

# **Siracusa. Scuola di via Calatabiano, intoppo all'apertura: "bella ma sporca". La replica dell'assessore**

Primo giorno di scuola in via Calatabiano. Dopo la consegna dello scorso 5 gennaio, oggi porte aperti per gli alunni di alcune classi di elementari e medie dell'istituto comprensivo Archia.

La struttura è certamente stata costruita rispettando tutte le norme e le tecnologie, anche per il risparmio energetico. Ma – secondo quanto lamentano diverse famiglie – la pulizia ha lasciato molto a desiderare. “I bambini si sono ritrovati ad entrare in un plesso di buona struttura ma totalmente sporco: pavimenti con macchie e sporcizia varia tipica di un cantiere edile; banchi e classi polverose, bagni sporchissimi”, lamenta Giuseppe, un papà.

Non è stato il solo. Diverse le foto inviate alla nostra redazione. Subito una grana anche per la dirigente scolastica Valeria Nicosia che ha dovuto fronteggiare genitori nuovamente furiosi. “L'inaugurazione è stata solo pubblicità politica se poi la si consegna ai bambini in questo stato...”, dice amareggiata una mamma, Marina. Diversi genitori hanno deciso quindi di riportare a casa i propri figli.

“L'amministrazione comunale respinge ogni responsabilità circa la decisione dei genitori, avallata dalla dirigente, di far saltare ai loro figli un giorno di lezione per la presunta scarsa pulizia del plesso di via Calatabiano. Il Comune, infatti, ha fatto tutto il possibile per consentire la ripresa della attività al rientro dalla sosta natalizia e non accetta strumentalizzazioni sull'accaduto”, il duro commento

dell'assessore alle Politiche Scolastiche, Roberta Boscarino. "Prima dell'affidamento di venerdì scorso alla dirigente dell'undicesimo istituto comprensivo, l'amministrazione si è fatta carico di far effettuare tre giorni di pulizia straordinaria oltre che dell'acquisto degli arredi di tutte le 11 classi e del trasloco degli altri materiali necessari dalla sede di via Monte Tosa. Stupisce che non siano state sollevate contestazioni al momento della consegna del plesso. Se disagi si sono verificati, non sono imputabili al Comune e invitiamo la dirigente dell'Archia a tenere comportamenti razionali ed equilibrati, oltre che idonei, a garantire la pulizia e l'efficienza della scuola al fine di evitare intoppi all'attività didattica".

Smentita la circostanza secondo cui sarebbe stata utilizzata la luce di cantiere nell'edificio. "E' regolarmente collegato alla rete elettrica e contestualmente si sta provvedendo a potenziare la fornitura, cosa per la quale sono già in corso i lavori che si concluderanno nel volgere di pochissime settimane".

---

## **Siracusa. Rc auto più cara nel 2018 per il 2,45% degli automobilisti: è la percentuale più bassa tra le siciliane**

Rc auto più cara, nel 2018, per il 2,45% degli automobilisti siracusani. Sono dati che emergono da un'elaborazione condotta dall'osservatorio di Facile.it, il motore di ricerca che

consente la comparazione tra le diverse compagnie assicurative nel momento in cui l'utente intenda accendere la propria polizza. Negli ultimi 30 giorni il prezzo medio dell'RC auto in Italia è diminuito del 2,8%, eppure sono circa 95.000 gli automobilisti siciliani che, avendo denunciato un sinistro con colpa nel corso degli scorsi 12 mesi, nel 2018 dovranno pagare di più per la loro assicurazione. Il dato arriva da un'elaborazione compiuta proprio da Facile.it su un campione di oltre 510.000 preventivi di rinnovo fatti a dicembre 2017 attraverso le pagine del portale. L'aumento interesserà il 2,45% degli automobilisti siracusani ma in realtà, rispetto alle altre siciliane, si tratta di un dato positivo. A livello provinciale Palermo e Trapani (rispettivamente 4,28% e 3,43%) sono le aree della regione in cui più spesso gli automobilisti hanno fatto ricorso all'assicurazione. Proprio Siracusa e Caltanissetta, di contro, quelle in cui ci si sono rivolti percentualmente meno spesso (2,45% e 2,47%). In Sicilia, complessivamente, il 3,14% degli automobilisti si ritroverà a pagare di più, percentuale che, se si estende l'osservazione al dato nazionale, sale al 4,22%.

