

Recovery plan, interventi possibili: porto di Augusta e filiera dell'idrogeno per l'industria

“Il porto di Augusta non rimarrà fuori dagli interventi previsti con il Recovery”. Dopo l’incontro dello scorso fine settimana, il parlamentare siracusano Paolo Ficara (M5s) conferma gli investimenti per lo scalo megarese. “Tra le opere finanziabili con il Recovery vi rientrerà certamente il collegamento ferroviario. Ho ricevuto precise rassicurazioni anche dal Ministero delle Infrastrutture e Trasporti”, aggiunge. Attualmente, l’intervento è in fase di progettazione dopo il protocollo di intesa tra Rfi ed Autorità di Sistema Portuale della Sicilia Orientale. La progettazione definitiva sarà completata entro il 31 dicembre e quindi ha le carte in regola per figurare tra le opere finanziate tramite il ricorso al Recovery Plan.

E intanto cresce il pressing affinché anche la zona industriale siracusana sia inserita tra le aree nazionali per lo sviluppo della filiera dell'idrogeno.

<https://youtu.be/Wr4JrFhTEuw>

Siracusa. Incidente in via Francica Nava, auto finisce

contro un palazzo

Non è ancora chiara la dinamica dell'incidente avvenuto nella prima parte della mattina in via Francica Nava. Secondo quanto si apprende, si sarebbe trattato di un un sinistro autonomo, con un solo veicolo coinvolto.

La vettura, poco dopo l'incrocio regolato da semafori, è salita sul marciapiede finendo la sua corsa contro il muro di un basso condomimiale che ospita una attività commerciale. L'impatto avrebbe causato anche un lieve cedimento nella parete.

I rilievi sono affidati alla Polizia Municipale che dovrà chiarire la eventualità di una qualche manovra di un secondo veicolo come possibile causa della brusca sterzata alla base dell'incidente.

Psr Sicilia, fondi pubblici per progetti di successo. Salumi: biodiversità, territorio e salute

Fattoria San Pio – Salumi e Biodiversità è un'azienda di circa 35 ettari di superficie che ha ereditato l'esperienza in campo zootecnico, tramandata da diverse generazioni, nell'allevamento del Suino Nero dei Nebrodi e nella produzione di salumi di altissimo pregio. Un'azienda che chiude la filiera, salvaguardando e valorizzando la qualità delle carni di una specie in via di estinzione, attraverso l'allevamento, la macellazione, la trasformazione, la conservazione e la

vendita. Ubicata nel Comune di Brolo, alle porte del Parco dei Nebrodi, di fronte all'arcipelago delle Isole Eolie, la fattoria si è posta come obiettivi il benessere animale e la tutela della biodiversità come fattore di sviluppo del territorio. Infatti, il sistema di produzione prevede l'allevamento dei suini neri allo stato semibrado "en plein air". Gli animali hanno a disposizione, oltre al pascolo naturale, ampie zone recintate dove sono alimentati con cereali biologici prodotti dall'azienda. La Fattoria San Pio aderisce al Consorzio di tutela del Suino Nero dei Nebrodi e gli animali, allevati in selezione e purezza, sono iscritti al Registro anagrafico della specie suina, gestito dall'Associazione Nazionali Allevatori Suini (ANAS).



La biodiversità è un patrimonio universale inestimabile, frutto di tre miliardi e mezzo di anni di evoluzione, e la Sicilia vanta un patrimonio genetico tra i più ricchi del mediterraneo. Un contesto come la catena montuosa dei Nebrodi, con il suo clima, la sua microflora, il suolo e la fauna, crea un ecosistema unico al mondo e la Fattoria San Pio, sin dal 2008, lavora per preservare e custodire la tradizione nell'allevamento di una delle ultime 6 specie suine indigene rimaste in Italia. Il Suino Nero è un animale dotato di notevole resistenza alle malattie, adattabilità alle differenti condizioni pedoclimatiche, abilità a procacciarsi il cibo, frugalità e temperamento dinamico. Tra le caratteristiche distintive della specie vi è "il colore nero" che sembra essere legato all'alimentazione ricca di melanina

contenute nelle ghiande.



