

Sigonella, l'Italia nega agli Usa l'autorizzazione ad usarla: la decisione del ministro Crosetto

“No” dell'Italia all'utilizzo della base di Sigonella da parte degli Stati Uniti per la guerra in Iran. Il ministro Guido Crosetto ha assunto una posizione e preso una decisione. Il Capo di Stato Maggiore della Difesa, Luciano Portolano, secondo quanto rivela il “Corriere della Sera”, come racconta in un'esclusiva, era stato informato che il piano di volo di alcuni asset aerei Usa prevede l'atterraggio a Sigonella e la successiva partenza per il Medio Oriente, senza alcuna richiesta di autorizzazione e senza parlarne preventivamente con i vertici militari italiani. Condotti alcuni approfondimenti, sarebbe emerso che non si tratta di voli logistici e che pertanto non rientrerebbero tra quelli inseriti nel trattato. Da qui l'esigenza di un'autorizzazione, che non è stata concessa a meno che non si tratti di emergenze. Una decisione che riporta alla memoria quanto accaduto nel 1985, quando Bettino Craxi, allora a capo del Governo Italiano, disse no agli Stati Uniti di Ronald Reagan.

“Lezioni in cantiere”, l'università fuori dalle aule

ed in contatto con il mondo del lavoro

Portare la formazione fuori dalle aule universitarie e dentro i luoghi reali della produzione edilizia. È con questo spirito che nasce "Lezioni in cantiere", l'iniziativa promossa dalla Struttura Didattica Speciale di Architettura di Siracusa dipendente dall'Università di Catania.

Il progetto, coordinato dal professore Luigi Alini, nasce come percorso integrativo alla didattica tradizionale e punta a offrire agli studenti un'esperienza concreta, capace di mettere in relazione teoria e pratica. Non solo lezioni frontali, dunque, ma un vero e proprio ingresso nel "cuore" del cantiere.

Il primo appuntamento presso il cantiere delle Cantine Syracusa di Siracusa, nell'ambito del corso di Progettazione Esecutiva. Qui gli studenti hanno avuto l'opportunità di confrontarsi direttamente con progettisti, tecnici e responsabili della sicurezza, entrando in contatto con le dinamiche operative della filiera edilizia. Durante l'incontro sono stati affrontati temi centrali per la formazione dei futuri architetti e ingegneri, come l'organizzazione del cantiere, il codice dei contratti pubblici, il ruolo del direttore dei lavori e le normative sulla sicurezza. Aspetti che, sebbene trattati in aula, trovano nel contesto reale una dimensione più chiara e immediata. Un dialogo aperto che ha consentito agli studenti di comprendere da vicino competenze, responsabilità e criticità delle diverse figure coinvolte.

L'iniziativa è realizzata in collaborazione con Ance Siracusa, Formedil Siracusa, Consorzio Universitario Archimede, Cassa Edile di Siracusa e Solesi S.p.A.. Un partenariato che rafforza il legame tra mondo accademico e sistema produttivo.

Abbracciata Collettiva, solidarietà ed inclusione anche con McDonald's Siracusa

Anche quest'anno la M3 Srl, con Massimo Caia, licenziatario dei ristoranti McDonald's di Siracusa, ha sostenuto con entusiasmo l'iniziativa "Abbracciata Collettiva 2026" ovvero la maratona di nuoto e solidarietà dedicata alla sensibilizzazione sull'autismo.

L'iniziativa ha preso il via nella mattinata del 28 marzo presso il centro sportivo SunClub, con una no-stop di 30 ore, in vista della Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo del 2 aprile. A Siracusa l'evento ha visto fin dalle prime ore una partecipazione numerosa e carica di entusiasmo.

Durante l'evento sono stati distribuiti palloncini, gadget e disegni da colorare per la felicità dei bambini e delle famiglie presenti.

La M3 Srl rinnova così il proprio impegno verso il territorio siracusano, partecipando attivamente a iniziative che promuovono solidarietà, inclusione e benessere sociale.

