Effetto “Il Gattopardo”, piazza Duomo ridisegnata e diventa nella fiction Donnafugata

“Dove è stato girato Il Gattopardo di Netflix?”. E’ una delle domande più frequenti poste al motore di ricerca di Google in queste ultime giornate. I luoghi scelti per ambientare le vicende del principe di Salina hanno incuriosito i telespettatori, non solo quelli italiani.

Il Gattopardo è ambientato in Sicilia, tra Palermo e il borgo immaginario di Donnafugata, durante i moti del 1860. Kim Rossi Stuart è don Fabrizio Corbera, il protagonista della vicenda con al centro il suo nobile casato “minacciato” dall’unificazione italiana. Deva Cassel è Angelica, Saul Nanni l’avventuriero Tancredi, Benedetta Porcaroli è Concetta, la figlia di don Fabrizio che lega tutte le vicende tra potere, amore e progresso.

Per i puristi, pochi i punti di contatto con la versione cinematografica firmata da Luchino Visconti. Ma le atmosfere e le curate ambientazioni – alle volte in stile Bridgerton – hanno colpito gli spettatori.

E così ecco che inizia la “caccia” ai luoghi divenuti set per Il Gattopardo. Decine di articoli online e sui magazine per “svelare” tutti i luoghi immortalati nella serie. Tra le oltre 50 location – non tutte in Sicilia – c’è anche Siracusa: via Picherali, piazza Duomo e poi la chiesa di Santa Lucia alla Badia, l’arcovescovado e Palazzo Beneventano del Bosco. In un gioco di fantasia che ridisegna spazi e luoghi della barocca piazza siracusana, ecco prendere forma l’immaginario paese di Donnafugata, il borgo rurale in cui la famiglia del Gattopardo trascorre la villeggiatura estiva.

Allestimento set e riprese hanno richiesto poco più di due

settimane di lavoro a Siracusa, con il coinvolgimento di comparse e maestranze oltre a 200 operatori siracusani per la movimentazione della sabbia in piazza e ditte locali per noleggi e forniture varie, sicurezza, pulizia e sorveglianza. La produzione ha chiuso il set in città con una spesa di quasi 2 milioni di euro.
Il set principale in Sicilia è stato Palermo, con i suoi principali palazzi storici come Palazzo Comitini che ha ospitato le scene ambientate a Villa Salina. La settecentesca Villa Valguarnera a Bagheria (Pa), con i suoi giardini, diventa nella serie la residenza dei Corbera.
Riprese anche a Roma e Torino, in diverse ville e palazzi in cui sono stati ricreati ambienti siciliani di metà Ottocento.

“Crisi di nervi”, tre atti unici di Cechov al Teatro Massimo con la regia di Peter Stein

“Crisi di Nervi – Tre atti unici di Anton Cechov” è il nuovo spettacolo in scena da giovedì 13 a domenica 16 marzo, al Teatro Massimo di Siracusa. Ha ricevuto ampi consensi da parte del pubblico e della critica specializzata e ha vinto nel 2024 il premio Le Maschere del Teatro Italiano per la “Miglior regia”.
Regista è il berlinese Peter Stein, maestro indiscusso del teatro mondiale, da anni ospite gradito a Siracusa, tanto che nel 2021 la città gli ha consegnato il prestigioso Premio Custodi della bellezza. Dopo il successo de “Il Compleanno” di Harold Pinter nella scorsa stagione, dirige nuovamente la