I prodotti che si ottengono dal Suino Nero dei Nebrodi possono essere sia macinati che a pezzo anatomico intero, sia magri che grassi. Gli impasti necessari per la preparazione dei salumi sono ottenuti sminuzzando la carne a “punta di coltello”. Il particolare aroma dei prodotti derivanti dal Suino Nero dei Nebrodi è dovuto al tipo di alimentazione costituita prevalentemente dal pascolo nel sottobosco e alla ricetta tradizionale della lavorazione che si caratterizza per l’uso sapiente del tempo, del sale e degli aromi naturali (pepe, peperoncino, aromatiche di montagna). Tra le offerte del paniere gastronomico: prosciutto crudo, capicollo, salame Fellata, salsiccia, pancetta, guanciaie Buccularu, lardo. I salumi sono parte integrante della tradizione gastronomica italiana. Il loro sapore buono, la facilità di preparazione, la versatilità e la convivialità intrinseca nel loro consumo li rendono un alimento gradito a tutti. Un cibo gustoso e sano. Contengono infatti nutrienti importanti per l’equilibrio

della nostra dieta, le sostanze definite bioattive e antiossidanti, tra cui la carnosina (piccola proteina composta dagli amminoacidi istidina e alanina) che, protegge dai danni delle radiazioni, migliora le funzioni del cuore e promuove la guarigione delle ferite.



Armando Virzì ha utilizzato il finanziamento del PSR Sicilia 2014/2020 dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, per tutelare la biodiversità e valorizzare i prodotti che hanno rivestito nel passato un ruolo speciale per la sopravvivenza delle prime popolazioni che hanno abitato la nostra isola nelle strette vicinanze dei boschi. Un presidio Slow Food che ci permette, ancora oggi, di poter godere di un gusto speciale garantendo al contempo l'assunzione di "grassi buoni" che svolgono un'azione protettiva contro il colesterolo grazie alla presenza di elevate quantità di acidi grassi insaturi.



Informazioni: Fattoria San Pio, Via Vittorio Emanuele III n. 36 - 98061 Brolo (ME), Cell. +39 338 5024414/338 5024414; email: info@fattoriasanpio.it; sito www.fattoriasanpio.it; www.ilmangiaweb.it

Comunicazione redazionale Psr Sicilia

Prelievo forzoso, emendamento di Paolo Ficara (M5s): un altro salvagente per ex Province

Grazie ad un emendamento di cui è primo firmatario il parlamentare siracusano Paolo Ficara (M5S), diminuisce ancora il peso del prelievo forzoso per le ex province siciliane. "Non un trattamento di favore quanto invece il definitivo

allineamento alle altre province italiane. Il contributo alla finanza pubblica delle ex province siciliane era spropositato e aveva portato ad una grave crisi di questi enti, nel caso di Siracusa anche al dissesto, enti che ancora oggi svolgono funzioni fondamentali, come la manutenzione di strade e scuole”, spiega Paolo Ficara.

“Grazie al lavoro parlamentare condotto fin dal nostro insediamento, nel dicembre 2018 eravamo riusciti a far riscrivere gli scriteriati accordi Stato-Regione del governo Crocetta e nella legge di bilancio dello scorso anno avevamo previsto un contributo di 80 milioni di euro per ridurre il prelievo forzoso, che ora aumentiamo con il nostro emendamento a 90 milioni a decorrere dall’anno 2021 e quindi in maniera strutturale per i prossimi anni “, aggiunge ancora il parlamentare siracusano.

“Avevamo assunto l’impegno di creare le condizioni affinché le ex province regionali siciliane potessero ripartire, non più oberate anche da un contributo alla finanza pubblica mal parametrato. Con questo emendamento chiudiamo il cerchio, mantenendo quell’impegno. In attesa che la Regione siciliana dia un senso ai Liberi consorzi ed alle Città Metropolitane”.

Ippica. Galoppo al Mediterraneo: tre prove di interesse

(c.s.) Tre competizioni da 11 mila euro innalzano l’interesse sul convegno di galoppo di scena, all’Ippodromo del Mediterraneo di Siracusa, sabato 19 dicembre.

Dopo la prima corsa che scatterà alle 12:30, sarà il Premio White Wind, Handicap sui 1200 metri di pista piccola, ad

attirare l'attenzione: i protagonisti sono i giovanissimi cavalli di 2 anni. Scenario per nulla scontato, con la forma di Miss Accomplise, l'ultimo scatto di orgoglio di Xeiku e le buone potenzialità di Lear Ocean D'Or e del resto del campo partenti che rendono imprevedibile il confronto.

La sesta competizione è una riuscita Condizionata sui 1300 metri di pista sabbia che schiera cavalli di 3 anni e oltre. Il Premio Vargas Llosa si svilupperà sulla sabbia e a gradire il tracciato potrebbe essere il qualitativo Every Promise, il quale sfodera anche l'arma della buona condizione. Dorkhel non starà a guardare; è risalito di forma e proverà a riprendersi la scena. Attenzione anche a Bentley Mood, nelle due competizioni affrontate a Siracusa, si è dimostrato sempre regolare e positivo. Numerose restano le valide alternative a partire da Nonno Aurelio o dall'eventuale risveglio di Swift Approval.