---

## **E' morto Ciccio Abela, appassionato artista. Pioggia di messaggi per lui su Facebook**

E' stato protagonista del teatro, un artista versatile e, soprattutto, un uomo che ha lasciato il segno. E' scomparso Ciccio Abela, dopo una lunga battaglia contro una grave malattia, che infine ha avuto il sopravvento. La notizia della

morte di Abela ha velocemente fatto il giro della città. Sgomento e cordoglio, che in tanti esprimono in queste ore anche attraverso i social network. Il profilo Facebook dell'attore viene inondato dei ricordi di chi lo ha conosciuto, nelle sue vesti professionali e dal punto di vista umano, spesso entrambi gli aspetti. Chi lo definisce "maestro" e chi lo definisce "Cicciuzzu", perchè Abela era entrambe le cose: un bravo attore, un bravo maestro, che nella sua compagnia, con passione insegnava ai più giovani l'amore per il palcoscenico ma anche l'importanza di essere persone umili, la bellezza dell'amicizia. Nel suo ultimo scatto, pubblicato su Facebook, non rinuncia comunque al sorriso, nonostante la sofferenza gli si legga negli occhi. Domani dalle 11.30 la salma sarà nella camera ardente di via Agrigento 10. I funerali saranno celebrati il 9 gennaio alle 15.30 presso la chiesa del Carmine in Ortigia. Alla famiglia di Ciccio Abela, le condoglianze di Siracusaoggi.it ed Fm Italia.

---

## **Siracusa. "Pronti al recupero dei cani che hanno azzannato il fattorino", lettera dell'Aidaa all'Asp**

Sarebbero attualmente sotto osservazione i cani corso ritenuti responsabili della morte, in un agriturismo di Portopalo, del corriere di 56 anni Agatino Zuccaro. L'Aidaa, Associazione Italiana Difesa Animali ed Ambiente è pronta a inviare all'Asp e al tribunale di Siracusa una lettera con cui manifesta la propria disponibilità a prendersi carico del recupero dei tre cani, che si trovano attualmente in uno dei canili del

capoluogo. Il timore espresso dal presidente, Lorenzo Croce, è che possa esserne richiesta e disposta la soppressione, “nonostante- aggiunge il presidente dell’associazione- i cani abbiano solo fatto il proprio dovere. Crediamo che debbano essere restituiti ai legittimi proprietari, ma siamo in alternativa pronti ad occuparci del loro recupero”.

---

## **Siracusa. La Befana alla Borgata: grande festa in piazzale Dell'Aquila: solidarietà e progetti per il quartiere**

Una tradizione che si consolida, una manifestazione che, nel tempo, si arricchisce e cresce. Ampiamente partecipata, ieri, “la Befana alla Borgata”, iniziativa organizzata dal Centro Commerciale Naturale “La Borgata”, presieduto da Giuseppe Scorpo, in collaborazione con alcune tra le più attive associazioni del territorio, gli sponsor privati e con il supporto del Comune, il consiglio di quartiere Santa Lucia, la Pro Loco. Largo Stefano Dell’Aquila si è trasformato, per l’intera mattinata, in un mini luna park, con i giochi per i bambini, i laboratori creativi, l’animazione, i più amati personaggi della Walt Disney, la Tombolata della Solidarietà, i dolci. E non poteva ovviamente mancare la Befana, a distribuire regalini ai più piccoli (Rossana La Monica, che con l’associazione “Astrea in memoria di Stefano Biondo” si conferma sempre in prima linea). Spazio al divertimento, dunque, alla solidarietà ma anche un’occasione importante per