straordinaria compagnia in “Crisi di Nervi”. Sono stati uniti e tradotti tre atti unici di Anton Cechov, scritti tra il 1884 e il 1891, in un lungo e attento lavoro svolto dallo stesso Stein con Carlo Bellamio. In scena Maddalena Crippa, Alessandro Sampaoli e Sergio Basile ne L’Orso, mentre Gianluigi Fogacci è l’unico interprete de I Danni del tabacco e troviamo Alessandro Averone, Sergio Basile, Emilia Scatigno ne La domanda di matrimonio.
Gli atti unici sono stati rappresentati in tutto il mondo. Ispirati alla commedia francese e al vaudeville, molto popolari in Francia all’epoca di Cechov, sono stati fonte di ispirazione e studio per attori.
“Dopo l’insuccesso delle sue prime due opere – dice Peter Stein nelle note di regia – il giovane Cechov giurò di non scrivere mai più per il teatro drammatico e decise di dedicarsi esclusivamente ai vaudeville. Questa circostanza ci ha regalato una serie di atti unici, pieni di sarcasmo, di comicità paradossale, di stravagante assurdità e di folle crudeltà, e che a loro volta sono diventati il terreno fertile per l’esperienza e la preparazione delle grandi opere della maturità dell’autore. Nelle tre opere esemplari che presentiamo, i personaggi di volta in volta si fanno prendere da crisi di nervi, si ammalano, sono preda di attacchi isterici o litigano in continuazione fra loro.
Ne “L’Orso” il protagonista quasi muore dalla rabbia, per un debito che non gli viene rimborsato da parte di una donna, che lui arriva a sfidare a duello, per finire in ginocchio a chiederle di diventare sua moglie.
Ne “I Danni” del Tabacco un presunto oratore deve tenere una conferenza sugli effetti negativi del tabacco, ma, tra starnuti e attacchi d’asma, confessa in realtà di voler mettere fine alla vita disastrosa che conduce come marito della propria moglie.
Ne “La Domanda di Matrimonio” il futuro sposo, per timidezza e altre difficoltà fisiche, non riesce a porre alla futura sposa la fatidica domanda, e anzi si mette a litigare con lei, che a sua volta gli ribatte a muso duro ed è preda di un attacco

isterico quando lui cade svenuto per ipocondria.
L’estrema comicità, l’esasperazione e gli eccessi di crudeltà utilizzati dall’autore, possono funzionare soltanto se accompagnati da un sottofondo realistico e psicologicamente giustificato. Comunque si tratta pur sempre di opere di Cechov. Sono questi i presupposti su cui gli attori hanno dovuto lavorare. Speriamo di averlo fatto con successo”.
Uno spettacolo di grande qualità, firmato da un grande regista che porta in scena attori di altissimo livello del panorama teatrale nazionale. Lo spettacolo è prodotto da Tieffe Teatro Milano e Quirino srl. Le Scene sono di Ferdinand Woegerbauer; i Costumi di Anna Maria Heinreich e le Luci di Andrea Violato.
Gli appuntamenti a Siracusa: giovedì 13 marzo ore 20; venerdì 14 marzo ore 20; sabato 15 marzo ore 21; domenica 16 marzo ore 17,30.

Guide Turistiche, in Sicilia oltre 2500 domande per l’esame di abilitazione

Si chiude con 29.228 candidature il bando per partecipare all’esame nazionale di abilitazione alla professione di guida turistica.
Lazio, Campania e Sicilia le Regioni con più domande di adesione, rispettivamente 6058, 5055 e 2618.
Il concorso, nell’ambito di una riforma attesa da oltre dieci anni, garantirà una selezione di alto livello allo scopo di premiare il merito, valorizzare la professione e garantire la massima qualità.
Questo l’elenco per regione:

Regione	Totale 29228
Abruzzo	567
Altro (paesi UE e non UE)	339
Basilicata	437
Calabria	724
Campania	5055
Emilia-Romagna	1141
Friuli-Venezia Giulia	385
Lazio	6058
Liguria	597
Lombardia	2605
Marche	543
Molise	142
Piemonte	1134
Puglia	1911
Sardegna	849
Sicilia	2618
Toscana	1458
Trentino-Alto Adige	166
Umbria	510
Valle d'Aosta	44
Veneto	1945

Al via Uniday Expo 2025, FMITALIA è la radio ufficiale dell'evento dedicato al mondo HoReCa

Al via questa mattina l'Uniday Expo 2025, la manifestazione biennale dedicata al mondo dell'Ho.Re.Ca. Taglio del nastro nello spazio espositivo Fiera del Sud a Siracusa. Fino all'11 marzo in mostra l'evoluzione nel food&beverage in un format

che unisce tradizione, cultura gastronomica, qualità dei prodotti locali e innovazione. Tutto raccontato e da vivere in diretta su FMITALIA, radio ufficiale di Uniday Expo 2025.
L'evento è ideato e promosso da Unigroup Spa, distributore nel foodservice operante in Sicilia Orientale, e nasce dalla volontà di offrire ai propri clienti e a tutto il territorio un'opportunità di sviluppo e formazione, una vetrina unica per esplorare le tendenze del settore e vivere esperienze culinarie di alto livello.