Sortino e appalti, Auteri: "Torno in Procura, il Comune

mi nega l'accesso agli atti"

Annuncia un nuovo esposto in Procura e l'attivazione di "tutti gli strumenti previsti dalla legge" per chiedere chiarezza sull'attribuzione di alcuni appalti a Sortino. Il deputato regionale Carlo Auteri torna sull'argomento e chiede "le carte che spettano ai cittadini e ai rappresentanti istituzionali. La mancata consegna degli atti è l'attestazione di un metodo amministrativo che continua a nascondersi dietro porte chiuse- tuona Auteri, anche nella sua qualità di consigliere comunale, e che porta avanti quella che definisce "la sua battaglia sulla trasparenza. Dopo aver richiesto formalmente, con istanza protocollata il 25 febbraio, tutta la documentazione relativa ai contratti sottoscritti con le ditte coinvolte nei vari appalti – dallo Specchi al cimitero, dalla G.M. Columba agli impianti comunali – a distanza di oltre 30 giorni non è stato consegnato alcun atto". Al Municipio, secondo quanto racconta il deputato regionale, Auteri si sarebbe visto negare dal capo dell'Ufficio tecnico la documentazione richiesta. "Questo, per me, rappresenta l'ennesima conferma di un sistema ormai conclamato – sottolinea – ci si chiude nel silenzio e si tenta di difendersi fino all'ultimo, evitando ogni forma di trasparenza"

E oggi rivolge un appello ai consiglieri comunali di maggioranza e agli assessori: "Li considero politicamente complici di questo silenzio. Mi sarei aspettato almeno una risposta, una richiesta di confronto pubblico o privato, un momento di verifica per capire se le questioni che sto sollevando abbiano o meno un fondamento giuridico. Invece, nessuno ha detto una parola. Ancora più grave è il fatto che era stata perfino predisposta una delibera per conferire mandato a un avvocato per difendersi contro di me, salvo poi ritirare tutto. Un segnale che parla da solo. Qualcuno dovrebbe interrogarsi seriamente su ciò che sta accadendo."

Auto cade in mare a Riva Forte Gallo, in salvo le due persone a bordo

Un'auto è finita in mare, questa mattina, nello specchio d'acqua di riva Forte Gallo, tra piazza delle Poste e il ponte Umbertino. A bordo della vettura si trovavano due persone che, fortunatamente, sono riuscite a mettersi in salvo anche grazie all'intervento di alcuni passanti. Il fondale difficilmente supera i due metri di profondità nella zona.

Sul posto, in pochi minuti, sono arrivati i Vigili del Fuoco e personale della vicina Capitaneria di Porto. Verificate le condizioni delle persone coinvolte nel sinistro, sono state disposte le operazioni di recupero dell'autovettura. Particolare attenzione all'aspetto ambientale, per evitare contaminazione da carburanti o olio motore.

Sulla dinamica di quanto accaduto, sono in corso accertamenti. Secondo alcune testimonianze, una manovra errata avrebbe causato la caduta nello specchio d'acqua. L'auto è finita in mare dallo stallo in cui era parcheggiata. La vettura era stata noleggiata da una famiglia di turisti. A bordo, una donna e sua figlia.

I Riti Pasquali in Sicilia, la

mostra che chiude “Palazzolo è”

Non è solo l'ultimo appuntamento della rassegna culturale “Palazzolo è”, è anche la possibilità di entrare nel cuore dell'atmosfera pasquale. Si chiama “Riti pasquali in Sicilia” la mostra a cura di Vincenzo Giampaolo che sarà inaugurata domani 31 marzo alle 18:00 nella Sala dell'Aquila Verde, a Palazzolo. La rassegna ha preso il via lo scorso Ottobre e si è snodata attraverso iniziative che hanno riguardato il teatro, l'arte, la lettura, garantendo un'offerta ampia e variegata e coinvolgendo la comunità locale. Al contempo ha rappresentato uno strumento di destagionalizzazione dell'offerta anche turistica e di promozione del territorio. L'assessore alla Cultura, Nadia Spada ha annunciato nelle scorse settimane anche l'avvio della programmazione della prossima edizione, con cui saranno proposte nuove iniziative, consolidando quello che è ormai un punto di riferimento. Nel frattempo l'amministrazione comunale pensa all'organizzazione degli eventi estivi, in un percorso che tende a coprire l'intero anno. Con la mostra “I riti Pasquali in Sicilia” si attraversa un pezzo importante della storia del folklore e della devozione in Sicilia.

