Santa Lucia, l’arcivescovo designa il nuovo presidente della Deputazione: Sebastiano Ricupero

L’arcivescovo di Siracusa, Francesco Lomanto, ha designato Sebastiano Ricupero come nuovo presidente della Deputazione della Cappella di Santa Lucia. La nomina dovrebbe diventare effettiva in occasione della festa del Patrocinio di maggio. In questo interim, rimane ancora alla guida dell’ente che si occupa del culto e della festa luciana il dimissionario Pucci Piccione.

Come il suo predecessore, anche il presidente designato è un avvocato. Sebastiano Ricupero, 52 anni, è segretario della sezione di Siracusa dell’Unione Giuristi cattolici Italiani e componente del Consiglio Pastorale della Diocesi di Siracusa. Ricopre l’incarico di capo Dipartimento di diritto e procedura penale alla Scuola forense “Pier Luigi Romano” del Consiglio dell’Ordine degli avvocati di Siracusa.

Intanto, domenica 16 marzo apertura straordinaria della nicchia che custodisce il simulacro di Santa Lucia, in Cattedrale a Siracusa. Come stabilito dalla Deputazione della Cappella di Santa Lucia, si ricorda così il difficile periodo vissuto durante la pandemia, le vittime, il valore della solidarietà.

Per questo le chiavi, custodite dai cinque deputati, saranno consegnate al maestro di Cappella da un medico, una coordinatrice infermieristica, un infermiere di reparto, un infermiere del 118 e un operatore socio sanitario.

Alle ore 8.00 prevista l’apertura della nicchia. Al termine della celebrazione religiosa delle 19, la chiusura della nicchia.

Conforama Melilli, il sindaco Carta: “Difenderemo i lavoratori”

Anche il sindaco di Melili, Giuseppe Carta, è intervenuto sulla questione relativa ai trasferimenti dei dipendenti dell’esercizio commerciale Conforama. “Già una settimana addietro abbiamo richiesto con urgenza la convocazione di un tavolo di vertenza presso la Prefettura di Siracusa, coinvolgendo l’Assessorato Regionale alle Attività Produttive, i rappresentanti di Conforama, i sindacati e le istituzioni locali. L’obiettivo è chiaro: individuare soluzioni alternative. I suoi dipendenti non possono essere considerati semplici numeri da spostare o peggio da tagliare”.
Conforama Italia, in risposta alla mozione consiliare “…contro la chiusura dell’esercizio commerciale Conforama di Melilli e il licenziamento dei dipendenti – Richiesta di un tavolo di vertenza presso il Prefetto di Siracusa e l’Assessorato Regionale alle Attività Produttive” – deliberata in seduta di Consiglio Comunale del 7 marzo – ha confermato l’attuazione di un piano di redistribuzione del personale su base nazionale.
“Questo solleva un interrogativo inquietante: si tratta di una vera ricollocazione o di licenziamenti mascherati? – si domanda Carta – Chiediamo chiarezza su questo punto – continua – perché se il trasferimento forzato dei lavoratori in altre sedi lontane equivale, di fatto, a un licenziamento indiretto, non possiamo accettarlo. Abbiamo anche incaricato un legale che possa verificare la trasparenza di queste operazioni – conclude – Melilli è una comunità unita e solidale. Nessuno deve sentirsi abbandonato. Questa amministrazione farà tutto il possibile, a livello istituzionale e politico, per evitare

che nessun cittadino possa perdere il posto di lavoro”.

Inclusivo ed accessibile, il teatro greco di Siracusa si rivela “moderno” con la Fondazione Inda

