

Inquinamento, Granata: "Pesanti responsabilità di industrie e istituzioni"

L'Eni di Milazzo cita in giudizio il leader locale dei Verdi/Green Italia Giuseppe Marano per degli articoli pubblicati sui social media in merito alla presunta mancanza di sicurezza e controllo sui dati relativi all'inquinamento e Fabio Granata preannuncia interrogazioni alla Camera e al Parlamento europeo. L'esponente di Green Italia non ci sta e legge la citazione in giudizio di Marano da parte dell'Eni di Milazzo come una risposta alle "tante battaglie coraggiose a tutela della salute dei cittadini della Valle del Mela". Secondo Granata e Francesco Ferrante, rappresentante come lui di Green Italia, si tratterebbe anche della conseguenza di un recente comizio tenuto a Milazzo per far conoscere ai cittadini "la verità sui dati dell'inquinamento e della sicurezza industriale". Green Italia e i Verdi si preparano, intanto, a lanciare la class action regionale "del popolo inquinato siracusano". L'iniziativa partirà il 9 novembre da Augusta e prevede anche il coinvolgimento dei cittadini di Siracusa, Melilli, Priolo, Milazzo e Gela. "Non ci lasciamo intimidire- ribadiscono Granata e Ferrante -e presto saranno anche le Procure della Repubblica a sancire pesanti responsabilità della grande industria e delle istituzioni regionali e nazionali su veleni, controlli complacenti, sistemi di sicurezza non a norma e mancate bonifiche".

Siracusa. BuonPescato Italiano, oltre 5.000 presenze

Ha chiuso i battenti ieri a Siracusa il villaggio del Buonpescato Italiano, ultima tappa del tour nazionale del progetto promosso dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Direzione Generale della Pesca Marittima e dell'Acquacoltura e realizzato con il contributo del Fondo Europeo per la Pesca 2007-2013. Anche nella tre giorni siracusana è proseguita la campagna di valorizzazione e promozione delle specie ittiche nazionali, con particolare riferimento a quelle meno conosciute ma dotate di preziose qualità nutrizionali, ottime caratteristiche organolettiche ed un rapporto qualità-prezzo a vantaggio del consumatore.

“Un successo”, commenta da Siracusa il responsabile generale del progetto, Paolo Giarletta. Oltre 5000 le presenze registrate nel corso della tre giorni a cui sono stati offerti oltre 400 kg. di specie eccedentarie, con particolare predilezione per la Lampuga,

protagonista anche del Teatro del Pesce con lo Chef ufficiale del BuonPescato Italiano, Gerardo Denza, che ha chiuso la kermesse. A vincere il concorso della Rassegna Gastronomica sono stati l'Istituto Comprensivo Verga e l'Istituto Comprensivo Raiti per “Piccoli ma buoni”, concorso riservato alle scuole.

(foto: l'inaugurazione del villaggio del BuonPescato)

Siracusa. Decoro Urbano: il caso di via Unità d'Italia

Questa mattina a Siracusa viene presentata la bozza del nuovo regolamento di decoro urbano. Norme e prescrizioni per migliorare l'immagine della città. Comportamenti che spesso dovrebbero essere "normali" ma che, evidentemente, devono finire nero su bianco per trovare concreta attuazione. Spesso il timore di una multa o di una sanzione induce a migliori consigli.

Poi ci sono, però, casi limite. Dove le prescrizioni rischiano di incrociarsi con le competenze. Come nel caso della foto che vedete a fianco e sotto per poterla ingrandire. Siamo a Siracusa, via Unità d'Italia ovvero la parallela di Riviera Dionisio il Grande. Il marciapiede, ad un tratto, viene invaso dalla vegetazione spontanea che cresce in un adiacente terreno. L'immagine parla da sè. A due passi dalla frequentata pista ciclabile e dal monumento ai caduti, meta per tanti siracusani e turisti, lo spettacolo non è edificante e da città "urbanamente decorosa".

In questo caso il problema potrebbe essere di competenze: tocca al privato o il terreno su cui cresce e poi straborda la pianta è ancora di pertinenza comunale (area ex espropri per realizzazione nuova arteria, ndr)?