**“Cucina d'Autore”, pagina
significativa nella**

formazione per l'Istituto Alberghiero

Una pagina significativa nel panorama della formazione enogastronomica regionale. L'Istituto Alberghiero di Siracusa l'ha scritta partecipando alla manifestazione "Cucina d'Autore" ospitata dall'Istituto Alberghiero Pietro Piazza di Palermo. Un evento che ha visto confrontarsi numerose scuole alberghiere siciliane in un contest capace di coniugare tradizione, creatività e capacità narrativa.

La sfida proposta era tanto ambiziosa quanto stimolante: scegliere un autore siciliano legato al tema del cibo, individuare una sua opera e reinterpretarne una ricetta attraverso un progetto completo, comprensivo anche della realizzazione di un video. Un esercizio di stile e contenuto, dove la cucina diventava linguaggio e racconto.

L'Istituto di Siracusa ha scelto di rendere omaggio a Giovanni Fichera, traendo ispirazione dal racconto "Una frittura si racconta" contenuto nel libro Giuggiole. Da questa suggestione letteraria è nata una proposta gastronomica originale e identitaria: una zippula rivisitata, impastata con acqua aromatizzata al finocchietto, farcita con salsiccia e patate cotte nel vino rosso, accompagnata da un'antica salsa al cioccolato, la salsa San Bernardo. Un piatto capace di fondere memoria e innovazione, radici e visione contemporanea.

A completare l'esperienza sensoriale, i ragazzi del settore sala hanno ideato un cocktail in perfetto dialogo con la preparazione culinaria: una miscela a base di vino rosso, vermouth e liquore al cioccolato, arricchita da zest d'arancia, capace di esaltare e accompagnare le note aromatiche del piatto.

Fondamentale il contributo sinergico di tutti i settori dell'istituto. Gli studenti di cucina sono stati guidati dal professore Sandro Intagliata, mentre il settore sala è stato seguito dal professore Vincenzo Moncada. Il settore

ricevimento, sotto la guida della professoressa Deborah Frau, ha svolto un ruolo chiave nella costruzione del racconto, diventando interprete del progetto e contribuendo, insieme agli altri indirizzi, alla realizzazione di un video di forte impatto emotivo.

Il lavoro di squadra, la cura dei dettagli e la profondità del progetto hanno portato risultati di grande rilievo: secondo posto ex aequo nella competizione e primo posto per la miglior gastronomic storytelling, riconoscimento che premia la capacità di narrare il cibo in modo autentico e coinvolgente.

Tutte le componenti della scuola, guidate dall'infaticabile dirigente scolastico Carmela Accardo, hanno partecipato con dedizione e spirito di appartenenza, ospiti dell'Istituto Alberghiero Pietro Piazza di Palermo. Un ringraziamento particolare va anche al DSGA Giuseppina Uccello, il cui contributo è stato determinante nel creare le condizioni organizzative necessarie alla partecipazione.

L'esperienza palermitana non rappresenta solo un traguardo, ma anche un punto di partenza. Il prossimo anno, infatti, la manifestazione si terrà a Siracusa, dove l'istituto sarà protagonista nell'accogliere scuole e talenti da tutta la regione.

In un contesto in cui spesso le parole rischiano di essere insufficienti, resta la consapevolezza di trovarsi di fronte a qualcosa di grande: un esempio concreto di scuola viva, capace di formare competenze, ma soprattutto visioni. Un gigante, difficile da racchiudere in una definizione, ma evidente nei risultati e nell'entusiasmo di chi lo costruisce ogni giorno.