Il programma:
Domenica 9 marzo:
9.30/10.00, Cerimonia di inaugurazione; 11.00/12.00, Develey – Tortillas e salse con chef Gianluca Tommasi; 12.15/13.15, Giusina in cucina; 13.30/14.30, chef Giovanni Guarneri sponsored by Almar; 14.30/15.15, Masterclass vini con Giada Capriotti, 15.00/16.00, intervista Giusi Battaglia presso il salotto di FMITALIA; 15.00/16.00, Molino Vigevano – Il futuro è croccante; 15.30/16.30, Masterclass Mixology.
Lunedì 10 marzo:
10.30/11.30, Gusto e Food Cost control – Le salse Heinz come soluzione; 11.15/12.15, chef Giuseppe Torrisi – Ristornante Cortile Spirito Santo Ortigia; 11.30/12.15, Masterclass vini con Baglio di Pianetto; 12.45/13.45, Giorgione in collaborazione con Gambero Rosso; 14.15/15.15, chef Joseph Micieli – Ristorante Scjabica Punta Secca; 15.00/16.00, Masterclass vini con Gianni Fabrizio – giornalista e curatore della guida Vini d'Italia; 15.45/16.45, Molino Molitoria San Paolo – Pizzasicily Marsala e Pinsa romana con il prof. Francesco Aliano; 16.00/16.45, Tavola Rotonda presso il salotto di FMITALIA – "A tavola con il futuro: dialoghi su cibo, sostenibilità e nuove tendenze". Modera Santina Giannone, intervengono: Joseph Micieli, Gianni Fabrizio, Giorgione, Giuseppe Scribano.
Martedì 11 marzo:
11.00/12.00, Bonduelle – Verdure non solo di contorno; 11.30/12.45, Masterclass vini con Alessandro Carrubba –

delegato AIS Siracusa; 11.30/12.00, intervista al presidente di Unigroup Spa – Roberto Cappuccio presso il salotto di FMITALIA; 12.30/13.30, I dessert by IPSA – Antonio Genovese e Umberto Maizzi; 13.15/14.00, Masterclass bendata con Chiara Allibrio; 13.45/14.30, Valentino Catering – L'arte della banquettistica; 15.00/16.00, Ist. Alberghiero Federico II di Svevia – Show cooking di alunni e docenti; 14.45/15.30, Masterclass Campari.

Premio Vittorini, scalda i motori l'edizione numero 24. Ecco le prime novità

Sarà un'edizione segnata da tante e importanti novità quella numero 24 del Premio Letterario Nazionale Elio Vittorini, che ha già iniziato a scaldare i motori assieme al VI Premio per l'editoria indipendente Arnaldo Lombardi, manifestazioni promosse dall'Associazione Culturale Vittorini-Quasimodo e dall'Assessorato alla Cultura della Città di Siracusa in collaborazione con la Fondazione INDA e con il patrocinio della Regione Siciliana – Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana.
In un premio sempre di più tinto di color mimosa – considerato che dal momento della sua "ripartenza" ha visto trionfare solamente scrittrici (Marta Barone nel 2020, Antonella Lattanzi nel 2021, Nadia Terranova nel 2022, Maria Grazia Calandrone nel 2023, Simona Lo Iacono nel 2024) – adesso è il momento di muovere i primi passi lungo il percorso che condurrà alla cerimonia di consegna dei riconoscimenti in programma la sera di sabato 6 settembre all'Antico Mercato di Ortigia che quest'anno ospiterà tutti gli appuntamenti della