parlare di futuro. Lo ha fatto il presidente Scorpo, con l'assessore alle Attività Produttive, Silvia Spadaro e al presidente della circoscrizione, Fabio Rotondo, insieme al suo vice, Francesco Candelari durante la consegna delle targhe ricordo del Centro Commerciale Naturale. Scorpo ha sottolineato gli sforzi di chi, alla Borgata, lavora, ciascuno con la propria attività, continuando a credere nel progetto di promozione del territorio, affinché il commercio, come l'artigianato in quella fetta di città dalle mille potenzialità non muoiano ma, al contrario, possano finalmente e essere adeguatamente supportati e valorizzati. Targa consegnata anche a FM ITALIA e ritirata, per la redazione, dalla giornalista Oriana Vella. Ha condotto la mattinata Pino Fucile.

---

## **Siracusa. Lungomare Alfeo, staticità da verificare. L'idea per il futuro: tornare all'antico, seguendo le fortificazioni di un tempo**

Lungomare Alfeo è un osservato speciale da tanto tempo. Ora che, come nel 2004 l'ultima volta, si ripresenta il tema della tenuta statica e della sicurezza dell'affaccio a sbalzo sul mare, bisogna correre ai ripari. Il suggerimento pressante emerso in conferenza dei servizi è quello di interdire l'area. Basta pedoni, basta tavolini e sedie di ristoranti, bar e bnb. Seguendo le prescrizioni dei vari soggetti coinvolti nei lavori di consolidamento del muraglione (questi finanziati per

2,5 milioni di euro che però, se non impegnati, potrebbero nuovamente sparire), tocca al Comune mettere mano al portafoglio per le necessarie verifiche di sicurezza sul marciapiedi che si protrae verso il mare e sulla recinzione metallica, arrugginita e corrosa in più punti. Sempre al Comune l'onere di provvedere agli eventuali lavori che dovessero emergere come non rinviabili. Pena la chiusura ad libitum del caratteristico lungomare Alfeo, accanto alla fonte Aretusa.

Ma palazzo Vermexio non sa, al momento, dove trovare i soldi necessari. Vuole però conservare il marciapiede a sbalzo che si protrae sul mare, pur sapendo che in un futuro non troppo lontano occorrerà di nuovo intervenire per manutenzione straordinaria e solite verifiche statiche.

E allora si riaffaccia un'idea antica, quella di ripristinare l'antica murata, come si presentava fino alla fine degli anni 50 del secolo scorso in gran parte di Ortigia. Muretti perimetrali in prosecuzione dei forti bastioni, senza strutture pendenti nel vuoto. Come dire spendere soldi pubblici solo una volta, sapendo così di risolvere un problema che si ripresenterà altrimenti uguale a se stesso nel giro di pochi decenni. Non solo risparmio economico ma anche accelerazione burocratica in una vicenda impantanata da anni per via anche del piano particolareggiato di Ortigia.

Già negli anni 70 gli sbalzi in cemento causarono un acceso dibattito tra gli intellettuali dell'epoca, in pieno furore demolitorio della memoria delle fortificazioni esistenti. "Il piano Pagnano del 1989 – ricorda Corrado Giuliano, attento difensore del paesaggio – prevedeva la demolizione delle banchine a sbalzo come quella del lungomare Alfeo per ricostruire l'antico perimetro delle mura. E' bene ricordare che le linee e le prescrizioni di quel piano sono ancora in vigore". Una previsione rimasta sostanzialmente inapplicata. Ed anche in questo caso si rischia di dar l'impressione di non voler tener conto di quelle chiare indicazioni. "Interessi di bottega hanno fatto sì che sino ad oggi il piano Pagnano sia rimasto lettera morta. Eppure nello stesso piano di massima

del 2005 se ne confermava l'attuazione nel nuovo piano per Ortigia da adottare. Tutto rimasto lettera morta", ricorda Giuliano.

