

Coronavirus, il bollettino: 995 nuovi positivi in Sicilia, +42 in provincia di Siracusa

Sono 995 i nuovi positivi al Coronavirus in Sicilia nelle ultime 24 ore. Tornano a salire i tamponi processati, sono stati 8.807. Comunque un numero inferiore rispetto alle prime settimane di dicembre.

Gli attuali positivi sono 33.409. Aumentano i ricoveri ordinari (+65) nei reparti covid, scendono quelli in terapia intensiva (-4). I guariti sono 806. I decessi in Sicilia nelle ultime 24 ore sono stati 26.

Quanto alla provincia di Siracusa, in lieve calo i contagi. Nelle ultime 24 ore sono stati 42 i nuovi contagi. I numeri delle altre province: Messina 287, Palermo 225, Catania 185, Trapani 105, Caltanissetta 57, Enna 35, Ragusa 33, Agrigento 26.

L'industria e la paura della crisi, Bivona (Confindustria): "patto per raffinazione decisivo"

“Grazie ad un grande lavoro di squadra che ha visto insieme l'assessore regionale alla Sanità, l'Asp di Siracusa, i Sindacati e la sezione Imprese Metalmeccaniche di

Confindustria Siracusa, siamo riusciti a raggiungere uno straordinario risultato, che consente di mantenere un presidio sanitario fisso per salvaguardare la salute dei lavoratori del polo industriale dalla pandemia Covid". Così il presidente di Confindustria Siracusa, Diego Bivona.

"Una grande dimostrazione che, quando si lavora insieme per obiettivi condivisibili e non contro qualcuno, qualsiasi attività imprenditoriale diventa socialmente responsabile a vantaggio dell'intera collettività", aggiunge subito dopo.

Il presidente degli industriali siracusani guarda poi ad un'altra iniziativa promossa da Confindustria Siracusa, "in cui pochi credevano", sottolinea. "Parliamo del Patto Stato Raffinazione, che è stato incardinato nella legge di Bilancio alla Camera e che adesso dovrà vedere l'impegno delle forze di Governo e dell'opposizione per trovare concreta attuazione. Si tratta di un significativo passo verso la realizzazione di importanti investimenti nella direzione della transizione energetica e delle riduzioni delle emissioni, in un momento in cui nel polo industriale siracusano, una volta ultimate le grandi manutenzioni degli impianti, vi è grande preoccupazione per la mancanza di investimenti significativi che consentano, quanto meno, di mantenere l'attuale livello occupazionale.

Anche in questo caso, occorre una grande coesione ed un impegno di tutte le forze politiche siciliane affinché nei prossimi 90 giorni, previsti dalla legge, il Ministro per lo Sviluppo Economico attivi la procedura per la stipula di un accordo con il settore della raffinazione che sblocchi i fondi per il settore, oggi in gravissima crisi".

Saldi invernali in Sicilia

rinviati al 7 gennaio: sconti al via "fuori" dalla zona rossa

I saldi invernali in Sicilia partiranno il 7 gennaio. Slitta di qualche giorno il via alle svendite di fine stagione che così non risentiranno delle attuali restrizioni in vigore. Lo dispone il decreto firmato dall'assessore alle Attività produttive della Regione Siciliana, Mimmo Turano. Inizialmente, la data indicata per l'avvio degli sconti era stata quella del 2 gennaio.

Il governo Musumeci ha accolto la richiesta delle associazioni di categoria di spostare di qualche giorno l'avvio dei saldi, viste le limitazioni ed i divieti all'esercizio per buona parte delle attività imprenditoriali e commerciali, oltre che per gli spostamenti individuali, imposti per le festività di fine anno dall'emergenza sanitaria in atto.

foto dal web

Dal reparto covid al vaccino, l'infermiera Federica scherza: "fatto e non mi sono trasformata"

Federica Ferla è una giovane infermiera di Palazzolo Acreide. Dalla cittadina siracusana raggiunge ogni giorno Ragusa, dove lavora in ospedale, all'interno del Pronto Soccorso covid. In

questi mesi di pandemia ne ha viste e vissute di emozioni, sotto la visiera e con la mascherina indosso, bardata come i sanitari sono costretti a fare da mesi. “Lavorare in un reparto covid è sfiancante e fortemente stressante...”, confida. Non appena si è presentata la possibilità del vaccino, non ci ha pensato due volte. “Quando il primario del reparto ha chiesto chi fosse disponibile, ho subito accettato. Lavoro con passione e questo vaccino è un primo passo per andare avanti, un nuovo inizio per la scienza medica”, racconta in diretta su FMITALIA.

