Siracusa. Un impianto di irrigazione per il nascente Bosco delle Troiane, c'è l'ok

Saranno tre gli interventi che a breve saranno realizzati per migliorare il verde pubblico a Siracusa. Sono stati stanziati nuovi fondi e ottimizzati i costi di manutenzione ordinaria e con le ottenute economie (circa 40mila euro) diventano possibili questi nuovi lavori. Il primo intervento servirà all'acquisto e posa in opera di un impianto d'irrigazione nel "Bosco delle Troiane, che servirà tutti i 9.000 mq dell'area. Trova così felice conclusione un iter avviato nel 2019 dall'allora assessore Giusy Genovesi che aveva predisposto la proposta preventivata.

Un secondo intervento permetterà di effettuare lungo l'intero percorso (7Km circa) della pista ciclabile Rossana Maiorca il diserbo delle scarpate del rilevato ferroviario, il taglio dei rovi, la spalcatura e potatura delle alberature esistenti e l'asportazione e conferimento in discarica dei rifiuti e ripristino parziale dei parapetti. Un terzo intervento, consentirà di avviare gli interventi di rigenerazione dell'area verde S3 sita a ridosso della Latomia del Casale con l'obiettivo di creare un corridoio verde tra il parco archeologico della Neapolis, San Giovanni e il parco della Balza Akradina.

"La realizzazione di questi lavori – ha detto l'assessore al Verde Carlo Gradenigo – sono la sintesi di una programmazione concertata con gli uffici in linea con gli obiettivi dell'Amministrazione per creare e/o rigenerare nuove verdi in città e in continuità con quanto prodotto negli anni precedenti dall'assessorato politiche di mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici, e dal personale dell'ufficio Ambiente e Verde Pubblico a cui va un grazie per aver contribuito attivamente al raggiungimento di un nuovo

piccolo ma importante risultato”.
“Continua – ha detto il sindaco Francesco Italia -l’impegno della nostra amministrazione per ampliare e riqualificare il verde urbano in linea con la strategia nazionale del verde urbano, nell’ottica di un miglioramento del benessere cittadino e della resilienza ai cambiamenti climatici”.

Siracusa. Il parcheggio Talete cambia volto: da eco-mostro a monumento del XXI secolo

L’amministrazione comunale di Siracusa, su proposta dell’assessore alla Cultura Fabio Granata, ha approvato e finanziato il progetto esecutivo proposto da Giuseppe Stagnitta, ideatore e curatore di Emergence, Festival Internazionale di Arte Pubblica, e dal suo prestigioso staff di artisti, landscape manager e architetti per la riqualificazione e la Mitigazione architettonica del sito “parcheggio Talete”, ferita nel cuore di Ortigia, attraverso un intervento di Arte Pubblica.
“Il progetto è studiato per trasformare il parcheggio Talete in un vero e proprio Monumento del XXI secolo, attraverso un fare contemporaneo basato sull’idea del riciclo, in questo caso di una opera pubblica che continuerà ad essere utilizzata secondo la propria funzionalità, quindi come parcheggio pubblico, facendola al contempo rinascere e rivivere come opera d’arte. Progetto green ed ecosostenibile, ha come obiettivo principale quello di integrare la facciata del parcheggio con il contesto dell’ambiente urbano in cui l’opera

è inserita, mitigando l'ingerenza estetica dell'attuale impatto visivo del prospetto attraverso la capacità artistica di reinterpretarne la superficie, ricreando sul muro i colori tipici della pietra di Siracusa (in sostituzione dell'attuale superficie di cemento armato) ed intervenendo con una scenografia naturale attraverso vegetazione rampicante autoctona. Questi elementi faranno da sfondo ad un segno ricreato da monoliti verticali in corten, capaci di modificare la visione prospettica della facciata esistente e la percezione complessiva del sito, dandogli dinamicità e movimento, con richiami espliciti all'esperienza razionalista italiana", spiegano il sindaco Francesco Italia e l'assessore Fabio Granata.
Alla luce della rilevanza del sito in oggetto nel contesto urbano e sociale della città di Siracusa ed in particolare dell'isola di Ortigia, nonché per valorizzare le finalità pubbliche dell'opera proposta, i progettisti si rendono disponibili a interloquire con la Facoltà di Architettura e con altre realtà artistiche della Città.
"Con questo intervento – concludono il sindaco Francesco Italia e l'assessore Granata – daremo inizio alla rigenerazione di un sito sul quale lavoriamo anche per altri progetti riguardanti la passeggiata, la vegetazione e ovviamente la ristrutturazione interna del parcheggio"

