

Ebola e immigrazione: il sindacato degli infermieri preoccupato. "Risorse e interventi inadeguati"

Il continuo arrivo di migranti sulle coste siciliane rende l'opinione pubblica particolarmente "vulnerabile" su alcuni allarmi. In materia di sicurezza. E negli ultimi giorni sul tema della salute. I media parlano di emergenza ebola in Africa. E inevitabilmente ci si chiede se la Sicilia è pronta a fronteggiare una eventuale – oggi inesistente – emergenza. Lo fa, ad esempio, il segretario regionale del sindacato Coordinamento Nazionale Infermieri, Calogero Coniglio. "Sono fortemente preoccupato – racconta – per la salute degli operatori sanitari, dei pazienti e dei cittadini siciliani". In Friuli Venezia Giulia è stata istituita una task force multidisciplinare in grado di far fronte a eventuali situazioni di rischio legate alla febbre emorragica da virus ebola. E in Sicilia, dove si registra il maggior numero di sbarchi di immigrati, le strutture sanitarie sono pronte? Ospedali, Infermieri, medici siciliani sono formati e preparati? Sono gli interrogativi che il sindacato pone alla Regione, ribadendo la necessità di potenziare la vigilanza sanitaria al fine di evitare il "rischio contagio" – oggi, ribadiamo, molto basso – di ebola, tubercolosi, scabbia e malattie infettive varie.

Giuseppe Spada, dirigente sindacali nell'Asp di Siracusa, ritiene inadeguati gli interventi e le risorse messi in campo delle autorità regionali e locali. "Ad esempio mascherine e camici di carta monouso in ospedale non sono adatti. Già il sindacato della polizia ha fatto segnalazione e richiesta proprio nei luoghi di sbarco".

Negli ospedali di Siracusa e Augusta sono stati diverse decine

i ricoveri di migranti con malattie infettive acute febbrili di tipo epidemico (varicella, scabbia). Il Ministero della Salute, in una relazione, ha spiegato che in questi casi è previsto l'isolamento e l'avvio agli idonei trattamenti terapeutici.

A "rischiare" sono gli infermieri, i medici, il personale sanitario e gli stessi agenti di polizia, che spesso nelle operazioni di soccorso non sono cautelati a sufficienza e soprattutto i degenti. Sindaci, direttori di unità ospedaliere, dei pronto soccorso, di malattie infettive, aziende sanitarie, Prefetture, non si sono ancora incontrati ufficialmente per affrontare il problema.

Siracusa. "Ristorante" per dieci in casa sua: Aldo, l'amministratore di condominio che cucina per gli sconosciuti

Per 25 anni si è occupato di amministrare condomini. Poi ha deciso di chiudere tutto e dedicarsi alla vera passione. E a 45 anni, Aldo Monteforte si è "inventato" chef. Uno chef particolare, che cucina non in un ristorante ma nella sua casa. Che in determinate serate apre le porte ad amici e sconosciuti per cene a tema dove il cibo, però, è solo la scusa per fare conoscenza e socializzare.

Si chiama social eating, una tendenza già di casa nel nord Europa e recentemente esplosa in Italia: Milano, Bologna, Roma. E adesso anche Siracusa con l'intraprendenza di chef

Aldo. L'idea è semplice, una volta a settimana circa Aldo organizza eventi a casa sua. Li pubblicizza su Facebook (Metti una sera a cena...a casa mia), raccoglie le prenotazioni e poi si mette ai fornelli. Con la complicità di sua moglie che "cura l'estetica" ci racconta. Insomma il tema della serata, il tovagliato, la musica.

A giudicare dai primi appuntamenti, ai siracusani il social eating piace. "La gente ha bisogno di parlare dal vivo, di presenza, con persone vere. E il mangiare diventa l'occasione giusta. In un'atmosfera familiare come quella di una casa e senza i tempi rigidi di un ristorante". In effetti a casa di Aldo si comincia a mangiare verso le 20 e si finisce, tra una risata una partita a biliardino e uno sguardo alle stelle con il cannocchiale, non prima dell'una di notte.

Si paga, è chiaro. Una sera a cena costa dai 20 ai 45 euro, dipende dal tema e dal cibo. Ci si ritrova insieme a tavola seduti in dieci fino ad un massimo di quindici persone ("di più staremmo stretti"). Si possono assaggiare piatti particolari con riso rosso di Novara o gambero di Marzamemi. "Tutto fresco", assicura Aldo che si occupa anche della spesa per i suoi ospiti sconosciuti.

