Emergenza in autostrada, convocato a Siracusa il Comitato operativo per la Mobilità

È stato convocato per mercoledì 5 febbraio il Comitato operativo per la mobilità, in Prefettura a Siracusa. La riunione è dedicata all'emergenza che ha portato alla chiusura del tratto autostradale tra Avola e Cassibile, a causa delle condizioni del viadotto Cassibile. Le ispezioni condotte dai tecnici del Consorzio delle Autostrade Siciliane hanno evidenziato problemi strutturali tali da ridurre la capacità portante del viadotto.
Il rischio è quello di arrivare in estate con l'autostrada ancora chiusa, con immaginabili ripercussioni sull'economia turistica di Siracusa e della zona sud della provincia. Nell'immediato, per dare respiro alla Statale 115 finita congestionata sotto il peso del flusso veicolare dirottato sull'unica strada alternativa, il Cov convocato in Prefettura dovrà valutare se è possibile utilizzare l'altra carreggiata del cavalcavia per attivare nel tratto un doppio senso solo per i mezzi leggeri: furgoni e tir dovrebbero comunque continuare a rispettare l'obbligo di uscita ad Avola. Ci sono però da verificare le condizioni del viadotto e solo se saranno assicurate le misure di sicurezza si procederà con l'istituzione del doppio senso. Per gli inevitabili lavori sul viadotto i tempi saranno lunghi. E per un'autostrada relativamente giovane come la Siracusa-Modica è davvero un problema inatteso.

Prima domenica del mese, porte aperte gratuitamente nei luoghi della cultura a Siracusa

Prima domenica del mese con ingresso gratuito nei parchi archeologici e musei regionali e del Comune di Siracusa.
Questi gli orari per le visite gratuite a Siracusa: Castello Maniace dalle 08:30 alle 13.30, ultimo ingresso ore 12.45; al parco archeologico della Neapolis dalle 8.30 alle 13.40, ultimo ingresso ore 12.30; al Museo Paolo Orsi dalle 9 alle 14, ultimo ingresso ore 13; alla Galleria Bellomo dalle 9 alle 13, ultimo ingresso ore 12.30.

Nove isole ecologiche per migliorare la differenziata a Siracusa, saranno attive dal 5 febbraio

Saranno attive da mercoledì 5 febbraio le nove isole ecologiche, in servizio 24 ore su 24 e 7 giorni su 7. Sarà possibile conferire così i rifiuti, opportunamente frazionati, attraverso un sistema intelligente che riconosce l'utenza Tari e abilita l'utilizzo dell'isola ecologica. La prime due isole ecologiche sono state posizionate in via Italia 103, all'interno dell'area comunale dell'assessorato alle Politiche sociali. Le altre al parcheggio di via Augusta (due), in via

Elorina (nei pressi dell’Istituto agrario), un’altra sempre in via Elorina ma nell’area comunale dell’assessorato alla Mobilità, una in via Tersicore a Fontane Bianche, una in via degli Ulivi a Cassibile (nei pressi dello stadio) e una in via Salvo D’Acquisto a Belvedere. Si tratta di impianti definiti “intelligenti” perché vi si potrà accedere attraverso un sistema di riconoscimento con codice fiscale o tessera sanitaria e lo si potrà fare in qualsiasi momento della giornata. Se a conferire è un utente iscritto all’anagrafe della Tari, grazie al sistema di pesatura il rifiuto verrà calcolato ai fini dello sconto applicato sul tributo. Sarà possibile depositare le stesse frazioni del porta a porta e, in aggiunta, i piccoli elettrodomestici, i cosiddetti mini Raee.
La plastica dovrà essere conferita in sacchi semitrasparenti; il vetro dovrà essere conferito in modalità sfusa; la carta dovrà essere conferita in modalità sfusa o in buste di carta; i piccoli Raee dovranno essere conferiti in modalità sfusa, l’indifferenziato dovrà essere conferito in sacchi semitrasparenti. Inoltre, è vietato l’utilizzo dei sacchi neri. Per i rifiuti differenziati l’utente potrà conferire 24 ore su 24. Solo per l’indifferenziato, ogni utente potrà conferire una volta a settimana.
Le isole ecologiche sono fornite di videosorveglianza. Il servizio è attivato in fase sperimentale e quindi potrà essere soggetto a modifiche le quali saranno comunicate tempestivamente alla cittadinanza.