Un mercato coperto nella zona nord di Siracusa, nuovo impulso al progetto

Compie un passo in avanti il progetto di mercato pubblico al coperto da realizzare tra viale dei Comuni e via Sant'Orsola,

a Siracusa. La scorsa estate era stato siglato un protocollo d’intesa tra l’amministrazione comunale e l’Istituto autonomo case popolari, proprietario del terreno. L’investimento, infatti, è stato inserito nel piano triennale delle opere pubbliche 2021-2023, recentemente approvato dal nuovo consiglio di amministrazione dell’Iacp, insediato lo scorso novembre sotto la presidenza di Mariaelisa Mancarella.
L’assessore alla Attività produttive, Cosimo Burti, ha incontrato proprio la presidente Mancarella ed insieme hanno stabilito come dare ulteriore impulso all’iter progettuale. Il mercato coperto è atteso dagli ambulanti del vicino mercato di via Giarre e sarà al servizio del quartiere di Santa Panagia anche per altre iniziative.
“Il progetto – afferma l’assessore Burti – è una delle priorità delle rubriche che rappresento e si inquadra in quel disegno di rilancio delle periferie che è nei programmi del sindaco Francesco Italia. Ringrazio la presidente Mancarella, il Cda e la direzione dell’Iacp per aver accolto favorevolmente la proposta e aver dato nell’immediato continuità e forza all’iter già avviato. Faremo squadra per l’obbiettivo comune dando risposte al territorio e agli operatori dei mercati, che hanno bisogno di supporto soprattutto in un momento economico così difficile”.
“L’impegno dell’Iacp per la realizzazione del mercato coperto – ha detto la presidente Mancarella – è tangibile ed è espresso con forza dal Cda che mi onoro di rappresentare. La collaborazione con l’assessore Burti e con l’amministrazione Italia è assolutamente proficua e speriamo di poter reperire quanto prima un finanziamento in modo da realizzare al più presto un complesso funzionale sia per i tanti lavoratori del settore del commercio sia per i cittadini”.

L'oleificio degli antichi sapori: innovazione, sostenibilità e promozione della tipicità

Un’azienda agricola familiare che si dedica da sei generazioni, sin dal 1906, alla coltivazione degli ulivi e alla produzione di olio extra vergine di oliva, a Chiaramonte Gulfi, un paesino della Sicilia sud-orientale, sui Monti Iblei. Un’azienda che ha contribuito ad arricchire la magnificenza e la naturale imponenza degli ulivi secolari, armonizzata da un’architettura rurale sapientemente plasmata dall’uomo, per generare i paesaggi siciliani della Dieta Mediterranea. Il capostipite della famiglia, Giovanni Cutrera, è cresciuto lavorando in un vecchio frantoio con le macine in pietra dove ancora ci si serviva di muli e presse, ed ha fondato il primo frantoio oleario nel 1979, con l’aiuto della moglie Maria. Nel corso degli anni i figli Maria, Giusy e Salvatore, hanno lavorato in azienda e continuano, insieme alle loro famiglie, a gestirla potando avanti i valori e i principi che hanno ereditato: il saper guardare al futuro, senza mai dimenticare il passato, bilanciando tradizione e innovazione. Facendo tesoro delle tecniche di coltivazione e di lavorazione, puntando al basso impatto ambientale e alla sostenibilità e investendo sulla qualità, l’azienda ha ricevuto, negli ultimi 20 anni, oltre 600 premi e riconoscimenti.



