tra zero e quattro gradi centigradi, altrimenti il rischio è che si formi l’istamina, una sostanza incolore e insapore, che non si elimina neanche con la cottura e che si genera naturalmente in seguito alla degradazione dell’istidina, presente naturalmente nei pesci a carne rossa, a causa di batteri istaminogeni che ad alte temperature trasformano l’istidina in istamina. La stessa, ad elevate concentrazioni, causa appunto la sindrome sgombroide. Tale sindrome è caratterizzata da arrossamento cutaneo, prurito, mal di testa, difficoltà di deglutizione e respiratoria, nausea, vomito e diarrea. Un appello va ai rivenditori autorizzati affinché conservino il tonno in banconi refrigerati esponendolo sugli stessi in piccole quantità e conservando la rimanente parte in celle frigo a temperature comprese tra 1 e 4 centigradi. Un appello accorato è rivolto anche ai consumatori affinché acquistino il tonno esclusivamente presso rivenditori autorizzati, muniti di celle frigorifere, pretendendo la tracciabilità documentata del prodotto. Il tonno acquistato va riposto in borse frigo per il trasporto che deve avvenire nel più breve tempo possibile non lasciandolo mai in macchina a temperature elevate”.

Siracusa. Siam, nuovo sito internet e call center: “Possibile pagare on line”

Potenziato il servizio di assistenza della Siam, la società che gestisce il servizio idrico integrato. Da oggi, nuovo sito internet, più semplice da consultare. Si trova all’indirizzo di sempre (www.siamspa.it). Tra le novità introdotte, la possibilità di consultare e scaricare i moduli da presentare ,con la spiegazione dell’operazione da effettuare e la possibilità di inviare tutto direttamente via mail, evitando la consegna “brevi manu”. Anche la bolletta avrà un nuovo layout dal prossimo invio. Entro fine mese sarà data la possibilità di pagare anche on line, senza la necessità di registrarsi al sito, con carta di credito e senza commissioni.

Da mercoledì prossimo, 12 giugno, partirà inoltre il nuovo servizio di call center. Per tutti gli utenti, il servizio telefonico di customer care sarà attivo al numero 800 200 905 dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.30 e dal lunedì al giovedì anche dalle 14.30 alle 16.30. Gli utenti, attraverso tale servizio, potranno anche chiedere informazioni sul proprio storico dei pagamenti. Resta attivo h24, ma cambia numero, il servizio di segnalazione guasti: coloro i quali vorranno parlare con i nostri tecnici dovranno digitare il numero 800 31 31 30.

Siracusa. Uffici circoscrizionali: nuovi orari per le aperture pomeridiane

Nuova turnazione per gli uffici circoscrizionali di Siracusa. “Per conseguire una sempre maggiore efficienza nell’erogazione dei servizi ai cittadini, riducendo al minimo i disagi per l’utenza”, secondo quanto spiega il Comune, gli uffici effettueranno l’apertura pomeridiana secondo una precisa turnazione. Il martedì pomeriggio rimarranno aperte al pubblico le circoscrizioni Acradina, Belvedere, Cassibile, Epipoli, Neapolis, Ortigia. Il giovedì, invece: Acradina, Belvedere, Cassibile, Grottasanta Santa Lucia e Tiche.

Furto al distributore automatico di bevande di un autolavaggio: “incastrati” dalle telecamere

Furto di monete dal distributore automatico di bevande di un autolavaggio e danneggiamento, ieri mattina, ad Augusta. I carabinieri, nell’ambito di specifici controlli, ha notato in contrada Scardina, allontanarsi furtivamente Domenico Zanti, 30 anni e Miscel Carbonaro, 25 anni, entrambi augustani e noti alle forze dell’ordine. Effettuati immediati accertamenti , i militari hanno anche consultato le immagini riprese dal sistema di videosorveglianza, da cui si evince che i due avevano appena perpetrato il furto di monete. Sono stati

dichiarati in stato di arresto ed è stata recuperata la refurtiva. I due sono stati posti ai domiciliari

---

Siracusa. Fondazione Inda. Voci, Impronte femminili nella città antica. Recita anche il questore

Voci di donne, dare corpo ad alcune figure femminili dell'antichità: Santippe, Saffo, Artemisia e Santa Lucia. Voci. "Impronte femminili nella città antica" è l'evento organizzato dalla Fondazione Inda in collaborazione con enciclopediadelledonne.it che si terrà questa sera alle 18, in piazza Minerva nel cento storico di Ortigia. L'appuntamento si inserisce nel calendario della Stagione 2019 dell'Istituto Nazionale del Dramma Antico che ha come tema "Donne e guerra".