I primi quattro appuntamenti lo hanno trasformato in una piccola "star" dei social network locali. Richiesto, ricercato ma anche criticato. "Beh a me importa che mia moglie non mi ha mai considerato un matto perchè ho lasciato il lavoro per dedicarmi alla cucina", sorride Aldo, supportato anche dai suoi due figli.

Se il social eating diventerà un vero e proprio lavoro è ancora presto per dirlo. Intanto, però, il "ristorante" per 10/15 persone di Aldo Monteforte fa parlare di sè.

Pagamenti alle imprese: la provincia di Siracusa è la quinta in Sicilia per puntualità. Peggiorano i ritardi gravi

Le imprese della Provincia di Siracusa si posizionano al quinto posto in Sicilia nella puntualità nei pagamenti commerciali. Nel primo trimestre 2014, il 22,6% delle imprese della provincia ha pagato alla scadenza le fatture ai propri fornitori, mentre il 46,8% ha saldato con un ritardo fino a 30 giorni oltre il termine e il 30,6% con un ritardo superiore. Una performance migliore della media regionale (22,1% di imprese puntuali) ma nettamente inferiore a quella nazionale (38% di imprese virtuose). Da segnalare, però, il peggioramento dei ritardi cosiddetti "gravi", triplicati in 4 anni: dal 10,4% del 2010 al 30,6% attuale.

Sono i numeri dello Studio Pagamenti 2014 realizzato da Cribis D%B, la società del Gruppo Crif specializzata in business information.

Nella classifica delle imprese più puntuali della Sicilia, primo posto per Ragusa con il 23,9% di pagamenti virtuosi. Seguono Catania 23,7%, Trapani 23,6%, Enna 23,4%, Siracusa 22,6% e poi Palermo 21,1%, Caltanissetta 20,8%, Agrigento 20,7%, chiude Messina con il 20,5% di pagamenti alla scadenza. A livello regionale le imprese siciliane sono le meno virtuose d'Italia. Nel primo trimestre dell'anno in corso infatti solo il 22,1% delle imprese della Regione ha saldato puntualmente le fatture ai fornitori, mentre il 48,1% ha regolato i conti con un ritardo fino a 30 giorni dai termini concordati e il 29,8% oltre i 30 giorni.

Dall'analisi del trend si osserva un peggioramento del 21,9%

dei pagamenti puntuali rispetto al 2010. Ma il dato allarmante riguarda i ritardi superiori ai 30 giorni, aumentati del 183,8% in quattro anni. Inoltre nel primo trimestre del 2014 la Sicilia esibisce performance di pagamento inferiori sia alla media nazionale (38,8% di imprese puntuali, 16,1% di ritardi oltre i 30 giorni) sia alla macroarea di appartenenza, dove i pagamenti regolari sono pari al 25,1%.

Nozze vip a Villasmundo, tra gli ospiti avvistato anche George Clooney

Tra gli ospiti vip pare vi fosse anche lui, l'affascinante George Clooney. Arrivato in elicottero, è ripartito allo stesso modo al termine del ricevimento per le nozze di Anna Gavazzi e suo marito Alexander. Tutto sotto il cielo di Villasmundo, la piccola frazione di Melilli per una notte centro del jet set internazionale, nella settecentesca villa dei marchesi di San Giuliano.

C'erano artisti, attori a stelle e strisce e stilisti, i nomi della borghesia italiana e volti noti dell'imprenditoria oltre agli amici very important person "internazionali" della coppia che ha deciso di festeggiare il giorno speciale in Sicilia, in provincia di Siracusa.

Anna Gavazzi è una nota gallerista attiva tra Londra e Milano, apprezzata in tutto il mondo dove cura e segue diverse mostre. Massima la cortina di riservatezza attorno all'evento. Bocche cucite e sole mezze conferme ma quando si parla della presenza di Clooney l'imbarazzo degli interlocutori nel non negare vale come una conferma.

Anna e Alexander, in occasione delle loro nozze, hanno anche

chiesto agli amici vip di partecipare ad una raccolta fondi per Khalsa Aid, l'organizzazione internazionale no profit fondata nel rispetto dei principi Sikh dell'amore universale. In pochi giorni hanno raccolto solo online poco meno di 12 mila sterline da devolvere a cause umanitarie.

