

Caro carburanti, quanto costa oggi fare rifornimento a Siracusa ed in provincia

In Sicilia il caro carburanti continua a pesare sui bilanci di famiglie, lavoratori e pendolari, in una regione dove l'automobile resta spesso indispensabile per gli spostamenti quotidiani. Secondo gli ultimi dati ufficiali pubblicati oggi dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy, aggiornati al 30 marzo 2026, nell'Isola il gasolio self si attesta a 2,067 euro al litro e la benzina self a 1,769 euro al litro. Si tratta di medie regionali riferite agli impianti fuori dalla rete autostradale, con prezzi rilevati oggi alle ore 8.00.

Anche a Siracusa – secondo i dati dell'Osservatorio prezzi del Mimit, aggiornati alle ore scorse – il prezzo del gasolio si mantiene stabile sopra i 2 euro al litro, negli impianti self. Ci sono, però, leggere variazioni tra un impianto e l'altro, con i no logo che garantiscono qualche decimale di risparmio. I prezzi più bassi a Targia, con la benzina self a 1,679 a litro ed il gasolio a 1,985.

In provincia, a Priolo il costo più basso è di 1,719 per la benzina self e 2,039 per il gasolio. Ad Augusta è possibile trovare impianti self service in cui fare rifornimento a 1,659 per la benzina e 1,999 per il diesel.

Le indicazioni dei prezzi sono ricavate dall'osservatorio prezzi del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, consultabile online [qui](#).

Giovanni Cafeo: “Vogliamo essere ambiziosi. Siracusa città europea della cultura nel 2033”

Stamattina nella sala del The Siracusa International Institute for Criminal Justice and Human Rights in Ortigia, si è svolta una conferenza organizzata dalla Fondazione Siracusa 2033 per illustrare il programma di interventi ed iniziative a sostegno della candidatura del capoluogo aretuseo a Capitale Europea della Cultura 2033. “Il progetto che abbiamo presentato stamattina rappresenta un passo decisivo verso una gestione condivisa e sostenibile del patrimonio culturale, con il coinvolgimento di istituzioni pubbliche, realtà private e mondo associativo – dichiara Giovanni Cafeo Presidente della Fondazione Siracusa 2033 – . Entro la fine del 2026, presenteremo il dossier di candidatura”. Alla conferenza hanno partecipato il sindaco Francesco Italia, Laura Milani, imprenditrice culturale ed esperta in strategie per l’innovazione, da tempo impegnata nello sviluppo del progetto insieme ad Angelo Maria Micciulla e Luca Lentini, rispettivamente presidente e vicepresidente dell’associazione Restart. Presenti al tavolo dei relatori anche il presidente del Siracusa International Institute for Criminal Justice and Human Rights, Jean-François Thony e il sovrintendente della Fondazione Inda, Daniele Pitteri. “Il progetto rappresenta un passo decisivo verso una gestione condivisa e sostenibile del patrimonio culturale, con il coinvolgimento di istituzioni pubbliche, realtà private e mondo associativo – continua Cafeo – . Siamo fiduciosi che un lavoro di rete come quello messo in campo porterà a nuovi sviluppi. Già la partecipazione a questa candidatura è un passo verso una visibilità internazionale fatta di qualità, sostenibilità e diritti umani, tre temi

strettamente legati ai progetti che stiamo prendendo in esame". Secondo la "Road Map" del progetto, entro 10 mesi dalla pubblicazione del bando bisognerà presentare il dossier di candidatura, entro la fine del 2027 ci sarà l'avvio della competizione, nel 2028 la prima selezione delle città candidate e tra la fine del 2028 e del 2029 ci sarà prima la pubblicazione della shortlist delle città finaliste e poi la designazione finale della città vincitrice. "Il mio compito è quello di fare ed essere il cuore di questa candidatura – dichiara Laura Milani imprenditrice culturale – . Il "pulsare" in questa sfida significa rendere visibile e dare nuova linfa a tutto quello che fino ad oggi è rimasto invisibile o in sordina. La cultura spesso viene considerata intangibile e invece la capitale europea racconta proprio un'altra storia, ovvero quello dell'invisibile che diventa concreto. Il senso della candidatura di Siracusa a città della cultura europea 2033 ha un'anima legata al periodo storico che stiamo vivendo e quindi ai diritti umani e alla pace, che saranno trasformati in progettualità – continua Laura Milani – . Siracusa è il crocevia naturale di questo pensiero che noi esprimeremo in un grande progetto che farà dell'apertura e della diffusione il suo cuore pulsante". La visione di questa candidatura e del dossier che verrà presentato, conterrà tutte le trasformazioni di Siracusa fino al 2033, sia con quello già messo in atto e quello che si metterà in opera. "Siracusa nel 2033 avrà in campo più scuole, più infrastrutture sportive, un grande archeo-parco nel centro della città – dichiara il sindaco Francesco Italia – . In vista di questa importante candidatura, Siracusa, con la sua grande stratificazione storico culturale, si trasformerà ancora migliorandosi, senza mai snaturarsi, garantendo e custodendo la sua preziosa identità".