A chiudere il convegno di galoppo ci penserà un Handicap sulla più lunga distanza: 1900 metri di pista sabbia. Tra gli atleti di 3 anni e oltre che frequentano il campo partenti, spiccano Espoire Bere ritrovatosi a pieno con l'ultima vittoria registrata, Stick Around regolarissimo e senza timor di perizia, Big Rope che acciuffa, due su due, promettenti vittorie e che è chiamato a confermare forma sul tracciato in sabbia. Poi, Natural Storm... non si può escludere chi è sempre molto generoso sul dirt e può contare su un pesino da sparo.

Siracusa. Un selfie che vale una donazione: Archimede

dalla parte dell'Asp

Venti tablet in dono ai reparti covid degli ospedali siracusani. E' il bel gesto del centro commerciale Archimede. La direzione della struttura non si è però fermata a questo, andando oltre. In contemporanea, avviata una raccolta fondi per l'Asp di Siracusa a cui tutti possono partecipare, donando non moneta sonante bensì un selfie. Sarà poi il centro commerciale Archimede a trasformare in euro (5 per l'esattezza) ogni autoscatto inviato gratuitamente al numero whatsapp aperto per l'occasione. Fino al 24 dicembre i selfie possono essere inviati al 3770952719. Per ogni foto ricevuta, il centro donerà 5 euro all'Asp.

“Invito tutti a partecipare al progetto denominato ‘Donare è gratis’ – dice Francesco Pizzimenti, direttore del centro – Si tratta di un’iniziativa importante che, in periodo natalizio, ha una valenza ancora maggiore. Ricevere un buon numero di selfie significa credere che questa pandemia non ha cancellato il senso di comunità ma, anzi, forse, l’ha rafforzato”.

Finanziamenti pubblici per storie di successo: Terre del Grano, Fattoria biologica Siciliana

Agrosì è una società agricola di giovani imprenditori con alle spalle una lunga tradizione familiare in agricoltura. L'azienda sorge nel cuore dei Monti Iblei e si estende per

oltre 70 ettari tra le contrade Albacara e Carbonaro, a cavallo tra le province di Ragusa e Siracusa. La scelta del "Bio" non è solo un'etichetta sui prodotti ma uno stile aziendale che rispetta gli animali, l'ambiente e il consumatore. L'azienda Agrosì coniuga infatti i più elevati standard di sicurezza con la lavorazione tradizionale, per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche dei prodotti.



Si coltiva grano duro ottenuto da varietà autoctone siciliane, che non hanno subito miglioramenti genetici, come il Russello, la Tumminia e il Bidì, dai quali si ottiene un'ottima farina, ideale per la panificazione, e la pasta, trafilata col bronzo ed essiccata a bassissime temperature.

Si produce olio extra vergine d'oliva dalla sapida e pregiata cultivar Tonda Iblea. Le olive vengono raccolte manualmente e lavorate al frantoio aziendale dove l'olio viene estratto totalmente a freddo con impianto a ciclo continuo. La biodiversità, la qualità produttiva e le tecniche di trasformazione hanno conquistato preziosi riconoscimenti: la Silver Medal 2020 per "Nonno Giovanni" (miglior Olio Extravergine di Oliva biologico al mondo), la certificazione IGP e l'inserimento nella guida degli olii extravergini 2019 e 2020 di Slow Food per l'EVO "Donna Carmela Oro", ottenuto dal blend di cultivar Tonda Iblea, Nocellara Etnea e Moresca. Tutto ciò è stato reso possibile grazie al finanziamento ottenuto, con la sottomisura 4.1 del Programma di Sviluppo Rurale Sicilia 2014/2020.



Fiore all'occhiello dell'azienda Agrosì è l'allevamento di capre il cui latte, appena munto, e senza alcun trattamento termico, a crudo, viene avviato al caseificio aziendale dove viene lavorato e trasformato in: tome giovani e stagionate, caciotte naturali e aromatizzate (nero d'avola, carruba,

rosmarino e pepe nero), ricotta, primosale, robiole fresche e stagionate, caprini freschi naturali e aromatizzati (basilico, origano, peperoncino, semi di papavero, noce moscata, zenzero, prezzemolo, erba cipollina), spalmabili naturali e aromatizzati (zafferano e prezzemolo, olio e pistacchio, origano, cannella e miele, cioccolato di Modica), croste fiorite, caprini stagionati e yogurt. Parlare di latte crudo oggi, significa difendere le produzioni artigianali messe a rischio dal mercato globalizzato. La scelta delle razze locali ci permette infatti di produrre un latte che racconta il territorio non solo nei gusti e nei sapori ma anche nella qualificazione degli aspetti salutistici. Accreditate ricerche scientifiche dimostrano infatti che il consumo di questi prodotti garantisce una riduzione dei problemi cardiovascolari e dell'infarto nonché un'attività anti-neoplastica (cancro del colon-retto), anti-diabetica e di stimolo immunitario, grazie alla presenza dei grassi saturi contenuti negli alimenti.