Da Biella a Marzamemi con il cinquantino: è il Crazy Italian Rally

Si chiama Crazy Italian Rally. Ed è una “folle” passeggiata di 1.600 chilometri da Biella (Piemonte) a Marzamemi da percorrere a bordo di un cinquantino. Partenza domenica 3 agosto da Biella con arrivo in Sicilia 13 giorni dopo. Vietate le autostrade, anche per rispetto al codice stradale. E allora tutto su statali e provinciali come un vero rallysta.

“Il requisito fondamentale è lo spirito di avventura e di adattamento, potrà capitare di viaggiare sotto la pioggia, il vento o di bucare una gomma lontano da un centro abitato”, racconta laprovinciadibiella.it. I partecipanti potranno scegliere ognuno un percorso personale, decidere se viaggiare soli o in coppia. Sulle spalle uno zaino per effetti personali e attrezzi e poco altro.

(foto: laprovinciadibiella.it)

Emergenza incendi. Forestali tutti a lavoro, c'è l'ok della Regione

Su proposta dell'assessore Ezechia Paolo Reale, la Regione ha autorizzato il Dipartimento dello Sviluppo Rurale ad adottare misure urgenti per fronteggiare l'emergenza incendi, finalizzate alla prosecuzione dell'attività dell'intero contingente degli addetti alla difesa dei boschi. "Contrariamente a quanto emerso nei giorni scorsi, provocando allarme tra i forestali, non ci sarà alcuna nessuna sospensione del servizio", spiega Reale. "Il territorio della Regione Siciliana è stato attraversato e colpito da un numero straordinario di incendi – commenta in una nota – riconducibili dai primi accertamenti a comportamenti di natura dolosa, ponendo in pericolo la sicurezza e l'incolumità pubblica oltre che il patrimonio naturale e ambientale. L'aumento del 400% dei fenomeni ci ha spinto ad adottare misure straordinarie che portino a fronteggiare il fenomeno senza soluzione di continuità".

Augusta e Mare Nostrum: sulle navi della Marina personale sanitario esperto in

problematiche quarantinarie

Dal 21 giugno saranno imbarcati sulle navi della Marina Militare impegnate nell'operazione Mare Nostrum esperti in quarantena del ministero della Salute. Si occuperanno di effettuare le operazioni di controllo sanitario già prima che i migranti arrivino nei porti italiani, spesso Augusta, comando centrale per la Marina in Sicilia. Si potenzia e rafforza così "il dispositivo di sorveglianza sanitaria nei confronti di potenziali rischi infettivi connessi ai flussi migratori", si legge nella nota diffusa dalla Marina. Che spiega come questo accordo vuole essere una risposta "efficace all'incremento numerico delle persone da controllare".

L'operazione – conclude il comunicato ufficiale – "contribuirà ad elevare ancora il livello di tutela dei cittadini residenti nel nostro Paese e quella dei migranti stessi".

Siracusa. Un'officina per i migranti. Un imprenditore: "Vorrei insegnare loro un lavoro, mettetemi nelle condizioni"

Migranti a Siracusa. Sarebbero troppi secondi alcuni. In un'ottica simile se ne è anche occupato il consiglio comunale, con un ordine del giorno ad hoc. Ma non tutti la vedono allo stesso modo. Ad esempio, Stefano Zanghì è un imprenditore

siracusano. E' il titolare di un'azienda specializzata nella lavorazione di infissi e lavori in ferro. Ed ha deciso di mettere a disposizione la sua struttura per impegnare quegli stranieri che volessero imparare un lavoro nei giorni di permanenza a Siracusa. Nel capannone di circa 600 metri quadrati, poco fuori il centro abitato, mostra i vari apparati e apparecchi. "Tutto a norma di sicurezza", ci spiega con orgoglio. Ci sono troncatorici, fresatrici, punzonatrici, filettatrici e il centro di lavoro. La crisi ha pesantemente colpito il settore. Se prima l'officina lavorava per l'intera giornata adesso sono decisamente blandi i ritmi. Giusto qualche ringhiera, i cancelli, lavorazioni leggere in acciaio, zanzariere. Purtroppo ha anche dovuto a malincuore fare dei licenziamenti.