Adesso il momento sarebbe propizio per iniziare a dare seguito a quanto anche eminenti urbanisti hanno validato, oltre che la politica siracusana negli anni approvato. Le attuali difficoltà di lungomare Alfeo potrebbero trasformarsi nell'occasione buona per realizzare quanto sin qui previsto solo su carta. "Sarebbe la prova di un pentimento operoso della giunta Garozzo che almeno così lascerebbe un segno di buone intenzioni dopo quasi nulli interventi pubblici per la collettività", punge Corrado Giuliano che alla giunta comunale rimprovera da anni l'eccessivo ricorso a solarium privati in Ortigia e una politica ondivaga in difesa del territorio. Ma la volontà comunale è quella di mantenere i marciapiedi a sbalzo con affaccio sul mare anche per evitare di trasformare quel lungomare in un angusto budello. Bisognerà però incastrare questa soluzione nel piano particolareggiato che – come ricordavamo – non la prevedeva.

Quanto agli operatori commerciali, preoccupati dall'idea di una chiusura del lungomare senza troppe certezze, con la nuova (antica) soluzione "ne guadagnerebbero in qualità e sicurezza", dice certo Giuliano. La vista del mare e del tramonto non verrebbe coperta o negata in alcun modo. E sembra anche la soluzione più rapida, nell'incertezza dei tempi burocratici e della disponibilità di fondi già perduti una volta in passato.

---

## **Biagio Antonacci saluta i fan**

# **siciliani dal teatro greco di Siracusa: tweet e selfie per l'amato cantautore**

Non è la prima volta per Biagio Antonacci turista nel siracusano, dopo un concerto da queste parti. Ma ogni volta il popolare cantautore trova il modo di regalarsi una scoperta in più. E la condivide via twitter con i suoi fan. E così, gironzolando tra Noto, Pachino e Siracusa lo si può incrociare alla Neapolis o in Ortigia dove la sua presenza si trasforma in miele per le api dei selfie. Fino a poche ore fa, prima della partenza.

Sul suo profilo twitter, Biagio Antonacci ha pubblicato una foto di lui di spalle al teatro greco di Siracusa. Cappellino in testa e zaino a tracolla, saluta la Sicilia con un messaggio che recita così: "Lascio questa terra con uno sguardo nuovo in un tempo passato. Al mio ritorno avremo da raccontarci ancora...con infinito Amore...", il suo tweet corredato da foto che gioca anche con il titolo di suoi recenti successi. Immane accanto all'hashtag biagioantonacci anche il richiamo @teatrogreco\_siracusa.

---

## **Siracusa. Show cooking e degustazioni, piacciono le domeniche del gusto**

# dell'Antico Mercato di Ortigia

La domenica mattina, fino alla fine di gennaio, all'Antico Mercato di Ortigia vince la genuinità. Al mattino, mentre è possibile acquistare prodotti del territorio a chilometro zero direttamente dai produttori siracusani, è anche possibile gustare prelibatezze cucinate sul posto da chef e appassionati di cucina.

E' la formula de "Le domeniche del gusto", show cooking e degustazioni curate dall'associazione Iblei in Rete. Un appuntamento settimanale per scoprire la ricchezza del territorio e rivalutare al tempo stesso sapori e prodotti di un tempo, rielaborati in sapienti ricette facili da riproporre anche a casa. Un format gradevole, che accompagna la domenica mattina di siracusani e turisti, tra un acquisto e l'altro all'Antico Mercato di Ortigia. Ingresso gratuito, come le degustazioni, ogni domenica alle 10.00, fino alla fine di gennaio. Domenica 7 gennaio, ai fornelli ci sarà lo chef Andrea Alì.

Si possono assaggiare non solo i piatti cucinati ed illustrati sul posto dagli chef – che utilizzano i prodotti del mercato del contadino dell'Antico Mercato di Ortigia – ma anche distillati e poi ancora lavorati come confetture, conserve, olii, sciroppi e molto altro ancora.

Una sorta di piccolo e gustoso corso di educazione al gusto, partendo dai delicati prodotti del siracusano per arrivare ad elaborate realizzazioni pronte a conquistare le tavole di mezzo mondo, grazie ad una nuova generazione di produttori e coltivatori che hanno saputo cogliere l'importanza della trasformazione da contadino a vero imprenditore agricolo.