Secondo posto ex aequo in

“Cucina d’Autore” per l’Alberghiero Federico II di Svevia

Un successo senza tempo. Colori, sapori, suoni indistinti ed emozioni vibranti hanno contraddistinto la giornata del 24 marzo, per un magico evento: la VI Edizione del contest “Cucina d’autore” promosso dalla Comunità patrimoniale Cucina siculo-mediterranea, nel rispetto di F.A.R.O. Convention e in sinergia con RE.NA.I.A., Rete Nazionale Istituti Alberghieri. Il contest ha inteso esplorare alimenti, piatti e ricette significativi nella letteratura siciliana. Si è richiesto un approfondimento dei particolari aspetti e momenti storici e gastronomici ad essi legati, reinventandoli in chiave moderna e attuale. L’evento, in linea con “Sicily Awarded 2025 – European Region of Gastronomy”, si è tenuto presso l’I.P.S.E.O.A. di Palermo “Pietro Piazza”, magistralmente diretto dal Dirigente scolastico prof. Vito Pecoraro che ha accolto, insieme ai suoi collaboratori, un’ampia rappresentanza di studenti, docenti e dirigenti che hanno partecipato alla competizione. Ciascuno degli Istituti partecipanti ha meravigliato la platea attraverso la visione di spot della durata di 1 minuto con la funzione di catturare l’attenzione e cogliere il significato essenziale delle ricette e dei cocktail proposti per rappresentare la correlazione ad opere ed autori della letteratura siciliana. Si è proceduto, in seguito, all’assegnazione di premi e riconoscimenti con la visione di filmati della durata di circa 10 minuti per gli Istituti che si sono classificati tra i primi tre. E la magia è diventata concreta: Il miglior storytelling gastronomico è stato assegnato al Federico II di Svevia. Il primo posto è stato assegnato all’I.P.S.S.E.O.A. di Palermo. Il secondo posto è stato assegnato ex aequo all’I.S. Federico II di Svevia e all’I.S. “Gorgia Vittorini

Moncada" di Lentini. . Il "Federico II di Svevia" ha realizzato un video che ha presentato, in riferimento al settore enogastronomia, una rivisitazione in chiave innovativa delle "Zeppole di San Martino", corroborate dal drink personalizzato "Rosso di San Martino". La dirigenza scolastica indirizza un ringraziamento speciale ai professori Sandro Intagliata, Vincenzo Moncada, Deborah Frau, Antonino Oliveri che hanno contribuito alla realizzazione del video e, naturalmente, ai ragazzi partecipanti. Il trait d'union tra enogastronomia, accoglienza turistica e opera letteraria è stato il racconto "Una frittura si racconta", tratto dalla raccolta " Giuggiole" del professore Giovanni Fichera. La Giuria è stata composta da Dirigenti Scolastici degli Istituti partecipanti (i cui voti hanno determinato il 50% del punteggio finale), dalla Dott.ssa Rosa Maria Argento, Presidente di Faro Convention, da un rappresentante di Federalberghi, da un rappresentante dell'Unione Regionale Cuochi Sicilia e da un rappresentante AMIRA o AIBES (50% del punteggio finale). Valutati peculiari aspetti di ciascun progetto: aderenza al tema e progettazione, coesione progettuale, esecuzione tecnica (come da video), mise en place e organizzazione, innovazione e impiattamento, valutazione visiva del piatto finito (cromatismo, equilibrio delle forme, creatività) e della sua reinterpretazione "moderna", correttezza delle tecniche di preparazione del drink (shaking, stirring, build, ecc.) e gestione della "bar station", creatività del drink e coerenza con l'ispirazione letteraria. Sono stati oggetto di valutazione anche la capacità narrativa e la qualità tecnica del prodotto audiovisivo, oltre alla regia e alla sceneggiatura.

Uova di cioccolato e attività con gli animali nei reparti di Pediatria degli ospedali della provincia

Uova di cioccolato e attività assistite con gli animali nei reparti di Pediatria degli ospedali della provincia di Siracusa. In occasione delle festività pasquali, l'Associazione Impronte, ente del Terzo Settore iscritto al RUNTS, porterà in corsia il progetto, denominato "Code in Corsia", che punta a migliorare il benessere dei piccoli pazienti riducendo lo stress del ricovero.