Alle varie postazioni possono lavorare fino a venti persone contemporaneamente. Oggi sono spente. "Crisi per crisi, mi piacerebbe che queste macchine tornassero a lavorare. Se non per produrre, almeno per insegnare un lavoro a questi disperati che arrivano sulle nostre coste", il pensiero di Stefano che a capo della sua officina ha un giovane marocchino capace quindi di comunicare in arabo e francese. "Questo è quello che possiamo fare noi. Per realizzare davvero questo progetto abbiamo però bisogno dell'aiuto di qualcuno. Per capire, ad esempio, come fare tutto in termini di legge. E poi almeno un contributo per le spese elettriche. Ho chiesto alle associazioni di categoria, non so se parlare anche con il Comune. Se qualcuno può darmi un'indicazione è il benvenuto. Io sono a disposizione", spiega ancora Stefano.

Sbarcò nel siracusano nel

2008. Oggi è il "re" dello yogurt biologico: la storia di Suleman Diaria

Uno dei migliori giovani imprenditori del 2014 è un immigrato sbarcato nei pressi di Siracusa nel 2008. Si chiama Suleman Diaria, 28 anni, originario del Mali. Dopo lo sbarco un periodo al Cara di Cassibile, poi il foglio di via. Che ha presto cestinato, partendo per Rosarno dove ha zappato la terra, raccolto agrumi. Quindi, da irregolare, l'arrivo a Roma fino all'idea che oggi lo ha trasformato nel "re" dello yogurt biologico. Suleman ha fondato la cooperativa sociale Barikama, dà lavoro a 6 amici e ogni settimana produce 200 litri di yogurt artigianale e biologico nel caseificio del Casale di Martignano, nei pressi della capitale. Ed è finalista del premio MoneyGram Award 2014, categoria imprenditoria giovanile.

Oggi sembrano lontani i giorni della traversata – “diedi 700 dollari allo scafista e partimmo dalla Libia” – e dell’arrivo in Italia, nel siracusano. “Nel 2008 dopo due mesi passati al Cara di Cassibile – ricorda il giovane imprenditore – mi hanno dato un foglio di via. Sono rimasto a Siracusa da clandestino per un mese, con la speranza che un legale mi aiutasse a ottenere il permesso di soggiorno, ma questa persona non ha fatto nulla per me”, il cruccio di quei giorni. “In futuro vorrei tornare in Mali e avviare lì un’attività. E’ il mio sogno, vorrei dare lavoro a tante altre persone”.

Servizio Idrico. Il sindaco di Floridia, Scalonino: "Non sono io che sto mandando a casa i lavoratori Sai 8"

Non ci sta a passare per quello che sta rischiando di mandare a casa i 150 dipendenti di Sai 8. Lui è Orazio Scalonino, sindaco di Floridia. Sin dalla campagna elettorale ha condotto una battaglia per il ritorno all'acqua pubblica contribuendo anche alla stesura del testo di quella che è poi diventata la legge Vinciullo-Di Marco. Insieme ai colleghi di Noto e Lentini ha ribadito la volontà di gestire impianti e servizio in proprio, senza ricorrere a sistemi che possano richiamare in causa i privati.

“E se i lavoratori di Sai 8 si trovano in questa situazione le colpe vanno ricercate nel passato. Bisogna, ad esempio, partire dal fallimento della società. E noi sindaci lì non abbiamo responsabilità”, dice Scalonino. Ma i sindaci, compatti, potrebbero salvaguardare gli attuali livelli occupazionali. “E siamo d'accordo. Ma solo a patto che la gestione rimanga pubblica. Mi spiego. Se dalla Regione mi mettono in condizione di fare assunzioni esulando dal patto di stabilità, non ho problemi ad agevolare i lavoratori che oggi rischiano il posto. Ci mettano nelle condizioni e noi lo facciamo. Ma la gestione deve essere diretta. Se vogliono imporci altri privati, io sono contrario. Penso ai danni che Sai 8 ha prodotto a Floridia. Qui ho i miei disoccupati con l'acqua staccata”, dice ancora accalorato il primo cittadino floridiano.

Che ci tiene a ribadire che lui non sta mandando a casa nessuno. “E' stato sbagliato il sistema del passato. Se siamo a questo punto, la colpa non è del sindaco di Floridia, o di Lentini o Noto. Io mi prendo le mie responsabilità, ma non

posso farmi carico dei guasti del passato". I lavoratori concordano sul fatto che i sindaci non abbiano colpe per il passato ma invitano Scalorino a prendersi la responsabilità del presente e del futuro.

Il comune di Floridia riprenderà possesso degli impianti il 19 giugno. "Abbiamo personale specializzato in pianta organica, se ne occuperanno loro. Io devo dare risposte alla mia città, seguendo anche l'indicazione unanime del Consiglio Comunale".