Settimana Vittoriniana che prenderà il via mercoledì 3 settembre.
Si diceva delle novità. Questa 24/ma edizione rivolgerà innanzitutto una speciale attenzione alla ricorrenza del ventennale dell'iscrizione di Siracusa nella World Heritage List dell'UNESCO. Il regolamento del Premio, soltanto per quest'anno, vedrà infatti la possibilità per le case editrici di poter partecipare con opere che abbiano trame narrative che trattino l'argomento dei beni culturali – materiali e immateriali – o che siano ambientate in tali contesti. All'opera che verrà segnalata più meritevole dalla Giuria verrà assegnato un particolare riconoscimento.
Altra importante novità è poi rappresentata dal ritorno della sezione "OPERA PRIMA", destinata agli autori esordienti. Anche in questo caso al vincitore andrà un riconoscimento di particolare valore artistico.
Come sempre il Premio Nazionale Letterario Elio Vittorini é destinato ad un'opera di narrativa pubblicata nel corso dell'ultimo anno di riferimento (in questo caso dal mese di aprile 2024 al mese di marzo 2025); il termine assegnato alle case editrici per la presentazione delle opere da sottoporre al vaglio della commissione giudicatrice scadrà il 30 aprile 2025 (farà fede il timbro postale). Possono partecipare al Premio solo opere di autori italiani viventi selezionate dalle case editrici che dovranno specificare, nel caso si tratti di autori esordienti, di voler partecipare alla sezione opera prima.
La commissione giudicatrice, presieduta dal professore Antonio Di Grado, selezionerà entro il prossimo mese di giugno tre opere finaliste tra le quali, a ridosso della cerimonia finale del Premio, verrà individuata quella vincitrice. Ai voti dei singoli componenti della commissione di valutazione si andrà a sommare quello espresso cumulativamente dalla Giuria dei lettori che sarà composta da appassionati del libro individuati in raccordo con assieme alla Società Dante Alighieri, alle librerie del territorio partecipanti all'iniziativa, e al gruppo "Connessione Studenti".

Al vincitore del Premio Vittorini 2025 andrà un assegno di 3mila euro mentre ai due finalisti non vincitori andrà un assegno di mille euro ciascuno.
Anche quest'anno al Premio Nazionale Elio Vittorini è affiancato il Premio per l'Editoria Indipendente Arnaldo Lombardi – in omaggio all'editore siracusano di adozione che fu tra gli ideatori del Premio Vittorini – destinato alle case editrici indipendenti che abbiano un catalogo di almeno 20 pubblicazioni di carattere storico e letterario. Sarà la Commissione giudicatrice a individuare, a proprio insindacabile giudizio, la casa editrice indipendente che abbia le caratteristiche richieste, a cui assegnare il premio.
"Con le novità introdotte al regolamento puntiamo a consolidare in maniera sempre più decisa il ruolo del "Vittorini" nel panorama nazionale dei premi letterari" ha commentato il presidente dell'Associazione culturale Vittorini-Quasimodo Enzo Papa. Da parte sua l'assessore alla cultura della Città di Siracusa Fabio Granata ha, infine, voluto osservare come "questo Premio quest'anno rappresenti non solo uno dei più significativi appuntamenti culturali, anche per la capacità che ha dimostrato nel tempo di saper parlare una pluralità di linguaggi artistici, ma pure l'occasione per celebrare nella maniera migliore il prestigioso traguardo del ventesimo anniversario dell'iscrizione di Siracusa nella World Heritage List dell'UNESCO".