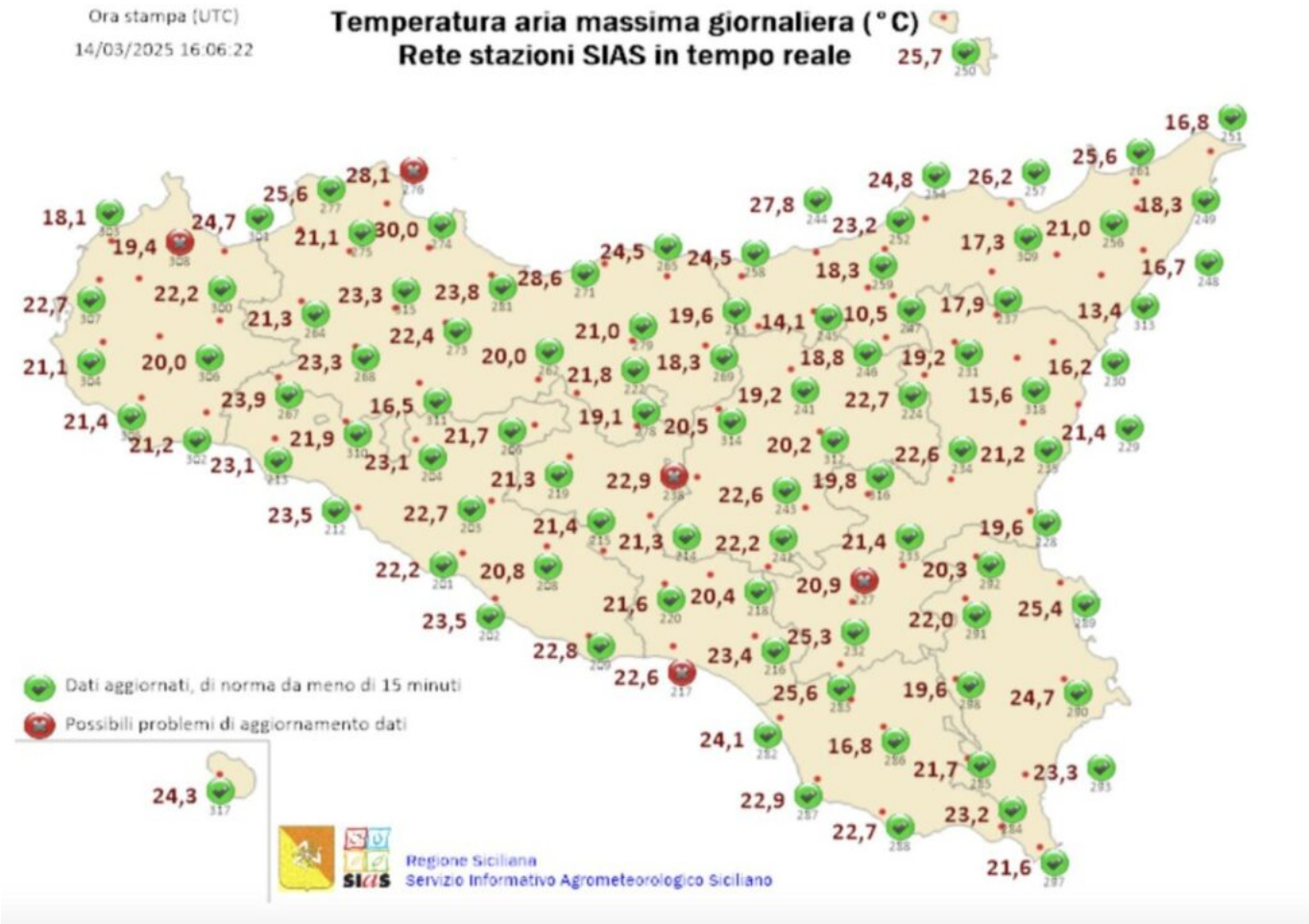
Il teatro greco si prepara per la nuova stagione di spettacoli classici, prodotti dalla Fondazione Inda. Lo storico monumento, simbolo del mito e tempio della classicità, quest’anno si presenterà in una veste totalmente inclusiva grazie al progetto per l’abbattimento delle barriere architettoniche, fisiche e cognitive, finanziato con fondi Pnrr.
Sono stati condotti interventi di rimozione delle barriere architettoniche con la contestuale realizzazione di nuove scale di accesso alla cavea. Così, il teatro greco sarà più accessibile e questo non solo in occasione degli spettacoli ma anche per le visite al monumento.
E per permettere anche agli stranieri di seguire ogni fase delle rappresentazioni, la Fondazione Inda ha predisposto un servizio di traduzione simultanea in inglese, francese e spagnolo attraverso anche l’utilizzo dell’intelligenza artificiale. In collaborazione con la Struttura didattica speciale di Ragusa dell’Università di Catania, disponibili le traduzioni stampate dei testi dei tre spettacoli anche in ebraico, a cura di Jonathan Fine e Giuseppina Marigo, e in arabo, a cura di Layth Sameer Adbulwahab Alassaf.
Altra importante novità che guarda all’inclusione è quella che, attraverso l’utilizzo di visori, permetterà ai non udenti

di seguire gli spettacoli nella Lingua dei segni italiana.