© angelo giglio

Tradizione e innovazione tecnologica sono il “cuore pulsante” di Albacara che crede nel valore del cibo, fonte di vita e salute, e investe in processi di produzione naturali capaci di preservare le caratteristiche nutritive dei prodotti finali, lavorando a impatto zero e in perfetto equilibrio uomo-natura. Fattoria Didattica dal 2019, attraverso la “Rete delle Fattorie educative iblee (<https://www.fattorieeducativeiblee.it/>)” ha stabilito nessi e integrazioni tra il mondo rurale e i luoghi tipici della formazione creando percorsi di educazione ambientale, alimentare, civile e sociale che utilizzano il metodo della pedagogia attiva, Steineriano, dell'imparare- facendo.



Informazioni: Contrada Parabuto Snc, 97100 Ragusa (RG) – tel

0932 231762, +39 335 1025207 – +39 339 6676913 – Email:
agrosi.fattoriadelgrano@gmail.com;
sito:<https://www.albacarabio.it/>

Comunicazione redazionale – PSR Sicilia

Terremoto in mare: magnitudo 3.3 alle 23.51, epicentro a 55 km da Siracusa

I sismografi della rete nazionale dell'Istituto di Geofisica e Vulcanologia hanno registrato una scossa di terremoto con epicentro nelle acque ad est di Siracusa. Il sisma ha avuto una magnitudo pari a 3,3 ed è avvenuto alle 23.51 di ieri sera.

Epicentro, come detto, in mare a 55 km da Siracusa e 79 da Catania ad una profondità di 24km. La distanza ha attutito l'onda sismica, appena percettibile sulla costa. Il terremoto non è stato avvertito dalla popolazione.

Siracusa. Turista derubata, i Carabinieri "captano" e ritrovano il suo i-phone

Termina con un lieto fine la disavventura di una turista

napoletana. In vacanza lo scorso agosto a Siracusa, si era recata sulla nota spiaggetta di Calarossa, in Ortigia, sperando di trascorrervi un'intera giornata di relax.

Purtroppo però, mentre faceva il bagno, qualcuno aveva deciso di approfittare della sua buona fede sottraendole lo zainetto lasciato sull'arenile. Un danno non da poco, visto che all'interno vi erano diversi effetti personali ed anche un costoso cellulare "I-Phone X". Amareggiata per l'accaduto, alla giovane non era rimasto che rivolgersi ai Carabinieri per denunciare il furto, lasciando poi la città con un ricordo meno dolce del previsto e forse con poche speranze di recuperare il maltolto.

La caparbietà dei Carabinieri ha permesso di "captare" a mesi di distanza l'avvenuta riattivazione del telefono. È stato così possibile rintracciare il presunto ricettatore ed eseguire una perquisizione nell'abitazione dell'uomo, durante la quale è stato rinvenuto il cellulare rubato alla denunciante.

Per il soggetto, un romeno di 43 anni, già noto per altri precedenti di polizia per reati contro il patrimonio è scattata così la denuncia in stato di libertà per ricettazione.

Il cellulare verrà ora restituito alla vittima, cercando così di cancellare quello che è stato probabilmente l'unico ricordo negativo della sua permanenza a Siracusa.

**Filtri e cartine venduti
senza autorizzazione, maxi-**

sequestro in un negozio cinese

La Guardia di Finanza di Siracusa ha sequestrato 84.930 filtri e 26.614 cartine venduti illegalmente. Ad intervenire sono stati i finanzieri della Tenenza di Noto. All'interno di un esercizio commerciale, gestito da un imprenditore cinese, hanno notato la presenza di accessori per il tabacco trinciato che venivano venduti senza la necessaria autorizzazione.

Dal 1 gennaio 2020 è stata infatti introdotta un'imposta sugli accessori per il consumo dei tabacchi da fumo, consentendone la commercializzazione solo alle rivendite autorizzate, in possesso della licenza rilasciata dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Constatata l'assenza della sopracitata autorizzazione e considerato che il soggetto aveva continuato a vendere indebitamente le cartine ed i filtri, le Fiamme Gialle hanno proceduto al sequestro dei prodotti e all'irrogazione di una sanzione amministrativa di 10.000 euro. Per questo tipo di violazioni, può anche essere disposta la chiusura dell'esercizio ovvero la sospensione della licenza o dell'autorizzazione dell'esercizio per un periodo non inferiore a cinque giorni e non superiore ad un mese.