I Frantoi Cutrera producono solo olio extravergine d’oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente da olive esclusivamente verdi portate in frantoio entro poche ore dalla raccolta, conservato a temperatura controllata e imbottigliato in camere sterili. Un olio che mantiene inalterate le sue caratteristiche chimiche e organolettiche lungo la sua intera shelf-life, dall’inconfondibile fruttato, con un amaro e un piccante presenti ma equilibrati. L’azienda coltiva e gestisce più di 150 ettari di uliveti in Sicilia ed esporta l’olio di oliva in 46 Paesi nel mondo.



Tra i prodotti più significativi: le selezioni (blend di Oli Extra Vergini di Oliva siciliani), Frescolio, Primo® (fine quality, double, d.o.p., bio), le monocultuvar (tonda iblea, nocellara etnea, nocellara del belice, cerasuola, biancolilla, moresca), gli aromatizzati (tartufo bianco, rosmarino, peperoncino, limone, basilico, arancia e aglio), gli oli dedicati alla famiglia (Giovanni Cutrera e Salvatore Cutrera), Opera Olei (selezione dei sei migliori oli extra vergine di oliva al mondo, provenienti da diversi produttori d'Italia), Mille (prodotto da arbusti secolari di olivastro selvatico che crescono spontaneamente sulle rive di torrenti e ruscelli nel territorio dei Monti Iblei), Paladini (EVO IGP Sicilia in bottiglia di ceramica di Caltagirone).



Grazie ai fondi del PSR Sicilia 2014/2020 l'azienda ha investito anche nella produzione di conserve, creando la linea "Segreti di Sicilia", che racconta la cultura gastronomica del Mediterraneo, seguendo le ricette della famiglia e utilizzando ingredienti e tecniche di cottura capaci di preservare intatte le caratteristiche organolettiche e nutraceutiche. Il ciclo di vita di ogni prodotto viene monitorato, grazie alle innovazioni tecnologiche dell'azienda che permettono di garantire un maggiore controllo dell'intera filiera dell'olio extra vergine d'oliva e della produzione di conserve.



Il ventaglio della produzione gastronomica è veramente ricco di prodotti. Gli antipasti, preparati con ricette che richiamano la tradizione siciliana, utilizzando ingredienti freschi e oli extravergine di oliva monocultivar: la caponata di carciofi o di melanzane, le olive alla contadina, le nere infornate del frantoiano e le olive in salamoia. Tra le conserve sott’olio che diventano il condimento ideale per un

piatto di pasta, una bruschetta o anche solo una “scarpetta”: cuori di carciofo, olive, tonno, alici, bruschette classiche, pomodorino fresco e secco, crema di carciofo, capuliatu, basilico, pistacchio e mandorle.
Un’azienda che è riuscita a far dialogare il clima mite dell’isola, la terra generosa, la tradizione di famiglia, l’innovazione nella produzione e l’amore per la qualità.



Informazioni: Contrada Piano D’Acqua 71, 97012, Chiaramonte Gulfi – Ragusa, tel +39 0932 926 187, olio@frantoicutrera.it, www.frantoicutrera.it

Comunicazione redazionale a cura di Psr Sicilia

Siracusa. "Cimitero impraticabile, campi invasi dalle alte erbacce", l'ira del comitato Gli Angeli

“Un problema segnalato lo scorso 30 dicembre e poi diverse altre volte, senza che nessuno abbia mosso un dito”. Il Comitato Gli Angeli, guidato da Giacinto Avola è duro contro il Comune. “Non si rispettano gli impegni e non si ascoltano nemmeno le sollecitazioni partite dal direttore del cimitero- tuona Avola- I campi in cui si trovano le tombe dei cari defunti di centinaia di famiglie siracusane sono invase da alte erbacce, spesso veri e propri rovi. Sono già impraticabili, spesso, per ragioni che i cittadini ben conoscono e con le piogge, tutto questo è ancor più evidente. Se poi aggiungiamo la mancata rimozione di questi rovi, che ne fanno una sorta di foreste, si capisce come agli utenti sia impedita la normale fruizione”. Per dare forza alla denuncia, il comitato Gli Angeli pubblica delle foto scattate questa mattina all’interno dell’area cimiteriale. Un invito è rivolto in particolar modo al sindaco, Francesco Italia e all’assessore ai Servizi Cimiteriali, Alessandro Schembari.”Facciano rispettare al collage di ditte e cooperative coinvolte- conclude Avola- i diritti dei loro concittadini, onorando il mandato”