[clicca per ingrandire](#)

Siracusa. Rassegna Gastronomica del Buon Pescato Italiano: tutti gli appuntamenti

Ha aperto i battenti oggi il villaggio del Buonpescato, allestito in riva Nazario Sauro a Siracusa. A tagliare il nastro è stato il sindaco di Siracusa, Giancarlo Garozzo. Da oggi e fino a domenica, Siracusa ospita la tappa finale del Tour e della Rassegna Gastronomica del Buon Pescato Italiano. Un appuntamento per apprezzare e conoscere, divertendosi e con degustazioni gratuite, i segreti e le "rotte" del buon pescato italiano.

Questo il programma completo della manifestazione.

Venerdì 25 Ottobre 2013

Le Stelle della Provvidenza

ore 18,00 – Inizio **Degustazioni gratuite** di specie ittiche eccedentarie coordinate dallo Chef Ufficiale del Villaggio, **Gerardo Denza**

ore 18,30 – **Cooking Show** sul tema: **"Il rito del beccafico"** con lo Chef **Ninni Radicini** del Ristorante "Fattoria delle Torri" di Modica (Ragusa). In abbinamento un calice di vino dell'azienda "Antichi Vinai 1877" selezionato dall'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia e degustato dall'AIS Sicilia – Delegazione di Siracusa. Conduce il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 19,00 – **Convegno**

"Blue Health – Gusto, alimentazione e salute con il Pesce Azzurro" con **Massimo Buscema**, endocrinologo e Presidente dell'Ordine dei Medici di Catania; **Salvatore Montagna**, medico diabetologo e dietologo; **Giuseppe Sicilia**, dottore in Scienze

della Nutrizione; **Ernesto Falcidia**, nutrizione prenatale; **Francesca Cerami**, segretario generale IDIMed – Istituto Promozione e Valorizzazione della Dieta Mediterranea; **Natale Cuscunà**, Oleificio Cuscunà. Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 19,30 – **Cooking Show** sul tema: **“Brigate si nasce”**
con lo Chef **Seby Sorbello**, Presidente Associazione Provinciale Cuochi Etnei. In abbinamento un calice di vino dell’azienda “Antichi Vinai 1877” selezionato dall’Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia e degustato dall’AIS Sicilia – Delegazione di Siracusa. Conduce il giornalista **Monica Piscitelli**

ore 20,30 – **Cooking Show** sul tema: “Pesce azzurro, mani d’oro”
con le Chef **Maria Elena Curzio** e **Tania Galletta**, Associazione Nazionale Cuoche a Domicilio. In abbinamento un calice di vino dell’azienda “Antichi Vinai 1877” selezionato dall’Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia e degustato dall’AIS Sicilia – Delegazione di Siracusa. Conduce il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 21,30 – Chiusura del Villaggio

Sabato 26 Ottobre 2013

Il Mare dei Piccoli

per “ITALY IN A DAY”

ore 9,30 – **Evento Speciale** – Premiazione del **Concorso “Piccoli ma Buoni”**. Alla scoperta delle specie ittiche eccedentarie con attività didattiche. Interviene la Giuria presieduta da **Carmela Pace**, Presidente Unicef Siracusa e partecipata da **Simonetta Arnone**, Dirigente Scolastico Liceo Artistico “A. Gagini” (Siracusa); **Alfio Curcio**, Direttore Cooperativa Libera Terra “Beppe Montana”; **Alfio Scalisi**, chirurgo plastico. Premia **Alessio Lo Giudice**, Assessore Politiche Culturali Comune di Siracusa. Conduce l’esperta di ludodidattica **Margherita Rizzuto**.

ore 12,00 – **Workshop**
“La valorizzazione del Pesce Azzurro”