Gli incontri si svolgeranno l' 1 aprile alle 10,30 all'Ospedale di Lentini, il 2 aprile alle 11:00 all'ospedale di Avola ed il 3 aprile alle 11:00 sarà la volta dell'ospedale Umberto I di Siracusa. Nelle tre giornate, i reparti pediatrici saranno protagonisti di incontri speciali che vedranno la presenza di animali certificati, accompagnati da coadiutori qualificati, pronti a donare sorrisi e momenti di serenità ai bambini ricoverati. Durante le giornate, verranno distribuite uova di Pasqua a tutti i piccoli pazienti, contribuendo a rendere più lieve il periodo di degenza.

Gli animali sono addestrati per l'ambiente ospedaliero e i conduttori sono professionisti iscritti ai registri del Ministero della Salute. L'attività è supervisionata dal Dipartimento di Prevenzione Veterinaria aziendale ed è realizzata in piena conformità alle Linee Guida nazionali per gli IAA e ai protocolli igienico-sanitari.

L'obiettivo, come rileva la presidente dell'associazione Alessia Giulia Aleppo, è che "tale iniziativa possa rappresentare un prezioso momento di umanizzazione delle cure

e di sollievo per i bambini e le loro famiglie”.

Pasqua a Ferla, da “A Sciaccariata” a “U Scontru”: torna una delle celebrazioni più suggestive di Sicilia

“La Pasqua in Sicilia è a Ferla”. Una tradizione che affonda le radici nel passato e che viene portata avanti con passione dal 1861. Ricco come sempre il programma stilato dall’amministrazione comunale retta dal sindaco, Michelangelo Giansiracusa. A Ferla, uno dei borghi più belli d’Italia, il tempo sembra fermarsi per fare spazio ad una delle celebrazioni più suggestive della Sicilia. Dal 3 al 5 aprile, dunque, Ferla rinnova la sua secolare devozione, intrecciando fede, folklore e identità comunitaria. Le celebrazioni prenderanno ufficialmente il via nel giorno del Venerdì Santo, il 3 Aprile. Alle ore 21:15, presso la Chiesa di Sant’Antonio Abate, si terrà il rito de “Le Sette parole di Gesù in Croce”, seguito dal momento profondamente toccante de “A Scisa a Cruci”. La serata si concluderà con la solenne processione de “U Signuri a Cascia”, un momento di raccoglimento che attraversa il cuore del borgo. Sabato 4 aprile è il giorno del passaggio dalla tristezza alla gioia della Resurrezione. Dopo il tradizionale “Lamentu do Sabatu Santu” (ore 16:00), l’attenzione si sposterà in Piazza Francesco Crispi per la consegna delle “Sciaccare”, le tipiche fiaccole di canna realizzate dagli scout locali. La serata non sarà solo

spiritualità, ma anche valorizzazione delle eccellenze locali: alle 21:00 apriranno gli stand della Sagra della ricotta e delle cassatelle, offrendo ai visitatori un viaggio nei sapori della tradizione iblea.

A mezzanotte scoccherà l'ora de "A Sciacciariata": il Cristo Risorto uscirà dalla Chiesa del Carmine in un tripudio di fuoco e luci, dando inizio alla lunga notte di festa che culminerà in Piazza San Sebastiano con spettacoli di artisti di strada- Momento apicale, come sempre, il giorno di Pasqua, Domenica 5 Aprile, che si aprirà all'alba (ore 5:30) con la Santa Messa e il giro delle "Sette Vaneddi". Il culmine delle celebrazioni avverrà alle ore 12:00 lungo la Via Sacra con il celebre "U Scontru": l'emozionante incontro tra il Cristo Risorto e la Madre, accompagnato dalle lodi eseguite dal Maestro Francesco Pandolfo e dalla voce di Sebastiana Sanzio. "La Pasqua a Ferla-spiega il sindaco Giansiracusa- non è solo un evento religioso, ma un patrimonio immateriale che unisce generazioni di cittadini e accoglie visitatori da tutto il mondo in un abbraccio di luce e storia." Per chi volesse assistere agli eventi, il Comune mette a disposizione i numeri 0931 870136 e 335 6239961, oltre al portale istituzionale www.comune.ferla.sr.it