Scuole dell'Infanzia e asili

nido chiusi, Confcooperative Siracusa: "Scelta immotivata"

“La Scuola non è fra i luoghi di maggiore contagio del Covid-19, lo dicono i numeri. È ,piuttosto, presidio di civiltà e di legalità, oltre che luogo di apprendimento e relazioni. Non può subire, se non per documentate ragioni sanitarie, i contraccolpi di intempestive fughe in avanti”.

La posizione di Confcooperative Siracusa, è chiara, così come la richiesta rivolta ai sindaci del territorio che hanno adottato misure più stringenti rispetto ai DPCM e alle ordinanze regionali in vigore, ordinando la chiusura anche delle scuole dell’ Infanzia e degli asili nido. Scelta assolutamente non condivisa.

Si tratta di servizi che oltre di indiscusso valore pedagogico ed educativo, sono ausilio imprescindibile a moltissime famiglie,che in loro trovano supporto e collaborazione nell’accudimento dei bimbi (non autosufficienti ed autonomi ovviamente), potendo così proseguire la propria attività lavorativa, sapendo di aver affidato i propri figli a luoghi sicuri e sereni.

Confcooperative Siracusa riconosce che quello in corso è un momento drammatico, in cui però si rischia di fare scelte sbagliate per evitarne di peggiori. Momento in cui ogni amministratore responsabile e animato da autentica passione vorrebbe non essere mai stato eletto.

L’invito che parte con forza,rivolto ai sindaci che hanno disposto le chiusure, è dunque quello di riconsiderare tali decisioni,tenendo presente che il monitoraggio dei contagi ha reso evidente che la scuola non è fra i luoghi di maggior contagio, a riprova che le misure di contenimento e distanziamento attuate si sono dimostrate efficaci,aspetto

ancor più evidente nell’ambito dei servizi alla prima infanzia, asili nido e scuole dell’infanzia, dove si è documentato scientificamente che le occasioni di contagio sono realmente in percentuale bassissima.

Il presidente di Confcooperative Siracusa, Enzo Rindinella esprime forti perplessità sul comportamento dei sindaci che hanno optato per la chiusura tout court. “Vogliono essere prime donne-sbotta – come se chiudere per primi le scuole o gli asili desse diritto a chissà quale premio. Quello che non si riesce a comprendere- prosegue Rindinella- è che un allentamento della tensione sociale sarebbe la strada maestra da seguire per stemperare gli animi” . Rindinella evidenzia poi un altro aspetto. “Il fatto che i primi cittadini siano responsabili sanitari del proprio territorio- chiarisce il presidente di Confcooperative Siracusa- non concede loro alcun diritto di decisioni del genere, senza grave motivo sanitario e in assenza di dati scientifici evidenti.
Un’ amministrazione coscienziosa, del resto – conclude Rindinella- salvaguarda il suo tessuto socio-economico a 360 gradi”.

"Sicilia zona rossa per due settimane": la richiesta di Musumeci al governo di Roma

Il presidente della Regione ha chiesto al governo di dichiarare la Sicilia zona rossa, almeno per due settimane. In un video sui suoi canali istituzionali, Nello Musumeci ha illustrato la posizione del governo regionale. “Alla luce dell’aumento dei contagi, che è ulteriormente progredito

rispetto alla scorsa settimana, abbiamo sottoposto al governo centrale la proposta di dichiarare per due settimane la zona rossa in Sicilia. L'istanza sarà valutata nella cabina di regia convocata per domani a Roma e, ove la nostra richiesta non dovesse essere accolta, prudenzialmente domani stesso procederò con mia ordinanza ad applicare le limitazioni previste per le zone rosse in tutte le aree regionali a maggiore incidenza di contagio, come peraltro richiesto da numerosi sindaci".
Musumeci ha anche detto di non voler più rimandere "misure inevitabili" correndo il rischio di dovere "restare chiusi quando il resto d'Italia riaprirà".
Il presidente non si ferma qui. "Confidiamo nei ristori più volte sollecitati assieme ad altri presidenti di Regione al governo centrale e, soprattutto, nel comportamento rispettoso da parte dei cittadini. Una minoranza non deve condizionare la vita sociale ed economica della nostra comunità".