“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.

Autodromo di Siracusa, il dossier passa al Libero Consorzio. Avanti la vendita al fondo estero

La vendita dell'autodromo di Siracusa è dossier passato da pochi giorni al Libero Consorzio. Sino a qualche settimana addietro, la vicenda era stata seguita dall'organismo straordinario di liquidazione (Osl) che ha gestito il default dell'ex Provincia Regionale di Siracusa. Per la formalizzazione dell'accordo con il fondo straniero che ha presentato un'offerta da tre milioni e trentaseimila entrano quindi in gioco gli uffici dell'ente intermedio presieduto da Michelangelo Giansiracusa. Sufficiente per confermare la volontà di procedere da parte del fondo estero. A rallentare la conclusione della trattativa, la conclusione della procedura liquidatoria dell'ex Provincia ed il passaggio di tutto l'incartamento al Libero Consorzio.

Tutti i documenti sono stati condivisi. Ed anche il deposito cauzionale (poco più di 150mila euro) è stato trasferito dall'Osl al Libero Consorzio di Siracusa. Nei giorni scorsi, lo stesso presidente Giansiracusa ha avuto un veloce incontro con il rappresentante europeo del fondo di capitali interessato a completare la compravendita. Confermata, quindi, la volontà di procedere. Nei piani dell'acquirente c'è la trasformazione dell'autodromo in motorsport resort che – semplificando – è un circuito automobilistico che diventa un complesso turistico-sportivo. Quindi all'attività di pista vera e propria si affiancano ospitalità alberghiera, servizi di lusso e attività esperienziali per appassionati, aziende e famiglie. Non è solo una pista "a noleggio", ma va immaginato quasi come un "club residenziale" costruito intorno alla passione per i motori. □ □ Per gli appassionati, significa

accesso diretto alla pista ed a servizi a 360°; per i territori può significare destagionalizzazione e indotto economico.

L'autodromo di Siracusa è stato oggetto di cinque aste pubbliche (una nel 2020, due l'anno seguente e poi ancora nel 2022 e nel 2023), tutte andate deserte. Negli anni scorsi c'era stato anche l'interesse di un fondo australiano, poi non perfezionato.

foto archivio

Dedicato ad Alessandro Gentile il campo da basket sulla terrazza del Talete

Palloncini, sorrisi e lo straordinario affetto dei tanti amici del mondo dello sport. Così è stato ricordato Alessandro Gentile, scomparso lo scorso gennaio a causa di una leucemia. Proprio in questi giorni avrebbe compiuto 50 anni. A lui è stato intitolato il nuovo campo da basket pubblico, realizzato sulla terrazza del Talete. "Ad Alessandro Gentile che ha insegnato a generazioni di giovani che il basket è passione, lealtà e vita", si legge nella dedica, scoperta dal sindaco Francesco Italia insieme al capo di gabinetto Giuseppe Gibilisco ed ai famigliari di Gentile.

Lo sportivo siracusano ha legato la sua esistenza a doppio filo con la palla a spicchi ed in particolare con la Polisportiva Aretusa. Una carriera tra D e C1,

Andrea Bottaro confermato all'unanimità alla guida della Uiltec Sicilia

Il siracusano Andrea Bottaro guiderà per altri 4 anni la Uiltec Sicilia. Segretario generale uscente, è stato riconfermato all'unanimità a Capaci, questa mattina, nel corso del quarto congresso della Uiltec Sicilia.

Il congresso ha, inoltre, sancito un importante processo di riorganizzazione: l'accorpamento dei territori delle nove province siciliane sotto una guida unitaria, affidata allo stesso Bottaro insieme alla nuova segreteria regionale. La squadra sarà composta da Giuseppe Di Natale (con delega a Siracusa), Maurizio Terrani, Vincenzo Sanzone, Giuseppe Scarpata e Maurizio Castania.

Nel corso della sua relazione, Bottaro ha rivolto un appello alle istituzioni, alla politica e a tutti gli attori sociali affinché si creino le condizioni per lo sviluppo del lavoro in Sicilia, puntando in particolare sull'industria come principale motore di crescita economica.