Le attrici coinvolte negli spettacoli classici al Teatro Greco di Siracusa, da Maddalena Crippa a Laura Marinoni ed Elisabetta Pozzi e tante delle splendide protagoniste della Stagione 2019, ma anche personalità siracusane come il questore Gabriella Ioppolo, Cettina Voza, storica e scrittrice, e poi ancora Simona Arnone, dirigente scolastico e l'archeologa Elena Flavia Castagnino, leggeranno testi tratti dalle "voci" pubblicate su enciclopediadelledonne.it e scritti da Antonia Badini, Sylvie Coyaud, Lia Del Corno, Pietro Maria Liuzzo, Vittoria Longoni, Luciano Luciani, Chiara Mazzotti, Valeria Palumbo, Adriano Petta, Alessia Pizzi, Silvia Romani, Cristina Simonelli.

In piazza Minerva a Siracusa risuonerà così l'eco della voce

di regine, poetesse, studiose, condottiere; le attrici e le personalità siracusane che si alterneranno nel corso della serata faranno propria l'impronta di queste donne dell'antichità e, come in un rito civile e sacro, ne evocheranno la presenza, l'azione, la parola, le scelte. Non solo una storia delle donne ma una storia comune che tutti dovrebbero assorbire per superare, definitivamente, quella povera e infondata idea di una presenza "inferiore" delle donne nella storia, un vizio d'ignoranza che perpetua se stesso, a danno della felicità degli uomini e delle donne di oggi e di domani.

Le protagonista di Voci. Impronte femminili nella città antica leggeranno testi su:
Artemisia di Alicarnasso, regina e condottiera (Gabriella Ioppolo, Questore di Siracusa);
Rodopis, cortigiana e regina (Elisabetta Pozzi, attrice);
Saffo, poetessa (Viola Graziosi, attrice);
Laide, etèra (Laura Marinoni, attrice);
Teanò, matematica (Francesca Ciocchetti, attrice);
Assiotea di Fliunte, filosofa (Simonetta Arnone, dirigente scolastico);
Aspasia, etèra e poi compagna di Pericle (Clara Galante, attrice);
Agnodice, medica e ginecologa (Maddalena Crippa, attrice);
Fenarete, ostetrica e madre di Socrate (Elena Arvigo, attrice);
Santippe, moglie di Socrate (Elena Flavia Castagnino, archeologa);
Erinna/Anite/Nosside, poetesse ellenistiche (Maria Chiara Centorami, Viola Marietti, Linda Gennari, attrici);
Fulvia, matrona e "dominatrice" (Elena Polic Greco e Viola Marietta, attrice);
Faltonia Betitia Proba e Marcella, matrone e promotrici cristiane a Roma (Maria Grazia Solano, attrice);
Santa Lucia (Cettina Voza, scrittrice e storica);
Sant'Agata: (Federica Quartana, attrice).

On line dal 2010, enciclopediadelledonne.it è un progetto a cura di Rossana Di Fazio e Margherita Marcheselli che promuove la conoscenza delle donne reali di ogni tempo e paese, e pubblica biografie femminili firmate da una rete che oggi conta oltre 350 fra autrici e autori. E' un progetto in progress di ricerca e divulgazione storica, che diffonde in rete storie illustri, ma anche, diversamente da qualunque altra enciclopedia, storie comuni di balie, cortigiane, maestre, domestiche, perché solo così si ripara la storia e il sapere condiviso dalle sue rimozioni. E le rimozioni simboliche sono l'anticamera della eliminazione materiale. La storia delle donne è storia di tutti, e l'enciclopedia una miniera da cui imparare la libertà, e mai cercare il verdetto

---

Siracusa. Mafia e Politica, Caselli: "Legalità scelta vantaggiosa. Stop negazionismo"

"La legalità come scelta più conveniente". Questo, secondo l'ex Procuratore di Palermo, Giancarlo Caselli, il giusto approccio per superare quelle che possono essere le ragioni per cui il malaffare resiste nella società di oggi. Il magistrato antimafia sarà tra i relatori di un convegno sul tema "Mafia e Politica" domani al Santuario della Madonna delle Lacrime. Questa mattina, Su FMITALIA, Caselli ha fatto delle importanti premesse. "E' più comodo- spiega- avere l'"aiutino" della mafia per un politico che voglia sopravanzare gli altri e la stessa cosa per vincere la concorrenza nel campo economico. In poche parole, c'è