Assaggio di primavera a Siracusa, la colonnina di mercurio raggiunge i 24,7 °C

Sono temperature primaverili quelle registrate nelle ultime ore nel siracusano. Secondo i dati regionali Sias, nel settore ionico come in gran parte dell'Isola, si sono registate temperature che segnano l'arrivo della primavera; qualche giorno di anticipo rispetto al giorno in cui cadrà l'Equinizio di Primavera e terminerà l'inverno astronomico (il 20 marzo, ndr). La massima odierna sulla rete Sias è stata registrata presso la stazione di Augusta, nel siracusano, con 25,4 °C. A Siracusa 24,7 °C, a Noto 23,3 °C e a Pachino 21,6 °C.
Secondo gli esperti meteo nella giornata di oggi, venerdì 14 marzo, l'alta pressione si è rafforzata ulteriormente determinando rasserenamenti sempre più ampi. Sul litorale ionico e zone interne i cieli sono stati in prevalenza sereni o poco nuvolosi per l'intera giornata. Anche per domani, sabato 15 marzo, è previsto bel tempo; l'alta pressione garantisce tempo prevalentemente soleggiato. A Siracusa la temperatura massima registrata sarà di 29 °C.
Prosegue quindi il periodo con temperature medie superiori alla norma. Il mese precedente, quello di febbraio, seppur in assenza di tepori primaverili, è stato caratterizzato da temperature anomale. Secondo i dati del Servizio Informativo Agrometeorologico Siciliano (SIAS), infatti, la massima assoluta di febbraio è stata registrata il 24 febbraio presso la stazione di Francofonte, nel siracusano, con 21,6 °C.
In base ai dati Sias, inoltre, in Sicilia nel periodo

2002-2024 un mese di febbraio non era mai stato così povero di gelate e lo stesso appare, ad un primo esame sommario, anche per tutte le serie storiche disponibili dal 1916. Ben 41 stazioni SIAS su 96 non avevano mai raggiunto minime assolute di febbraio così elevate.



Sicurezza stradale ed incidenti, il Consiglio comunale dice “no” a Siracusa

Zona 30

Respinta dal Consiglio comunale la mozione sull'istituzione di nuove Zone 30 a Siracusa, per aumentare la sicurezza stradale alla luce dei troppi incidenti. A presentare la proposta era stato il gruppo consiliare del Pd che poneva l'accento anche sulla necessità di aumentare i controlli della Polizia Municipale, le strisce pedonali visibili e di migliorare l'illuminazione pubblica. Solo Forza Italia e Fratelli d'Italia hanno votato a favore, come il Pd.
"Il difetto di questa mozione era solo uno: è stata presentata dal Partito Democratico", commenta amaro il capogruppo Massimo Milazzo. La bocciatura viene letta dai proponenti come atto di "arroganza politica" di una maggioranza "che non vuole ascoltare nessuno, perdutamente innamorata della sua visione di città, così accecata da non rendersi conto di quello che avviene".

In auto con oltre 700 euro falsi, i Carabinieri arrestano due uomini di Scordia

I Carabinieri di Ferla hanno fermato e tratto in arresto in flagranza di spendita e introduzione nello stato di moneta falsificata, due uomini di 47 e 31 anni, originari di Scordia.
Alcuni negozianti di Sortino, lo scorso martedì, avevano segnalato alla locale Stazione dei Carabinieri che due sconosciuti avevano effettuato diversi acquisti utilizzando

banconote poi risultate contraffatte. Grazie alle diverse e tempestive segnalazioni inoltrate dai cittadini, i Carabinieri hanno localizzato i due soggetti a bordo di un’autovettura Mercedes cl.A, in Ferla, via delle Mimose nei pressi di un supermercato.
I due, alla vista della gazzella dei Carabinieri, hanno cercato di darsi alla fuga in direzione della SP10, lanciando dal finestrino lato passeggero un porta documenti risultato poi contenere banconote contraffatte. Fermati e sottoposti a perquisizione personale e veicolare, sono stati trovati in possesso di 715 euro in banconote contraffatte di vario taglio. All’interno del veicolo è stata recuperata anche la merce acquistata con il denaro falso che sarà restituita ai proprietari.
Non si tratta del primo recente episodio di tentativi o spendita di banconote contraffatte che si registra nella provincia di Siracusa, già il 2 marzo, a Canicattini Bagni, il titolare del bar di una stazione di servizio aveva denunciato che un soggetto, a lui sconosciuto, aveva acquistato alcune birre utilizzando una banconota da 50 euro risultata poi essere falsa. Dall’analisi delle immagini del sistema di videosorveglianza del bar, i Carabinieri della Stazione di Canicattini Bagni, stanno risalendo all’identità del soggetto. Gli arresti sono stati convalidati.