“Servono investimenti – ha dichiarato Bottaro – per consolidare l'esistente e innovare gli asset industriali siciliani. È importante il segnale dato da Q8, che ha scelto la Sicilia per investire sulla bioraffinazione, anziché nel Nord Europa. Dobbiamo offrire ai nostri giovani la possibilità di scegliere se restare o andare via, creando opportunità concrete, nel rispetto della legalità, per affermarsi nella propria terra”.

Particolarmente apprezzato il messaggio giunto dal presidente di Confindustria Sicilia Diego Bivona, che pur non potendo essere presente al congresso, ha trasmesso un messaggio di

invito a collaborare sistemicamente per rilanciare l'industria siciliana.

I lavori congressuali sono stati conclusi dal segretario generale della Uiltec nazionale, Daniela Piras, che ha ribadito la necessità di rilanciare l'industria in tutta Italia, sottolineando il ruolo strategico della Sicilia come importante propulsore di sviluppo. Piras ha evidenziato l'urgenza di governare i cambiamenti tecnologici che stanno trasformando il mondo del lavoro, ponendo al centro le persone e i loro diritti. Ha infine garantito che la Uiltec continuerà ad operare esclusivamente nell'interesse dei lavoratori, nel solco dei principi di laicità e riformismo che contraddistinguono la Uil.

“Imparare a osservare il cane”, a scuola di educazione e rispetto contro il randagismo

Siracusa scende compatta in campo con numerose iniziative per contrastare il fenomeno del randagismo. Oltre all'iniziativa a favore delle adozioni di cani e gatti che vede tutte le domeniche un gazebo in piazza Santa Lucia, sono partite anche le giornate organizzate nelle scuole per diffondere la cultura del rispetto degli animali di affezione. Il progetto dell'associazione Amici per la Coda che ha coinvolto anche Daniela Nastasi, educatrice cinofila, si chiama “La giornata del cane e del gatto”. Il primo test, condotto con le classi di terza elementare del comprensivo Wojtyła-Chindemi e promosso dall'Assessorato al Randagismo del Comune di

Siracusa, ha visto un bel coinvolgimento. Hanno collaborato anche i rappresentanti di diverse associazioni animaliste. Ai bambini è stato spiegato cosa significa prendersi cura di un cane e crescere insieme a lui, con rispetto. L'educatrice cinofila Daniela Nastasi, si reputa soddisfatta al termine dell'incontro. "Abbiamo messo al centro il concetto di imparare a osservare un cane. Non cosa fargli fare, nè come farlo obbedire ma come leggerlo. Abbiamo parlato di segnali, di emozioni, di distanze, di rispetto. Di quanto sia facile interpretare male un comportamento quando guardiamo il cane con occhi 'umani'. Il punto fondamentale è che il cane non è una versione di noi. È un'altra specie. E se vogliamo stare bene con lui, dobbiamo iniziare a conoscerlo per quello che è, non per quello che ci aspettiamo. Sembra poco ma in realtà è così che si costruisce una relazione più consapevole".

Ristori ciclone e impugnativa Durc, Cna: "Bene disponibilità della Regione, ma fare presto"

"Prendiamo atto con soddisfazione della disponibilità manifestata dal governo regionale a risolvere le criticità legate all'impugnativa da parte del Consiglio dei Ministri della legge regionale che prevede oltre 40 milioni di euro di ristori per i danni causati dal ciclone Harry. Ora, però, è fondamentale che si faccia presto". Lo dichiara in una nota la Cna Sicilia.

"Le imprese colpite dal ciclone Harry – aggiunge – hanno bisogno di certezze e di tempi certi: le aziende stanno

cercando di ripartire e ogni settimana di attesa si traduce in un ulteriore peso economico difficile da sostenere. Comprendiamo la complessità del quadro istituzionale e siamo fiduciosi che Regione e governo nazionale troveranno rapidamente la soluzione tecnica necessaria. Chiediamo solo che questa rapidità si concretizzi davvero, nell'interesse delle imprese e dei territori colpiti".

L'associazione si dice pronta a collaborare e a sostenere ogni iniziativa utile ad accelerare l'iter, auspicando che il confronto tra i due livelli di governo si concluda nel più breve tempo possibile, senza che le questioni normative si ripercuotano sui tempi di erogazione degli aiuti.

"CNA Sicilia – conclude la nota – continuerà a seguire l'evoluzione della situazione con attenzione, pronta a offrire il proprio contributo e a rappresentare le esigenze delle imprese in ogni sede opportuna".

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.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".