Ponte sullo Stretto, “le

autostrade non reggeranno il traffico”: rimosso direttore del Cas

“Le autostrade siciliane non reggeranno l’aggravio di traffico di mezzi pesanti durante la lunga fase di cantiere, nè il nuovo traffico di mezzi pesanti e leggeri derivanti dal ponte stesso, un volta costruito”. Le parole del dg del Consorzio Autostrade Siciliane, Franco Calogero Fazio, aprono una nuova fase turbolenta nella decennale querelle sulla costruzione del ponte sullo Stretto.

Le valutazioni del dirigente dell’ente controllato dalla Regione e che gestisce la Messina-Palermo, la Catania-Messina e la Siracusa-Gela, espresse durante una recente riunione della Commissione Ponte, al Comune di Messina, aprono una bufera.

Prima “vittima” pare esserne proprio il direttore generale del Cas contro cui il cda del Consorzio ha avviato la procedura di contestazione finalizzata alla revoca. Molto contrariato anche il presidente della Regione, Schifani, il cui favore verso la realizzazione del ponte non è certo un mistero.

La politica accende i riflettori sul caso, con le opposizioni all’attacco per quella che a loro appare come una “punizione” per aver riportato “preoccupazioni legittime”, come sostiene Bonelli di Avs. Pronta una interrogazione anche del M5S.

“In merito ad eventuali chiarimenti e controdeduzioni da parte del direttore generale del Cas, Palazzo d’Orléans precisa che dovranno essere presentati direttamente al presidente del Consorzio delle autostrade siciliane e non tramite dichiarazioni pubbliche. Sarà quella la sede opportuna e prevista dalla legge per verificare la correttezza nel metodo e nel merito di quanto affermato dal dirigente”, recita una stringata nota della presidenza della Regione.

Mercato Ittico, presentata almeno un’offerta. Interessate storiche aziende locali

Almeno un’offerta per la gestione del nuovo Mercato Ittico di Siracusa e potrebbe essere arrivata da una delle aziende del settore più importanti della città e con una lunga storia alle spalle. E’ l’indiscrezione che circola dopo la scadenza, ieri, dei termini per la presentazione delle offerte nell’ambito del bando di gara pubblicato dal Comune. La certezza arriverà nei prossimi giorni,quando la commissione procederà all’apertura delle offerte e alla relativa valutazione. Prima della presentazione delle offerte il bando prevedeva che gli interessati richiedessero e svolgessero un sopralluogo, in linea con quanto spesso prescrive il Codice degli Appalti. Il verbale redatto dopo la verifica dello stato dei luoghi, infatti, mette al riparo da eventuali contenziosi successivi all’espletamento della gara, dando a chi aspira ad aggiudicarsela una visione concreta e non solo “su carta” del contesto per il quale ci si propone, in questo caso la struttura mercatale da poco riqualificata con un finanziamento di 3,2 milioni di euro della Regione (all’epoca era assessore alle Risorse Agricole e Pesca Edy Bandiera) nell’ambito del Programma operativo Feamp 2014-2020, il Fondo europeo per gli affari marittimi e per la pesca.

Il sopralluogo effettuato ha quindi dato un’idea di chi, tra le imprese locali, ha mostrato interesse. Il resto sarà chiaro nei prossimi giorni.