domanda". Quello che serve è creare "anticorpi". Per il magistrato "occorre partire dai giovani, dalla scuola. I nostri programmi scolastici arrivano a malapena alla Seconda Guerra Mondiale. Di questi problemi, che hanno radici nell'immediato passato ma sono attuali, non si parla affatto. Di legalità- prosegue Caselli -si dovrebbe parlare, non come fosse un problema astratto, teorico, da vuote nozioni per qualche interrogazione. Va spiegata , piuttosto, la legalità come scelta che conviene, da cui dipende la qualità della nostra vita, perchè significa recupero di risorse, meno evasione, meno corruzione, meno mafia. Vuol dire la possibilità di destinare cio' che è rapinato dal malaffare alla collettività, con la speranza, quindi, di vivere meglio". La legalità, insomma, come vantaggio e non di certo come problema di "guardie e ladri". Caselli evidenzia come "la fiducia nella giustizia sia venuta meno da parte dell'opinione pubblica, sia per i tempi estenuanti, sia per i costi elevati. Situazioni a cui si aggiunge una percezione che peggiora tutto, con gli scandali, la crisi del Consiglio superiore di Magistratura, i rapporti con alcuni politici. I fatti sono in fase di accertamento, ma la perdita di fiducia per la percezione che di tutto questo ha l'opinione pubblica è una certezza". Il magistrato parla di "corto circuito, con possibili derive illiberali". Infine un passaggio sulla separazione delle carriere. "C'è chi vuole meno giustizia- sostiene Caselli- soprattutto se tocca i suoi interessi. C'è chi ha lo scopo di ridurre l'indipendenza della magistratura,cosicchè possa comodamente intervenire. La separazione delle carriere sarebbe una iattura perchè, ovunque nel mondo, questo significa che il pm riceve per legge ordini, direttive e orientamento dal ministero della giustizia, dal Governo. Un patrimonio dei cittadini andrebbe perso, che è il principio della legge uguale per tutti. Se il pm può ricevere ordini da qualcuno-chiarisce infine – si tradurrebbe in un appannamento della democrazia, da evitare in ogni modo".

Siracusa. Nuovo ospedale, tutto fermo: “che fine ha fatto la super-perizia sull’area?”

“Il nuovo ospedale di Siracusa è scomparso dall’agenda di governo regionale e locale”. Così il parlamentare Paolo Ficara e il deputato regionale Stefano Zito del MoVimento 5 Stelle tornano sul tema della nuova struttura sanitaria, da costruire nel capoluogo. Zito annuncia per la prossima settimana “una apposita interrogazione diretta all’assessore regionale Ruggero Razza per sapere, in particolar modo, che fine abbia fatto “la famosa super perizia commissionata per una migliore valutazione dell’area su cui costruire la nuova struttura sanitaria”.

“Abbiamo chiesto una copia della relazione e che venga subito resa pubblica. Basta attese-tuonano i 5 Stelle- Le settimane ed i mesi passano e di progressi neanche l’ombra”. Ficara ricorda a questo proposito come fosse stata annunciata per “dopo Pasqua la convocazione dei sindaci della provincia per illustrare loro la perizia che di fatto, ormai non è un mistero, boccia l’area della Pizzuta e suggerisce altre soluzioni. La vicenda è ancora complicata e ci vorrà del tempo per ripartire dal necessario parere del Consiglio comunale di Siracusa. Se il nuovo ospedale è, a parole, una priorità per Razza e Musumeci ed per il sindaco Italia, nei fatti lo stanno nascondendolo bene tutti e tre”.

“Come gruppo parlamentare in Ars-concludono i due portavoce

del Movimento 5 Stelle- continuiamo a chiedere una convocazione a Siracusa della commissione Salute. Intanto i consiglieri comunali del M5s di Siracusa hanno depositato la richiesta di un Consiglio comunale aperto sul tema”.

Alimenti in cattivo stato di conservazione e privi di tracciabilità: chiuso esercizio commerciale

Immediata chiusura di un esercizio commerciale e 10 mila euro di sanzione. E’ quanto disposto dalla polizia e dal personale dell’Asp, Dipartimento di prevenzione veterinario, servizio igiene degli alimenti e della nutrizione,a seguito di controlli condotti nel territorio di Noto. La ragione: cattivo stato di conservazione degli alimenti, carenze di documentazione amministrativa e mancanza di tracciabilità. Sanzione da 2 mila euro, invece, ad un secondo esercizio, in questo caso per “inidonea informazione ai consumatori sulla presenza di allergeni negli alimenti somministrati.

Siracusa. La morte di Licia

Gioia, disposta una nuova perizia: prossima udienza il 15 ottobre

Disposta una nuova perizia, di balistica e del medico legale, sul caso del maresciallo dei carabinieri Licia Gioia, morta il 28 febbraio 2017 nella sua abitazione di contrada Isola, una villa nella quale viveva con il marito, il poliziotto Francesco Ferrari, unico indagato. Ieri il giudice per l'udienza preliminare, Salvatore Palmeri, ha nominato i due consulenti che eseguiranno ulteriori accertamenti sugli elementi a disposizione. Si tratta del perito di balistica Felice Nunziata e il medico legale Cataldo Raffino. Avvieranno il loro lavoro il 4 luglio prossimo. 90 giorni di tempo per concludere. Prossima udienza il 15 ottobre prossimo. Il Gup ha anche accolto la richiesta del legale di Ferrari, l'avvocato Stefano Rametta, di eliminare dal fascicolo le annotazioni di servizio delle volanti intervenute la notte della tragedia e dei carabinieri redatte in ospedale, ritenute illegittime in quanto in assenza dell'avvocato del poliziotto.