con **Domenico Targia**, Dirigente Assessorato Risorse Agricole e Alimentari Regione Siciliana – Dipartimento regionale degli Interventi per la Pesca, **Giuseppe Taglia**, Dirigente Assessorato Risorse Agricole e Alimentari Regione Siciliana; **Massimo Spagnolo**, Direttore IREPA Istituto di Ricerche Economiche per la Pesca e l'Acquacoltura; **Gianni Polizzi**, Commissario straordinario del Consorzio di ripopolamento ittico "Golfo di Siracusa"; **Fabio Fiorentino**, Ricercatore CNR Mazara del Vallo (Trapani); **Salvatore D'Amico**, Federpesca Sicilia; **Giovanni Basciano**, Presidente Regionale AGCI-Agrital ACI – Pesca; **Piero Forte**, Presidente Regionale ANAPI; **Pino Gullo**, Presidente Regionale Legacoop Pesca Sicilia ACI – Pesca; **Corrado Quattrocchi**, Responsabile Federcoopesca-Confcooperative ACI – Pesca; **Fabio Micalizzi**, Presidente Associazioni Pescatori Marittimi Professionali; **Carmelo Maiorca**, Consigliere Nazionale Slow Food e giornalista. Modera il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 13,30 – **Buffet di Gala** a cura dei Docenti e degli Allievi dell'IPSSAR "Federico II di Svevia" di Siracusa. In abbinamento, i vini offerti dall'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia.

ore 17,30 – **Cooking Show** sul tema: **"Capone e Caponata"** con lo Chef **Giuseppe Pappalardo**. In abbinamento un calice di vino dell'azienda "Antichi Vinai 1877" selezionato dall'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia e degustato dall'AIS Sicilia – Delegazione di Siracusa. Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 18,00 – Inizio **Degustazioni gratuite** di specie ittiche eccedentarie coordinate dallo Chef Ufficiale del Villaggio, **Gerardo Denza**

ore 18,30 – **Cooking Show** sul tema: **"Il Maestro del BuonPescato"** con lo Chef **Giovanni Guarneri** del Ristorante "Don Camillo" (Siracusa). In abbinamento un calice di vino dell'azienda "Antichi Vinai 1877" selezionato

dall'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia e degustato dall'AIS Sicilia – Delegazione di Siracusa. Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 19,00 – **Agorà**

“Amando il mare... racconti e testimonianze dai mari di Sicilia” con **Alfio Fabio Micalizzi**, armatore; **Sebastiano Romano**, Presidente Area Marina Protetta del Plemmirio; **Ersilia Saverino**, attrice; **Patrizia Maiorca**, campionessa del mondo di immersione in apnea; **Antonino Di Cara**, Arga Sicilia. Modera il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 19,30 – **Cooking Show** sul tema:

“Le geometrie dell'azzurro” con lo Chef **Leonardo Poma** del Ristorante “Albertini” di Villorba (Trevise) in rappresentanza del Consorzio Ristoratori “Marca Trevigiana”. In abbinamento un calice di vino del Consorzio del Prosecco di Valdobbiadene (Trevise). Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 20,30 – **Cooking Show** sul tema:

“Nel mare magnum del BuonPescato” con lo Chef ufficiale del BuonPescato Italiano, **Gerardo Denza**. In abbinamento un calice di Fiano di Baal dell'azienda agricola “Casa di Baal” di Montecorvino Rovella (Salerno). Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 21,30 – Chiusura del Villaggio

Domenica 27 Ottobre 2013

Mari migliori

ore 11,30 – **Workshop**

Oltre Ballarò: quali mercati per i nostri prodotti?” con **Sami Ben Abdelaali**, Dirigente Regionale alla Cooperazione Agricoltura e Pesca con i Paesi del Mediterraneo e del mondo Arabo; **Paolo Giarletta**, responsabile progetto BuonPescato Italiano; **Gianni Polizzi**, Commissario straordinario del Consorzio di ripopolamento ittico “Golfo di Siracusa”; **Giuseppe Taglia**, Dirigente Assessorato Risorse Agricole e

Alimentari Regione Siciliana; **Ivanhoe Lo Bello**, Presidente della Camera di Commercio di Siracusa; **Fabio Moschella**, Assessore Attività Produttive, Sviluppo Economico, Agricoltura e Pesca Comune di Siracusa e Presidente Consorzio Limone di Siracusa; **Massimo Spagnolo**, Direttore IREPA Istituto di Ricerche Economiche per la Pesca e l'Acquacoltura; **Francesco Vescera**, panificatore e ricercatore di grani antichi; **Lorenzo Oliva**, Presidente Cogepa Capopassero Siracusa; **Alfio Curcio**, Direttore Cooperativa Libera Terra "Beppe Montana"; **Biagio Pecorino**, Membro Consorzio Pagnotta del Dittaino Dop; **Giuseppe Arezzo**, Presidente Consorzio Olio Extravergine di Oliva Dop Monti Iblei; **Sebastiano Fortunato**, Presidente Consorzio Pomodoro di Pachino Igp; **Antonino Gullotti**, Presidente Consorzio Olio Dop Valdemone; **Giosuè Catania**, Presidente Consorzio Olio Monte Etna; **Guido Arcidiacono**, Presidente Legacoop Siracusa; **Roberta Torre**, regista cinematografica; **Valerio Borgianelli Spina**, Marketing and Events Production Specialist Corio; **Vincenzo Di Maria**, Designer dei Servizi e Innovatore Sociale; **Filomena Greco**, responsabile comunicazione azienda "iGreco". Conducono i giornalisti **Antonio Puzzi** e **Carmelo Maiorca**