La fortuna bacia Siracusa, vinti 20mila euro in viale Tunisi con il 10eLotto

La fortuna bacia la Sicilia con il 10eLotto. Come riporta Agipronews, nel concorso di giovedì 13 marzo i premi più alti

nella regione hanno raggiunto 40mila euro, con due colpi da 20mila euro a Palermo (in un punto vendita di Via Serradifalco) e a Siracusa (presso un esercizio di Viale Tunisi), entrambi grazie a un 9.
L'ultimo concorso del 10eLotto ha distribuito premi per 23,9 milioni di euro in tutta Italia, per un totale di 833,4 milioni da inizio anno.
Si ricorda di giocare responsabilmente. La ludopatia è una patologia.

Scuola di formazione Ho.re.ca, la nuova scommessa di Unigroup a Siracusa

Sorgerà nel 2026, a Siracusa, una scuola dedicata al settore Ho.re.ca. in tutte le sue necessità formative. E' una iniziativa di Unigroup s.p.a che, attraverso il suo presidente Roberto Cappuccio, presenta oggi il nuovo progetto. Iniziativa ambiziosa e lungimirante, inizia a prendere forma con l'avvenuto acquisto di un sito di circa 12 mila metri quadrati, di cui 5mila saranno utilizzati per dare vita a un centro di formazione professionale di qualità.
«La ristorazione e l'accoglienza siciliana da tempo aspettano una iniziativa di questo tipo perché serve formare più professionisti del settore per supportare il comparto Ho.re.ca che rappresenta tanta parte del nostro valore economico e turistico", ha raccontato a proposito proprio Roberto Cappuccio, presidente di Unigroup. "Così abbiamo deciso di scommetterci personalmente e abbiamo acquistato il luogo dove la scuola sorgerà. Stiamo progettando l'attività formativa, stringendo alleanze con partner importanti e definendo gli

spazi. Contiamo di farcela entro il 2026, ma preferiamo dedicare del tempo a questa fase di progettazione perché vogliamo che sia un'eccellenza per la Sicilia tutta".
Nei giorni scorsi, intanto, chiusa con successo l'edizione 2025 di Uniday Expo. Tanti i temi dibattuti e approfonditi durante le tre giornate siracusane, con circa 200 espositori provenienti da tutta Italia, chef, vignaioli, giornalisti, personaggi del mondo dello spettacolo e influencer. In particolare la tavola rotonda della seconda giornata della manifestazione ha interessato alcuni temi cardine per l'Ho.re.ca, come innovazione, tradizione e percorsi verso la sostenibilità.
Innovazione e tradizione nella ristorazione non sono antagoniste, ma sono due forze che confinano e spesso si contaminano a vicenda. Riuscire a guardare il cambiamento da questo punto di vista è essenziale. Questa l'idea di Giorgione, noto oste televisivo di Gambero Rosso, che con la sua filosofia di cucina appassiona l'Italia, tra gli ospiti della terza edizione di Uniday Expo: «Innovazione e tradizione vanno sempre a braccetto, non puoi pensare che una cosa escluda l'altra» ha affermato Giorgione, illustrando come l'innovazione nei processi di raccolta e lavorazione dell'olio in Umbria, ad esempio, abbia migliorato notevolmente la qualità del prodotto pur rispettando la tradizione. «L'olio veniva prodotto dopo il 2 novembre perché prima i frantoi non aprivano – racconta -. Ho più volte richiamato l'attenzione sul fatto che questo ritardo, soprattutto in alcune annate, rischiava di sottoporre le olive ad uno stress inutile che impoveriva sia di sostanze nutritive che organolettiche l'olio. Questa è solo una storia di tradizione che nel tempo è diventata inadeguata e andava cambiata». Riflettere, sovvertire i processi e avere il coraggio di innovare può dunque essere la risposta a un'esigenza che si trascina per inerzia.
Il dibattito ha poi evidenziato come la sostenibilità stia diventando un pilastro fondamentale del settore, da interpretare in molteplici dimensioni. Giorgione ha