foto archivio

Tutti pazzi per Siracusa,

dopo l’articolo del Times gli inglesi scoprono Ortigia

Tutti pazzi per Siracusa: c’è un boom di richieste e contatti di inglesi e i tour operator adesso stanno spingendo per proporre il “pacchetto Siracusa”, oramai sempre più richiesto nel Regno Unito. Questo non è altro che l’effetto prodotto dall’articolo del “Times” firmato da Charles Pring, che ha proposto nelle scorse settimane il suo racconto personale di un soggiorno nella città di Archimede, sottolineando le sue unicità e definendola “la città più bella della Sicilia”.
Giuseppe Rosano, presidente di Noi Albergatori, nelle scorse ore è intervenuto ai microfoni di FMITALIA per parlare dell’effetto ‘Times’: “Pring ha descritto Siracusa come la più bella città della Sicilia e in effetti, se guardiamo bene al nostro interno, lo è. È stato un giornalista serio e da oltremanica ci ha dato questa botta di orgoglio per il turismo siracusano e devo dire che sta producendo degli effetti benefici.”
Pring all’interno del suo articolo “The renaissance of Syracuse has made it Sicily’s finest city” ha parlato di rinascita per Siracusa fatta di storia, arte, cultura e, soprattutto, turismo. Inoltre, secondo il quotidiano britannico, negli ultimi dieci anni si è assistito a una sorta di rifioritura siracusana: ristoranti e alberghi hanno ripreso vita, regalando alla città l’incontenibile voglia di vivere il centro storico e non solo.
Il giornalista britannico ha raccontato delle bellezze siracusane partendo da Piazza Duomo, i locali di Ortigia, la Fonte Aretusa tra storia e leggenda e l’imponente Santuario della Madonna delle Lacrime. Charles Pring ha anche parlato ironicamente di un “problema” che è possibile incontrare a Siracusa: il cibo. Il cronista, che ha soggiornato in Ortigia per un periodo, ha fatto riferimento anche al Parco Archeologico della Neapolis, definendolo il “posto più bello”.

Non è poi mancata la visita presso la Basilica Santuario di Santa Lucia al Sepolcro, che custodisce preziosamente il “Seppellimento di Santa Lucia” di Caravaggio.
“Molti inglesi hanno scoperto Siracusa leggendo il Times. – ha detto Rosano – Addirittura arrivano richieste che si riferiscono ai ristoranti e gelaterie frequentate da Pring”. La novità è rappresentata, come detto in precedenza, da tour operator che prima non avevano mai contattato le strutture del territorio siracusano. “È vero. – ha continuato il presidente di Noi Albergatori – Ci sono tour operator che non erano mai stati in Sicilia e hanno cominciato così a spolverare delle prenotazioni anche per piccoli gruppi e quindi ci fa piacere, perché fra l’altro ricordiamoci che i turisti inglesi sono turisti alto spendenti che appartengono alla fascia medio alta”.
Parlando di dati, “nel 2024 i pernottamenti provenienti dal Regno Unito nella nostra città sono stati 80.820 circa e si sono piazzati anche al terzo posto dopo gli Usa, la Francia e adesso proprio gli inglesi, che hanno scavalcato i tedeschi già dallo scorso anno. Questo è significativo”, ha aggiunto Rosano.
“Non tutti i siracusani si sono inorgogliti di questa botta di orgoglio che ci viene dall’Inghilterra. Qualcuno ha avuto modo di dire la sua, su quelli che sono i servizi ancora che si debbono perfezionare. Un insegnamento però ce lo sta trasmettendo Charles Pring: quella visione direi strategica di come dovrebbe essere il turismo nella nostra città e quindi un turismo sostenibile e in armonia con i residenti”, ha concluso Rosano.

Foto di Cristian Chiari

Gli rubano la moto a Noto, la Polizia la ritrova. Tutta la gioia di un turista belga

Disavventura a lieto fine per Un turista belga innamorato della Sicilia. Abituato ad esplorare in lungo e in largo l'Europa in sella alla propria Moto Guzzi, nel settembre dello scorso anno aveva raggiunto Noto per trascorrere qualche giorno di vacanza. Durante il soggiorno netino, ha subito il furto della moto. Sconsolato, è dovuto rientrare in Belgio dopo aver denunciato alla Polizia l'accaduto.
Proprio i poliziotti sono riusciti a ritrovare la due ruote, un mese dopo. Era in un vicolo della città barocca. Risaliti al proprietario, gli agenti di Polizia lo hanno contatto per organizzare la consegna del mezzo.
E oggi, con una lettera indirizzata al Commissariato, il turista belga ha espresso la propria gratitudine alla Polizia di Stato ed ha voluto scattare una foto ricordo con gli agenti "per immortalare un momento di grande gioia". Potrà così riprendere il suo tour siciliano ed europeo, in sella alla sua adorata moto.