ore 13,30 – **Buffet di Gala** a cura dei Docenti e degli Allievi dell'IPSSAR "Federico II di Svevia" di Siracusa. In abbinamento, i vini offerti dall'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia.

ore 17,00 – **Evento Speciale**

Premiazione del **Concorso "Piatti d'autore"** con la Giuria presieduta da **Carmelo Maiorca**, Consigliere Nazionale Slow Food Sicilia e partecipata da **Giuseppa Rizzo**, Dirigente Scolastico Istituto Professionale Alberghiero "Federico II di Svevia" di Siracusa; **Giuseppe Sicilia**, medico nutrizionista; **Antonino Di Cara**, Arga Sicilia. Conducono i giornalisti **Monica Piscitelli** e **Antonio Puzzi**

ore 18,00 – Inizio **Degustazioni gratuite** di specie ittiche eccedentarie coordinate dallo Chef Ufficiale del Villaggio,

Gerardo Denza

ore 19,30 – **Cooking Show** sul tema: “Dulcis in fundo” con lo Chef ufficiale del BuonPescato Italiano, **Gerardo Denza** a confronto con lo Chef **Leonardo Poma** del Ristorante “Albertini” in rappresentanza del Consorzio Ristoratori “Marca Trevigiana”. In abbinamento il Greco Bianco Filù dell’azienda “iGreco” offerto dal Consorzio del Prosecco di Valdobbiadene (Trevise). Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**.

ore 20,30 – **Gran finale del BuonPescato Italiano**
“Teatro del Pesce”

con lo Chef Ufficiale del Villaggio del BuonPescato Italiano, **Gerardo Denza**. In abbinamento un assaggio di vino selezionato dall’Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia e degustato dall’AIS Sicilia – Delegazione di Siracusa. Conducono i giornalisti **Monica Piscitelli** e **Antonio Puzzi**.

Conclude il Responsabile del Progetto BuonPescato Italiano, **Paolo Giarletta**

ore 21,30 – Chiusura del Villaggio

"Fiera dei Morti" a Siracusa dal 29 ottobre

L'appuntamento è considerato un “classico” di stagione. Da martedì 29 ottobre il centro storico di Siracusa ospita la tradizionale “Fiera dei morti”. Come ogni anno, la fiera è divisa in due settori merceologici: dolci e prodotti tipici dell’agroalimentare; giocattoli e abbigliamento. La Fiera dei Morti sarà ospitata nella porzione di Ortigia compresa tra piazza delle Poste, piazza Pancali fino a via Riva delle Poste,

e via Trento. Le bancarelle sosterranno in città fino al 3 novembre.

Siracusa, pioggia di euro per un fortunato con il 10eLotto

Il 10 e Lotto continua a distribuire premi in tutta Italia ed in particolare in Sicilia. La fortuna ha toccato Siracusa, dove sono stati vinti 31.914,89 euro con una giocata da 1 euro.

Il fortunato giocatore è stato premiato scegliendo di giocare con l'estrazione ogni 5 minuti; ha confrontato in diretta sul monitor della ricevitoria i 10 numeri giocati, con i 20 estratti, indovinandone 9 su 10. La vincita è avvenuta nella ricevitoria del sig. Ivano Savà in Viale Zecchino, 115. Il 10 e Lotto dall'inizio dell'anno ha generosamente premiato tutta l'Italia: sono stati infatti già distribuiti premi per oltre 1767 milioni di euro su tutto il territorio nazionale

A Bruxelles firmato l'accordo per il risparmio energetico

Oggi a Bruxelles è avvenuta la firma tra la direzione generale Energia della Commissione dell'Unione Europea e le strutture di supporto che agiscono in qualità di sostenitori del Patto dei Sindaci.

