

“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".

**Leonardo vince con la musica
della legalità, premio
nazionale per lo studente**

della Costanzo

Leonardo Fisicaro, giovane studente dell'istituto comprensivo Costanzo di Siracusa, si è guadagnato il primo posto al concorso nazionale "Legalità e Cultura dell'Etica". Conosciuto con il nome d'arte "Kombat Kid", si è distinto nella categoria "Brano musicale – Scuole medie" (frequenta la prima media, ndr), convincendo la giuria grazie alla qualità artistica del lavoro presentato e per il forte messaggio educativo attraverso la musica.

Il concorso, promosso dal Rotary Club Siracusa Ortigia insieme ai distretti italiani del Rotary International, rappresenta da anni un punto di riferimento nel panorama educativo nazionale, con l'obiettivo di sensibilizzare le nuove generazioni su temi fondamentali per la crescita civica.

Il successo di Leonardo assume un valore ancora più significativo se inserito nel contesto del percorso formativo dell'istituto siracusano, che continua a distinguersi per l'attenzione allo sviluppo delle competenze e alla valorizzazione dei talenti. Parallelamente agli studi scolastici, il giovane frequenta anche corsi di batteria e chitarra presso l'Accademia Lizard di Siracusa, coltivando con passione il proprio percorso artistico.

La cerimonia di premiazione si terrà venerdì 10 aprile 2026, alle ore 9.30, presso l'Aula Magna della Facoltà di Ingegneria dell'Università degli Studi di Palermo, in viale delle Scienze.

Soddisfazione è stata espressa dalla dirigente scolastica Lenora Coco, che ha voluto congratularsi con lo studente e la sua famiglia, sottolineando come questo risultato rappresenti non solo un traguardo personale di rilievo, ma anche un esempio positivo per l'intera comunità scolastica e per il territorio.

Ab-bracciata collettiva, inclusione in acqua al Sun Club: “Percorso sinergico fa la differenza”

Nuoto e inclusione nell'edizione 2026 dell'Ab-bracciata Collettiva, la manifestazione che ha visto il coinvolgimento di famiglie, privati e istituzioni al centro Sportivo Sun Club nelle giornate di sabato e domenica.

Centinaia di persone impegnate, un gruppo di professionisti ed esperti che hanno dimostrato l'importanza e gli effetti della TMA Terapia Multisistemica in Acqua Metodo Caputo Ippolito, sfruttando un approccio terapeutico che – attraverso l'acqua – agisce dal punto di vista motorio, emozionale e sensoriale.

A Siracusa, scelta tra le otto città in Italia a veicolare il metodo, il Sun Club ha ospitato la maratona di trenta ore consecutive di nuoto, insieme con i ragazzi coinvolti nei percorsi terapeutici, e lanciato un messaggio chiaro: l'inclusione passa dalla sinergia tra soggetti diversi e complementari.

Nella struttura siracusana, le attività hanno coinvolto famiglie e cittadini che hanno deciso di dare un supporto concreto all'iniziativa: in acqua, tra nuoto libero e le corsi fitness, grazie anche al contributo di istruttori e personale specializzato; negli altri spazi del centro sono stati organizzati momenti di aggregazione, solidarietà e intrattenimento per i più piccoli, con la realizzazione di laboratori creativi e la partecipazione speciale – tra gli altri – dei supereroi mascherati, di Siracusa Città Educativa e del gruppo scout Siracusa 10.

“Anche quest'anno l'Ab-Abbracciata Collettiva ha ricevuto

sostegno e condivisione da parte di centinaia di cittadini che hanno scelto il Sun Club per divertirsi e sposare l'iniziativa con la loro partecipazione attiva – aggiungono Viviana e Guglielmo Venticinque del Sun Club -. Tutto quello che è stato organizzato è stato frutto di un lavoro sinergico con soggetti diversi tra loro, ma uniti dallo spirito e dalla voglia di mettersi a disposizione per un fine nobile. Le trenta ore di nuoto sono state molto partecipate, e le attività collaterali hanno permesso di accontentare fasce diverse di età. Non ci stancheremo mai di seguire la strada dell'inclusione e del coinvolgimento, perché crediamo sia l'unica percorribile per lo sport che deve sempre essere sano e utile alla collettività".