sottolineato l’importanza di un approccio sostenibile alla ristorazione, illustrando la sua filosofia di cucina che prevede menu variabili basati sulla disponibilità giornaliera e l’eliminazione degli sprechi: «Non ho una proposta fissa, non ho una carta perché causa inevitabili sprechi. Cucino quello che serve e a fine serata azzeriamo quello che rimane».
Tra i volti di Gambero Rosso – per il primo anno media partner dell’evento – è stato presente anche Gianni Fabrizio, curatore della guida Vini d’Italia, che per l’occasione ha tenuto una masterclass dedicata all’eccellenza vitivinicola siciliana.
La sostenibilità è un traguardo importante per l’Ho.re.ca, ma va progettata a cominciare da quella economica con processi organizzativi consapevoli e una rinnovata sensibilità sociale. In particolare di questa si è fatto portavoce Joseph Micieli, chef del ristorante Scjabica di Punta Secca (Ragusa). Particolare rilevanza è stata data al valore delle relazioni tra tutti gli attori della filiera. Micieli ha sottolineato come «intrecciare un rapporto con il fornitore oggi è importantissimo, bisogna farlo anche emotivamente per standardizzare la qualità», raccontando come questo scambio bidirezionale abbia portato anche i fornitori a migliorare le proprie pratiche. Anche il rapporto con i clienti e gli ospiti in generale deve essere orientato a una reciproca formazione:«Il cibo è la prima forma basilare di cultura perché è ciò che mettiamo in bocca. Se non siamo consapevoli di ciò che stiamo mangiando, siamo disorientati rispetto a una buona parte di lettura del mondo».
Roberto Cappuccio, presidente e direttore commerciale di Unigroup s.p.a., ha espresso grande soddisfazione per il successo dell’evento: «L’edizione 2025 di Uniday Expo ha superato ogni nostra aspettativa, dimostrando ancora una volta che il dialogo e il confronto sono la chiave per affrontare le sfide future del settore Ho.Re.Ca. La partecipazione entusiasta di esperti, professionisti e pubblico conferma la validità della nostra formula che si fonda su un alto livello di servizio e su un rapporto quotidiano con partner, fornitori e clienti. Il livello delle discussioni e degli scambi a cui

abbiamo assistito in questi tre giorni ci dà fiducia per il futuro e ci sprona a continuare su questa strada, rafforzando il nostro impegno come ponte tra eccellenze locali e tendenze globali».
Uniday Expo si conferma così non solo una vetrina per le eccellenze del settore, ma un laboratorio di idee e relazioni per costruire il futuro della ristorazione, con uno sguardo attento alla sostenibilità, all'innovazione e alla valorizzazione della tradizione enogastronomica.

Truffava gli anziani a Siracusa, foglio di via per un 42enne netino

Aveva preso di mira gli anziani che avevano necessità di recarsi al presidio ospedaliero Rizza, a Siracusa. Inscenava la famigerata truffa dello specchietto, riuscendo alla volte a spillare denaro alle ignare e incolpevoli vittime.
Già denunciato lo scorso 4 marzo dai poliziotti delle Volanti della Questura, adesso si è visto notificare anche un provvedimento che gli vieta di fare ritorno nel capoluogo aretuseo per un periodo di 3 anni.
Il 42enne netino, che è già noto alle forze di polizia per analoghi comportamenti illegali, è ritenuto persona pericolosa per la sicurezza pubblica vivendo, anche in parte, con il provento di attività delittuose e la sua presenza nel comune di Siracusa è stata finalizzata esclusivamente alla commissione di reati. Motivo per cui il Questore ha firmato il provvedimento.

Pi Greco Day a Siracusa nel segno di Archimede, gli studenti si “sfidano” in Ortigia

Il 14 marzo si celebra il Pi Greco Day e per Siracusa diventa anche l’occasione di celebrare il genio di Archimede. Oltre 1.000 studenti di vari istituti comprensivi, con la guida dei ragazzi del liceo Einaudi, hanno dato vita ad una caccia al tesoro Stem per le vie di Ortigia. Si sono cimentati con la risoluzione di una serie di “enigmi” – teorici e pratici – dislocati nelle 14 postazioni all’interno di Ortigia e “leggibili” attraverso qrcode.

Gli studenti, rispondendo a dei quesiti di matematica, fisica, italiano e scienze posizionati lungo il percorso di 3,14km, si sono così accaparrati le tessere per completare lo “stomachion”, storico rompicapo archimedeo.

L’iniziativa rientra nel Festival della Scienza lanciato dal liceo Einaudi, in collaborazione con il Comune di Siracusa, in occasione del Pi Greco Day. Non una iniziativa isolata, infatti domani (sabato 15 marzo), il salone Borsellino di Palazzo Vermexio ospiterà a partire dalle 10 una conferenza con gli interventi del rettore dell’Università Kore di Enna, prof. Paolo Scollo, dal titolo “Intelligenza artificiale in medicina”, e del presidente del Collegio Siciliano di Filosofia, prof. Elio Cappuccio, dal titolo “Risorse e limiti dell’intelligenza artificiale: nuove sfide per l’etica”.