Tra le 18 strutture di supporto siciliane che oggi hanno ricevuto tale importante accreditamento c'è l'aggregazione dei

comuni dell'associazione temporanea di scopo denominata "ObiettivoZero" rappresentata dal Comune di Ferla del sindaco Michelangelo Giansiracusa in qualità di capofila e formata dai Comuni di Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Floridia, Francofonte, Lentini, Palazzolo Acreide, Solarino e Sortino.

Presenti anche il sindaco di Siracusa, Garozzo, e il vicesindaco Francesco Italia. Nella foto, il momento della firma.

Microcredito donna, siciliane escluse

Microcredito per le donne delle zone colpite da terremoti, ma la Sicilia è fuori. Ha suscitato stupore e rammarico l'esclusione delle zone dell'isola che hanno subito danni a seguito di un sisma dalle misure adottate dal Ministero del Lavoro a vantaggio di altre regioni che, negli scorsi anni, hanno affrontato le conseguenze, anche economiche, di un terremoto. Il parlamentare del Pd, Pippo Zappulla ha presentato su questa vicenda un'interrogazione urgente. "La drammatica situazione economica e occupazionale della Sicilia, giovanile e femminile in particolare -osserva il deputato di maggioranza – fa dell'isola una sorte di zona "terremotata" permanente. Escluderla da queste agevolazioni è non solo incomprensibile ma grave e lesivo della volontà di tante donne che intendono intraprendere delle attività autoimprenditoriali e artigiane". L'agevolazione del ministero riguarda i comuni abruzzesi colpiti dal terremoto del 2009 e quelli di Emilia Romagna, Lombardia e Veneto, a seguito del sisma di maggio 2012. Possono beneficiarne sia le famiglie che le imprese.

Siracusa e Noto sedi del Convegno Nazionale dei docenti di geografia

Le due città patrimonio dell'Unesco sono state scelte per la 56.a edizione del consesso nazionale degli insegnanti di geografia. Primo appuntamento domani a Siracusa, al Grand Hotel Villa Politi. Poi domani a Noto, a palazzo Giavanti, sede del dipartimento di scienze cognitive, della formazione e degli studi culturali.

Sarà l'assessore alle Politiche culturali del Comune di Siracusa, Alessio Lo Giudice, a portare i saluti della città alla sessione inaugurale del convegno.

“Ma la mia presenza al convegno – afferma l'assessore Lo Giudice – è anche legata agli argomenti trattati, che rimandano al tema della Frontiera d'Oriente scelto per la candidatura di Siracusa e Sudest a Capitale europea della cultura 2019”.

Siracusa e Noto sono state scelte come sedi del convegno perchè “prestigiose città d'arte, inserite nel Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco”, spiegano gli organizzatori.

Gli abbracci sul molo di Siracusa. Famiglia siriana si

ritrova

Le storie che si incrociano sul molo di Siracusa sono ormai molteplici. Storie di sbarchi che diventano storie di famiglie. Bimbi che nascono durante la traversata, parenti che si ritrovano dopo due viaggi diversi per confort e concezione. Storie di famiglie che diventano storie di un abbraccio. Come quello tra un siriano da anni emigrato in Canada e fiondatosi a Siracusa per attendere sul molo la famiglia che stava per sbarcare.

Occhi lucidi e cuore in gola mentre si avvicinano le motovedette della Capitaneria di Porto con a bordo i migranti. Li cerca mentre i battiti aumentano. Conta ad uno ad uno quelli che vengono portati sulla terraferma, poi finalmente un sussulto. Volti familiari, sorrisi, occhi che diventano umidi. E chi assiste alla scena, anche a distanza, capisce. E quasi lascia spazio per far passare l'uomo.

E alla fine l'abbraccio, liberatorio. Con la madre, il padre e la sorella, disabile su una sedia a rotelle, appena arrivati dopo un lungo viaggio. "Sapevo che sarebbero arrivati qui – ha detto all'Ansa – e mi sono fatto trovare. E' stato un appuntamento che abbiamo concordato telefonicamente. Per me è un'emozione fortissima".

(foto: Ansa.it)