---

# **Siracusa. Bando per gli alloggi popolari, domande da lunedì: i modelli per la richiesta**

Da lunedì 8 gennaio sarà operativo il Bando per la prenotazione degli alloggi di edilizia residenziale. I cittadini interessati potranno inoltrare l'istanza sull'apposito modulo predisposto dall'Ufficio Casa del Comune di Siracusa, presentandolo al protocollo generale del Comune.

Gli stampati di domanda, oltre che presso gli uffici comunali di via Italia 105, lo Iacp di via Von Platen 37 ed i segretariati sociali circoscrizionali sono disponibile on line sul sito istituzionale del Comune e [qui](#).

L'ufficio Casa del Comune è aperto al pubblico nelle giornate di lunedì, mercoledì e giovedì dalle 9.30 alle 12.30; e il martedì dalle 15.30 alle 16.30.

Termine ultimo di presentazione il prossimo 8 marzo.

---

## **Siracusa e il suo Limone Igp incantano la Stock: nasce Syramusa, limoncello "premium"**

Il limone di Siracusa Igp è stato selezionato da un altro eccellente del food & beverage internazionale. Grazie all'attività del Consorzio di Tutela, si è accorta della

qualità elevata del prodotto anche la Stock, storica azienda per la produzione di liquori e distillati. Ha deciso di riservare al limone di Siracusa IGP il top di gamma (Premium Selection) della linea Limoncè, destinato al mercato Ho.Re.Ca. Prende il nome di Syramusa, con un inequivocabile richiamo al territorio di origine del limone. Un progetto al quale Stock ha lavorato per buona parte del 2017, collaborando con il Consorzio.

La presentazione di Syramusa avverrà martedì 9 gennaio, nella sala conferenze della Camera di Commercio di Siracusa, in contemporanea agli appuntamenti di Milano e Roma, a porte chiuse con l'esclusiva forza vendita di Stock.

Solo a Siracusa, la seconda parte della mattinata proseguirà con una breve presentazione di Syramusa riservata ai soci del Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa IGP e ai giornalisti.

“Siamo entusiasti di questa iniziativa di Stock – dichiara soddisfatto il presidente del Consorzio Fabio Moschella – considerando quello che questa azienda rappresenta nella storia dell'economia italiana e per il contributo che ha dato e continua a dare alla notorietà del Made in Italy nel mondo”. A rappresentare Stock sarà Ludovico Schiboni, brand manager che ha guidato il progetto di questo nuovo prodotto, sotto la supervisione del direttore marketing Armando Vernazza, in piena sinergia con il Consorzio.

“Nell'ambito di un progetto di sviluppo di un limoncello di alta gamma abbiamo visto nella collaborazione col Consorzio una grande opportunità”, afferma proprio Schiboni. “Storicamente i limoni utilizzati per la produzione del nostro Limoncè Classico sono 100% italiani e nello specifico coltivati nel territorio siciliano: la qualità del limone di Siracusa IGP ci è sembrata la perfetta continuità per un progetto premium selection. Da qui è iniziata una proficua collaborazione col Consorzio che ci ha portato a scoprire un mondo di altissima qualità del processo produttivo e del prodotto finale, e che si è poi incentrata sull'affinamento della nostra ricetta per esaltare la qualità di questi limoni.

Il Limone di Siracusa IGP – continua Schiboni – è la sintesi perfetta di una serie di caratteristiche organolettiche, come l'alta succosità dei frutti e la buccia fine, ideali alla produzione del limoncello, rispondendo pienamente a tutti gli standard qualitativi che ci ponevamo per la realizzazione di "Syramusa".

Il direttore del Consorzio, Gianluca Agati, racconta con un sorriso come "il nostro frutto non eccelle solo allo stato fresco, ma è in grado di differenziarsi dagli altri anche nei prodotti trasformati, proprio come nel caso del limoncello, un liquore in cui la scorza gioca un ruolo fondamentale, quella scorza che solo il Limone di Siracusa IGP, unico in tutta Europa, può garantire al consumatore, per Disciplina di produzione, priva di qualsiasi trattamento in post-raccolta".