Coronavirus, il bollettino: ancora troppi contagi in provincia di Siracusa, +188

Restano ancora alti i numeri del contagio in provincia di Siracusa. Anche oggi a tre cifre il dato dei nuovi positivi: 188 nelle ultime 24 ore. La pressione, al momento, non si allenta. In Sicilia, i nuovi contagiati sono 1.867, a fronte di 10.737 tamponi processati. Tasso di positività molto alto: 17,3%.
Negli ospedali siciliani, i ricoveri per covid sono 1.602, 23 in più rispetto a ieri. I guariti sono 1.643. I decessi 36.
La distribuzione dei casi nelle altre province: Catania 581,

Palermo 479, Messina 222, Trapani 163, Ragusa 25, Caltanissetta 98, Agrigento 84, Enna 27.
I dati sono contenuti nel bollettino quotidiano del Ministero della Salute.

La scuola verso la ripartenza: tamponi per studenti e insegnanti, comune per comune

In vista della possibile ripresa della didattica in presenza nelle scuole elementari e medie, la Regione Siciliana ha stabilito l'effettuazione di un monitoraggio dell'andamento della diffusione del contagio da Covid-19, al fine di valutare l'opportunità di riapertura degli istituti scolastici.
L'Asp di Siracusa, così come disposto dal DASOE dell'Assessorato regionale della Salute, ha organizzato da venerdì 15 a domenica 17 gennaio, in collaborazione con i sindaci dei Comuni della provincia, un'attività di screening dedicata agli alunni e ai docenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado con l'esecuzione di tamponi rapidi nei drive in. Postazioni attive nei vari comuni della provincia, secondo un calendario riportato di seguito, dalle ore 9 alle ore 15 ad eccezione del comune di Portopalo dove saranno effettuati dalle ore 15 alle ore 20.

Venerdì 15 gennaio:

Siracusa nell'area ex ONP di contrada Pizzuta;

Avola nell'area adiacente l'istituto scolastico Ettore

Maiorana;

Augusta Marina Militare contrada Punta Izzo;

Lentini Istituto Polivalente;

Sabato 16 gennaio:

Palazzolo Acreide (per i comuni montani Palazzolo, Ferla, Cassaro, Buscemi, Buccheri) nell'area dell'Istituto Tecnico Statale in via Antonino Uccello;

Floridia e Solarino a Floridia in piazza Nassirya;

Carlentini piazza Sant'Anna area Protezione civile;

Sortino Istituto comprensivo Columba via Risorgimento

Augusta Marina Militare Punta Izzo;

Noto piazzale Colonia Lido di Noto;

Rosolini Area Protezione Civile

Portopalo (dalle ore 15 alle ore 20) Area Protezione civile

Domenica 17 gennaio:

Priolo Gargallo piazza Autonomie Comunali;

Canicattini piazza Nassirya;

Villasmundo via L. Sciascia;

Francofonte piazzale Stadio Comunale

Pachino via Quasimodo c/o PTA

VIDEO. Mille restrizioni ma fiera e mercato aperti: perchè? Risponde l'assessore Burti

L’assessore alle attività produttive del Comune di Siracusa, Cosimo Burti, risponde ad una delle domande da giorni sulla bocca di tutti: perchè i mercati sono aperti quando invece decine sono le restrizioni nella vita di tutti i giorni?
Si guarda, ovviamente, ai due principali appuntamenti settimanali: la cosiddetta fiera del Mercoledì, con circa 350 venditori ambulanti presenti e centinaia di visitatori; il mercato della domenica in piazza Santa Lucia, anche questo particolarmente frequentato.
Nel video qui sotto, la risposta dell’assessore Burti.