Uniday Expo 2025, da domani il grande evento dedicato al food&beverage. FMITALIA media

partner

Dal 9 all’11 marzo Uniday Expo 2025, la manifestazione biennale dedicata al mondo dell’Ho.Re.Ca, arriva nello spazio del Centro Commerciale Fiera del Sud a Siracusa. L’evento torna per la sua terza edizione per raccontare l’evoluzione nel food&beverage in un format che unisce tradizione, cultura gastronomica, qualità dei prodotti locali e innovazione. L’evento è ideato e promosso da Unigroup Spa, distributore nel foodservice operante in Sicilia Orientale, e nasce dalla volontà di offrire ai propri clienti e a tutto il territorio un’opportunità di sviluppo e formazione, una vetrina unica per esplorare le tendenze del settore e vivere esperienze culinarie di alto livello. FMITALIA è la radio ufficiale di Uniday Expo 2025.
Il programma:
Domenica 9 marzo:
9.30/10.00, Cerimonia di inaugurazione; 11.00/12.00, Develey – Tortillas e salse con chef Gianluca Tommasi; 12.15/13.15, Giusina in cucina; 13.30/14.30, chef Giovanni Guarneri sponsored by Almar; 14.30/15.15, Masterclass vini con Giada Capriotti, 15.00/16.00, intervista Giusi Battaglia presso il salotto di FMITALIA; 15.00/16.00, Molino Vigevano – Il futuro è croccante; 15.30/16.30, Masterclass Mixology.
Lunedì 10 marzo:
10.30/11.30, Gusto e Food Cost control – Le salse Heinz come soluzione; 11.15/12.15, chef Giuseppe Torrisi – Ristornante Cortile Spirito Santo Ortigia; 11.30/12.15, Masterclass vini con Baglio di Pianetto; 12.45/13.45, Giorgione in collaborazione con Gambero Rosso; 14.15/15.15, chef Joseph Micieli – Ristorante Scjabica Punta Secca; 15.00/16.00, Masterclass vini con Gianni Fabrizio – giornalista e curatore della guida Vini d’Italia; 15.45/16.45, Molino Molitoria San Paolo – Pizzasicily Marsala e Pinsa romana con il prof. Francesco Aliano; 16.00/16.45, Tavola Rotonda presso il salotto di FMITALIA – “A tavola con il futuro: dialoghi su

cibo, sostenibilità e nuove tendenze”. Modera Santina Giannone, intervengono: Joseph Micieli, Gianni Fabrizio, Giorgione, Giuseppe Scribano.

Martedì 11 marzo:

11.00/12.00, Bonduelle – Verdure non solo di contorno; 11.30/12.45, Masterclass vini con Alessandro Carrubba – delegato AIS Siracusa; 11.30/12.00, intervista al presidente di Unigroup Spa – Roberto Cappuccio presso il salotto di FMITALIA; 12.30/13.30, I dessert by IPSA – Antonio Genovese e Umberto Maizzi; 13.15/14.00, Masterclass bendata con Chiara Allibrio; 13.45/14.30, Valentino Catering – L’arte della banquettistica; 15.00/16.00, Ist. Alberghiero Federico II di Svevia – Show cooking di alunni e docenti; 14.45/15.30, Masterclass Campari.