Il nuovo Mercato Ittico di largo Arezzo della Targia, inaugurato durante i giorni di Divinazione Expo e del G7

Agricoltura e Pesca, prevede un’affidamento per nove anni . Il bando prevede “una gestione sostenibile delle risorse ittiche”, capace di assicurare “la promozione della pesca locale e la tutela dei diritti dei lavoratori” oltre che “un adeguato controllo sanitario”. Il valore della concessione è stato stimato in 29,4 milioni di euro (oltre iva).L’azienda o le aziende aggiudicatarie devono essere in possesso di precisi requisiti di idoneità professionale, in forma singola o associata. Un elemento fra tutti: Devono possedere un fatturato globale maturato nel triennio precedente non inferiore a 3 milioni di euro (iva esclusa), “almeno in uno dei settori che compongono tutta l’intera filiera ittica”. Fondamentale avere un’esperienza decennale nel settore dei prodotti della pesca e dell’acquacoltura (commercializzazione e trasformazione).
Per scegliere il nuovo concessionario verrà attribuito un punteggio all’offerta tecnica, fino ad un massimo di 90/100. La commissione di gara valuterà anche l’adeguatezza e la sostenibilità del piano economico-finanziario e l’offerta economica, “consistente in un rialzo sul prezzo a base del canone concessorio. Il canone annuo a base di gara è di 19.424,22 euro. Nel nuovo Mercato Ittico, una volta in attività, sarà possibile acquistare pesce e lavorati, ma anche consumare qualche pietanza al ristorante interno. La vendita, oltre che all’ingrosso, all’asta e al dettaglio avverrà anche per via telematica, in collegamento con i mercati italiani ed esteri.

Torna Uniday Expo 2025, a

Siracusa il grande evento dedicato al food&beverage

Uniday Expo 2025 torna in Sicilia. Dal 9 all'11 marzo la manifestazione biennale dedicata al mondo dell'Ho.Re.Ca arriva nello spazio del Centro Commerciale Fiera del Sud a Siracusa. Uniday Expo, in pochi anni, ha visto una crescita esponenziale, richiamando migliaia di visitatori e operatori del settore provenienti da tutta Italia. Non una semplice fiera, ma una vera e propria piattaforma di networking. 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. Un appuntamento imperdibile per scoprire le novità del settore e lasciarsi ispirare dalle eccellenze locali, regionali e nazionali.

Uniday Expo 2025 rappresenta un punto di incontro per gli esperti del settore Ho.Re.Ca che potranno, durante la tre giorni, muoversi tra i sapori autentici della tradizione enogastronomica e le più recenti novità del mondo food&beverage. 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 ed 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.

Grande novità di quest'anno è la partnership siglata con Gambero Rosso, che porta Uniday Expo a un livello ancora più alto di approfondimento e qualità. La manifestazione vede, infatti, Gambero Rosso come media partner principale dell'evento, con un ruolo attivo nella promozione e nella manifestazione. Accanto a Unigroup, in veste di media partner anche Reputation Lab, agenzia di pubbliche relazioni con sede in Sicilia, impegnata nella comunicazione e nel supporto strategico.

Tra gli ospiti più attesi, spiccano i nomi di Giusi Battaglia (nota come Giusina in Cucina) e Giorgio Barchesi (meglio conosciuto come Giorgione) che, da ambasciatori della tradizione culinaria italiana, terranno masterclass e showcooking dedicati agli appassionati e ai professionisti del settore. Un altro appuntamento importante durante la tre giorni siracusana la masterclass curata da Gambero Rosso, dedicata alla degustazione di vini provenienti da prestigiose cantine siciliane: un viaggio tra i sapori dell'Etna, della Sicilia orientale e occidentale alla scoperta dell'eccellenza enologica dell'isola.
Accanto a Unigroup per Uniday Expo 2025 figurano i più importanti marchi del food&beverage come Villani, Baglio di Pianetto, Bonduelle, Unilever, Carlsberg, Greci Industria Alimentare, IRCA Group Spa, Bindi, Molino Vigevano, Molino Molitoria San Paolo, insieme a Latteria Montanari, Heinz, Heineken, Surgital e tanti altri.
Uniday è organizzato dall'agenzia Italia 21, per gli allestimenti e le attività di comunicazione, poi, il progetto ha visto il contributo di 3Dimensions Lab, Top Arredi, IES Allestimenti, oltre alla presenza di FMITALIA come radio ufficiale.
Roberto Cappuccio, Presidente e Direttore Commerciale di Unigroup SpA ha dichiarato sull'evento: "Il ritorno di Uniday Expo food&beverage è una dimostrazione concreta della nostra fiducia nel futuro e nelle potenzialità di crescita del settore Ho.Re.Ca. nel territorio siciliano. Con il supporto di un partner prestigioso come Gambero Rosso e la partecipazione di testimonial del calibro di Giorgione e Giusina in Cucina, riconosciuti per il loro lavoro sulla tradizione gastronomica territoriale, vogliamo offrire ai nostri clienti un'esperienza unica che unisca passato e futuro della ristorazione. Questo evento rafforza il legame con la nostra terra e conferma la nostra volontà di posizionarci come ponte tra le eccellenze locali e le tendenze globali. Siracusa sarà per tre giorni protagonista diventando un crocevia di idee, sapori e opportunità, riaffermando il ruolo centrale della Sicilia