Il vaccino le è stato inoculato ieri, a Palermo. “E’ una esperienza che dobbiamo fare tutti, per il bene della comunità. Finalmente abbiamo una prima arma per combattere questa guerra contro un nemico invisibile. La mia emozione è stata forte, un momento indimenticabile”.

Ventiquattro ore dopo la prima dose, “sto benissimo e non mi è successo niente” scherza con riferimento alle perplessità che circolano attorno al vaccino, realizzato in tempi brevissimi. “Non mi sono trasformata”, sorride Federica. “Ho un piccolo dolore al braccio. Una cosa normalissima, succede con tutti i vaccini. Ma nessuna reazione”, torna seria. E riprende mascherina e visiera, pronta per una nuova e dura giornata di lavoro.

Siracusa. "Mio padre era appena morto, quella dottoressa non mi ha lasciata

sola": la sanità delle persone sensibili

Ci sono storie di dolore, in cui qualcuno riesce a trovare dei motivi di gratitudine. Riesce a farlo chi ha una sensibilità spiccata, un cuore grande.

Nella tragedia, c'è una nota positiva da mettere in risalto. E la giornalista Alessia Zeferino lo fa questa mattina, con una lettera di ringraziamento a chi, negli ultimi istanti della vita del pare, Nino Zeferino, ex campione di lancio del giavellotto, ha saputo usare parole e compiere gesti di estrema delicatezza. Erano i soccorritori, poi, una volta in ospedale, in particolar modo un medico, la dottoressa Valeria Ficara.

La collega Alessia racconta una giornata di tanta paura, seguita dal dolore. Ma anche della tenerezza e dell'attenzione ai sentimenti dei familiari di chi, in pochi istanti, è andato via. Ecco la lettera di Alessia Zeferino.

"Mi chiamo Alessia Zeferino, sono una giornalista e sono abituata a scrivere di queste cose.

Solitamente pubblichiamo comunicati o lettere di ringraziamento da parte degli utenti a medici e sanitari.

Questa volta, però, a scrivere sono io, in prima persona. Nelle prime ore di giorno 11 dicembre ricevevo una telefonata, l'ultima, di mio padre che mi pregava di scappare da lui e di chiamare il 118. Ho eseguito gli ordini ed in pieno stato confusionale sono arrivata a casa sua. Poco dopo arrivava anche il personale del 118 che, bardato per via del Covid, praticava gli accertamenti e portava subito mio padre presso il pronto soccorso dell'ospedale Umberto I di Siracusa. Prima di chiudere la porta di casa mi sono tremate le gambe, mi sono poggiata sulla spalliera del divano e una dottoressa, di cui non conosco il volto, si è subito resa conto che ero in preda ad un attacco di panico. Poi la corsa in ospedale dietro l'ambulanza, e l'attesa. Quando io e mio marito siamo stati

chiamati ad attenderci c'erano la dottoressa ed altre due persone. Io so benissimo che quando si tratta di dare una brutta notizia di solito il medico non si presenta da solo, così ho subito capito cosa fosse successo. Mio padre, purtroppo, nonostante sia stato fatto ogni tentativo di salvarlo, è morto. Sono crollata a terra e quella dottoressa, rispettando tutti i protocolli di sicurezza, non mi ha lasciata sola neanche un secondo. La sua voce risuona ancora nella mia testa. Ricordo solo di averle chiesto il nome. 'Mi chiamo Valeria'. Quella donna bardata e con gli occhiali non era tenuta a starmi vicina parlandomi, eppure lo ha fatto. Lo ha fatto con una delicatezza ed una dolcezza che ho riscontrato poche volte in altri. Qualche giorno dopo ho chiesto informazioni su di lei per poterle dire almeno grazie. Lei è la dottoressa Valeria Ficara. Una donna valida, professionale e di grande umanità. Credo fermamente che quando si ha la fortuna, nonostante il dramma, di incontrare persone belle come la dottoressa Ficara, ci sia l'obbligo di dirlo. Perché non è tutto brutto e cattivo. Perché io, durante la notte più brutta della mia vita, ricorderò per sempre la sua dolcezza e il suo starmi accanto. Grazie ancora alla dottoressa Ficara e allo staff che la notte di giorno 11 dicembre ha cercato di salvare mio padre. Grazie perché avete fatto caso alle fragilità dell'essere umano".