9-10-11
Marzo 2025
Programma
unigroup
Uniday
expo 2025
FOOD & BEVERAGE
Centro Commerciale Fiera del Sud
Via Epipoli 250 Siracusa
www.unidayexpo.it
Domenica 9
9:30 / 10:00
Cerimonia di inaugurazione
Taglio del nastro
11:00 / 12:00
Develey - Tortillas e salse
Chef Gianluca Tommasi
General Manager nazionale Italiana cuochi
Main stage
12:15 / 13:15
Giusina in cucina
Main stage
13:30 / 14:30
Chef Giovanni Guarneri
sponsored by Almar
Main stage
14:30 / 15:15
Masterclass Vini
Giada Capriotti
Sala Masterclass
15:00 / 16:00
Intervista
Giusi Battaglia
Salotto FM Italia
15:00 / 16:00
Molino Vigevano
Il futuro è croccante
Main stage
15:30 / 16:30
Masterclass Mixology
Sala Masterclass
Lunedì 10
10:15 / 11:15
Gusto e Food Cost control
le salse Heinz come soluzione
Main stage
11:30 / 12:30
Chef Giuseppe Torrisi
Ristorante Cortile Spirito Santo Ortigia
Main stage
11:30 / 12:15
Masterclass Vini
Baglio di Pianetto
Sala Masterclass
12:45 / 13:45
Giorgione
In collaborazione con GAMBERO ROSSO
Main stage
14:15 / 15:15
Chef Joseph Micieli
Ristorante Scjabica Punta Secca
Main stage
15:00 / 16:00
Masterclass Vini GAMBERO ROSSO
Gianni Fabrizio giornalista e curatore della guida Vini d'Italia
Sala Masterclass
15:45 / 16:45
Molino Molitoria San Paolo
Pizzasicily Marsala e Pinsa romana
Prof. Francesco Aliano
Main stage
16:00 / 16:45
Tavola Rotonda
"A tavola con il futuro: dialoghi su cibo, sostenibilità e nuove tendenze"
Modera Santina Giannone
Intervengono: Joseph Micieli, Gianni Fabrizio, Giorgione, Giuseppe Scribano
Salotto FM Italia
Martedì 11
11:00 / 12:00
Bonduelle
Verdure non solo di contorno
Main stage
11:30 / 12:45
Masterclass Vini
Alessandro Carrubba
delegato AIS Siracusa
Sala Masterclass
12:00 / 12:30
Intervista
Presidente Unigroup SpA
Roberto Cappuccio
Salotto FM Italia
12:30 / 13:30
I dessert by IPSA
Antonio Genovese e Umberto Maizzi
Main stage
13:15 / 14:00
Masterclass bendata
Chiara Allibrio
Sala Masterclass
13:45 / 14:30
Valentino Catering
L'arte della banquettistica
Main stage
15:00 / 16:00
Ist. Alberghiero Federico II di Svevia
Show cooking di alunni e docenti
Main stage
14:45 / 15:30
Masterclass Campari
Sala Masterclass

Otto Marzo, dalla parte delle Donne. Intervista con Maria Antonietta Malandrino (Anticrimine Siracusa)

In occasione della giornata internazionale della donna, abbiamo intervistato la dirigente dell'Anticrimine della Questura di Siracusa, Maria Antonietta Malandrino.
Riprendendo il discorso del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, che ha parlato definito la "violenza sulle donne un'aggressione a intera società", val la pena ricordare che esistono strumenti di prevenzione efficaci come il cosiddetto "ammonimento" del Questore. Tenendo sempre a mente che uno schiaffo, un insulto e l'aggressività non sono componenti di un amore sano. Anzi, come recita il claim della Polizia di Stato, "questo non è amore".

Versalis, presidio della Cgil al Mimit per dire no al progetto Eni. Alosi: "Non possiamo restare a guardare"

Una mobilitazione per dire no al progetto Eni. Lunedì 10 marzo, una delegazione della CGIL di Siracusa e delle categorie interessate sarà a Roma, davanti alla sede del Ministero delle Imprese e del Made in Italy (MIMIT), per un presidio in concomitanza con l'incontro tra i sindacati, il

ministro Adolfo Urso e Eni sulla vertenza Versalis. Nello stesso giorno, i lavoratori di Eni Versalis saranno in sciopero generale per difendere il futuro industriale e occupazionale del polo siracusano.
La CGIL chiede ai parlamentari siciliani di esercitare pressioni sul governo nazionale affinché dal tavolo emergano risposte concrete e soluzioni accettabili per il futuro del sito produttivo.
Il Segretario Generale della CGIL Siracusa, Roberto Alosi, denuncia il silenzio della Regione: “Mentre altre regioni, come la Puglia, si attivano per difendere il proprio apparato produttivo, il governo Schifani continua a tacere. Chiediamo al presidente della Regione di assumersi la responsabilità di questa vertenza, che la CGIL sosterrà con determinazione. Non possiamo restare a guardare mentre viene smantellato un settore strategico per la nostra economia. Il 10 marzo saremo in prima linea per difendere il lavoro e il futuro di Siracusa e della Sicilia”, conclude Alosi.