orientale nel panorama enogastronomico e turistico italiano”.

“La ricetta di Danilo” per la regia di Claudio Zappalà al Teatro Massimo di Siracusa

La ricetta di Danilo, spettacolo che ripercorre il cuore della vicenda del Gandhi della Sicilia sarà al Teatro Massimo Città di Siracusa nell’ambito del cartellone di Teatro Civile domani, domenica 2 febbraio, alle 19. Lo spettacolo, scritto e interpretato da Totò Galati, con la consulenza drammaturgica e la regia di Claudio Zappalà, è prodotto da Associazione Città Teatro da un’idea di Barbe À Papa Teatro e vanta le musiche eseguite dal vivo da Nathan Tagliavini. In scena, una cucina e un attore a cui piace cucinare e raccontare storie. Durante tutta la preparazione delle “polpette alla Danilo” Totò Galati ci racconta dei primi anni vissuti a Trappeto da Danilo Dolci e della sua ricetta di comunità, dal suo arrivo fino allo sciopero della fame del 1956, una storia che parla di comunità e di rispetto della natura. Un esempio, quello di Danilo, che può portarci a rivedere la nostra scala di valori e pretendere, quindi, un cambiamento da parte di noi stessi e dalle istituzioni, in un momento storico in cui rispetto dell’ambiente e dei diritti dei lavoratori devono andare di pari passo, per non lasciare nessuno indietro. La ricetta di Danilo è sicuramente un omaggio alla figura di Danilo Dolci (di cui nel 2024 è stato il centenario della nascita). “Ma non è esattamente un racconto biografico, tutt’altro. – spiega il regista – Nel raccontare la sua vita ci siamo resi conto di quanto per noi fosse più importante far passare il messaggio di Danilo, quello che sinteticamente è contenuto

nell’espressione “l’unione fa la forza”. È stato interessante costruire una drammaturgia partendo dalla biografia di Danilo Dolci, e riuscire a rintracciare gli elementi di una narrazione di finzione. Siamo riusciti a ricostruire il classico “percorso dell’eroe” in cui si parla in molti manuali di scrittura, partendo però da veri episodi della vita di Danilo. È stato magico e sorprendente vedere come questa storia si raccontasse da sola. Ed è stato bello immaginare e far vivere, quello che le testimonianze non sono realmente in grado di raccontare: ovvero le emozioni e i sentimenti vissuti da Danilo. Nella nostra interpretazione, che non ha pretesa di verità. Anzi, ha pretesa di finzione: nel senso teatrale del termine, che rende vivo e vero il racconto della scena”.

Straccia-bollo, la Regione conferma la misura per i “ritardatari” della tassa auto

Attiva anche per il 2025 la misura della Regione Siciliana “Straccia-bollo” che consente ai siciliani morosi di pagare la tassa automobilistica scaduta senza interessi e sanzioni. Per evitare la prescrizione dopo i tre anni, infatti, non verrà effettuata dall’Agenzia delle entrate e riscossione (Ader) la sospensione di tutte le attività e delle procedure relative ai bolli non versati.
Per ottenere lo sgravio è necessario effettuare il pagamento esclusivamente nei punti Aci, o negli sportelli convenzionati, entro il 30 aprile del 2025. Solo così, infatti, sarà possibile saldare la cartella con l’importo ridotto.