Questa la lettera. E poi la firma: Alessia Zeferino, giornalista – vice segretario Assostampa Siracusa

Siracusa. Mense per i poveri, contributo di 7.500 euro dal

Comune, "segnale di vicinanza"

Un contributo di 7.500 euro è stato destinato dal settore Politiche sociali del Comune di Siracusa, a favore delle mense che danno assistenza ai poveri: Comunità San Martino di Tour per la mensa Santa Maria del Gesù, l'Arcidiocesi per Casa Sara e Abramo e Ronda notturna, alla mensa del Pantheon e a quella della Chiesa di San Paolo in Ortigia.

“Un segnale di vicinanza e un forte sentimento di ringraziamento verso quanti si spendono quotidianamente, con tenacia, costanza e generosità, a favore delle persone più bisognose”, le parole del sindaco, Francesco Italia e dell'assessore al ramo, Maura Fontana.

Siracusa. Ammodernamento del Teatro Comunale, arrivano 215mila euro dalla Regione

E' stato pubblicato il decreto di finanziamento del progetto per l'ammodernamento del teatro comunale di Siracusa. Il lavoro predisposto dagli uffici di Palazzo Vermexio è stato “premiato” dalla Regione con 215mila euro circa.

Nel dettaglio, il progetto prevede importanti interventi per la riqualificazione e il potenziamento degli impianti acustici e delle luci di scena, e per gli arredi della scenografia.

Soddisfatto il sindaco, Francesco Italia, che sui suoi canali social istituzionali rilancia la notizia accompagnandola con l'hashtag #tuttiateatro.

Siracusa. Isola spartitraffico di piazza Adda: il Comune pianta Brachychiton, gli alberi bottiglia

Affidati i lavori per la rigenerazione verde dell'isola spartitraffico di piazza Adda. Frutto della collaborazione tra gli uffici degli assessorati al Verde pubblico e Reti e Infrastrutture del Comune, è stato Redatto in poco più di un mese e prevede l'aumento della superficie a verde con la ricollocazione di 6 alberi della specie "Brachychiton". Nota anche come "Albero bottiglia" o "Albero fiamma" per la sua appariscente fioritura primaverile di colore rosso-violacea, questa essenza non presenta radici tortuose superficiali come i pini, motivo che ne aveva causato il taglio.

"L'aumento della superficie a verde dell'area, oltre a favorire la crescita delle piante non più costrette in 1 metro quadrato di terra, aumenta il drenaggio urbano e ha permesso di abbattere di circa 50mila euro il costo dell'opera": lo dichiara l'assessore Carlo Gradenigo che aggiunge: "Tra le ulteriori migliorie previste vi è la rimozione integrale della cartellonistica pubblicitaria presente, la realizzazione di una passerella pedonale centrale di oltre 2,5 metri, e di due rampe che ne permetteranno l'attraversamento e la salita da parte delle persone diversamente abili, creando un corridoio preferenziale in linea con l'ingresso del parco".

Siracusa. Nuovo ospedale, équipe a supporto del commissario: "sì" all'emendamento

Un emendamento firmato con i deputati Ficara e Scerra per dotare di una struttura di supporto il commissario per la realizzazione del nuovo ospedale di Siracusa e il rinvio di un anno della sugar tax. Sono alcuni dei risultati che la deputata di Forza Italia, Stefania Prestigiacomò evidenzia nell'ambito della Finanziaria. Per quanto riguarda l'ospedale, spiega la parlamentare nazionale, "il prefetto Scaduto potrà così avvalersi di 5 unità, di cui una di livello dirigenziale, per assolvere al suo mandato di commissario straordinario per la realizzazione del nosocomio".

Soddisfazione, quella espressa da Stefania Prestigiacomò, per l'istituzione del tavolo nazionale fra Stato, imprese della raffinazione ed enti locali per realizzare un accordo finalizzato alla promozione degli investimenti da parte delle imprese per iniziative che puntino alla transizione energetica e allo sviluppo sostenibile; investimenti da finanziarie con una quota delle accise sui prodotti petroliferi. "Siamo riusciti, in pratica, -spiega l'ex ministro all'Ambiente- a far passare l'idea che è necessario incentivare la trasformazione in chiave di sostenibilità del settore della raffinazione incidendo sulla leva fiscale, destinando cioè a finalità "green" una quota delle tasse che i cittadini pagano sui combustibili. Inutile evidenziare quanto una norma del genere sia "strategica" per il siracusano e per mantenere e rafforzare il nostro tessuto industriale in una modalità rispettosa dell'ambiente".

Stanziati sei milioni di euro in tre anni per le scuole giuridiche. Riguarderanno, dunque, anche l'ex Isisc di Siracusa. Per la costruzione di scuole innovativi nei piccoli comuni del sud con meno di 5 mila abitanti, stanziati, invece 40 milioni Inail .

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