Settimanalmente Aci farà, quindi, pervenire al dipartimento regionale delle Finanze e del credito i flussi dei pagamenti e quest'ultimo, poi, provvederà a comunicare ad Ader la cancellazione delle somme non dovute grazie allo "Straccia-bollo".
La misura, così come previsto dalla legge di Stabilità 2025-2027, riguarda la tassa automobilistica regionale scaduta e non pagata tra il primo gennaio 2016 e il 31 dicembre 2023.

Troppi incidenti in città, Gibilisco: "Autovelox fissi in viale Scala Greca"

Autovelox fissi in viale Scala Greca e illuminazione potenziata sugli attraversamenti pedonali di via Piazza Armerina. Il Comune di Siracusa studia soluzioni per mitigare un problema che sta assumendo proporzioni sempre più preoccupanti: l'eccessiva velocità, soprattutto in alcune zone della città che, in presenza di rettilinei, diventano scenario di corse sfrenate, principalmente nelle ore serali, quando automobilisti e conducenti dei mezzi a due ruote si sentono "liberi" di accelerare, vedendo la strada davanti a sé sgombra. Questo rappresenta, ovviamente, motivo di rischio per la pubblica incolumità. Il numero di incidenti stradali aumenta e anche nelle scorse giornate il bilancio è stato allarmante. L'assessore alla Polizia Municipale, Giuseppe Gibilisco annuncia nuovi accorgimenti. "Al termine di una riunione convocata per fare il punto della situazione- spiega il componente della giunta Italia- ci è stata proposta l'installazione di postazioni fisse di autovelox. Andrebbero su entrambi i tratti di viale Scala Greca. Questo

rappresenterebbe un deterrente importante per chi pigia il piede sull'acceleratore raggiungendo velocità ben più elevate dei 50 chilometri orari, limite massimo nei centri urbani". L'idea sarebbe quella di utilizzare le cosiddette "scatole arancioni" utilizzate in diverse città italiane. Nel frattempo, l'amministrazione comunale pensa di intervenire anche su un altro aspetto. "Per migliorare la visibilità delle strisce pedonali – preannuncia Gibilisco- abbiamo deciso di potenziare al massimo l'illuminazione sugli attraversamenti pedonali di via Piazza Armerina". La causa dei numerosi sinistri stradali, secondo l'assessore alla Polizia Municipale, è da ricercare principalmente su due aspetti: "Troppa distrazione alla guida- sostiene Gibilisco- utilizzo del cellulare e velocità eccessivamente sostenuta. Sono numerosi i conducenti di motocicli e ciclomotori sorpresi senza casco. Poi il problema delle polizze assicurative. Nella sola giornata di ieri- racconta l'assessore- abbiamo portato via 7 auto. Ogni giorno individuiamo non meno di quattro auto in questa condizione".

Foto: repertorio, a titolo esemplificativo.

Ficarra e Picone a caccia di location per una nuova serie tv, Noto e Siracusa in testa

Non è passata inosservata, nei giorni scorsi, la presenza di Salvo Ficarra e Valentino Picone a Noto. Non una semplice passeggiata di piacere nella capitale del barocco, a quanto pare. Perchè l'amato duo comico siciliano è impegnato nella ricerca di location per le riprese di una nuova serie Netflix.

Ancora pochi i dettagli sulla produzione. Il grosso sarà girato in studio a Roma, poi un mese di riprese tra Noto e Siracusa per completare l’atteso prodotto. Sul resto del cast e sulla trama vige il massimo riserbo.
Ficarra e Picone hanno già ideato e diretto la serie Incastrati, sempre per la piattaforma di streaming, prodotta da Tramp Limited. Intanto si godono il giusto successo per L’Abbaglio, il film di Roberto Andò (atteso in estate a Siracusa per la stagione del teatro classico) premiato al box office e ambientato durante l’epopea dei Mille.
Nella loro produzione cinematografica, Ficarra e Picone hanno già scelto a più riprese Siracusa e la sua provincia per i loro ciak come, ad esempio, in occasione del film Andiamo a quel Paese. Sono stati poi gli applauditi protagonisti al teatro greco di Siracusa nella commedia Le Rane.

Foto: Ficarra e Picone a Noto posano per una foto con una pattuglia di Polizia