“‘A petra è fimmina”, riflessioni su solidità e trasformazione femminile alla Pirrera

Solidità, resistenza e trasformazione. La pietra della Pirrera di Melilli è donna. Memoria e riflessione in una giornata che ha visto cento partecipanti da tutta la provincia alla particolare iniziativa culturale, inclusiva e simbolica.
“Siamo entusiasti del riscontro ricevuto”, ha dichiarato Rosario Cutrona, presidente della Fondazione Pino Valenti da Melilli che ha organizzato l’iniziativa insieme alla società cooperativa Klimax. “Il successo di ‘A petra è fimmina dimostra quanto sia importante continuare a creare eventi che coniughino cultura, territorio e riflessione sociale. Il nostro obiettivo è rendere sempre più accessibile la Pirrera e farne un punto di riferimento per iniziative di interesse”.
Tutti i weekend di marzo, ad esempio, appuntamento con “Sogni di pietra”. Alle 9.30 e alle 11.30, i partecipanti potranno immergersi in un’attività esclusiva che coniuga storia, benessere e meditazione in un luogo dal fascino millenario. Il programma prevede visite guidate, arricchite da una sessione di Yoga e Meditazione, condotta da Ornella Amore.

A scuola di legalità con i Carabinieri, incontro

all’Arangio Ruiz di Augusta

Continuano gli incontri tenuti dall’Arma dei Carabinieri nell’ambito del progetto di diffusione della cultura della legalità tra i giovani, promosso dal Comando Generale dell’Arma in collaborazione con il MIUR.
Venerdì scorso, presso l’Istituto Superiore “Arangio Ruiz”, i Carabinieri della Compagnia di Augusta hanno incontrato gli studenti delle classi prime.
Il Comandante della Compagnia, capitano Luca Pisano, e il Comandante della Stazione di Augusta, luogotenente C.S. Paolo Cassia, hanno affrontato temi quali bullismo, cyberbullismo e i rischi legati all’uso dei social network, con particolare riferimento alla pubblicazione di foto e dati sensibili, e alle conseguenze psicologiche e penali che derivano da tali comportamenti.

Guide Turistiche, in Sicilia oltre 2500 domande per l’esame di abilitazione

Si chiude con 29.228 candidature il bando per partecipare all’esame nazionale di abilitazione alla professione di guida turistica.
Lazio, Campania e Sicilia le Regioni con più domande di adesione, rispettivamente 6058, 5055 e 2618.
Il concorso, nell’ambito di una riforma attesa da oltre dieci anni, garantirà una selezione di alto livello allo scopo di premiare il merito, valorizzare la professione e garantire la massima qualità.

Questo l’elenco per regione:

Regione	Totale 29228
Abruzzo	567
Altro (paesi UE e non UE)	339
Basilicata	437
Calabria	724
Campania	5055
Emilia-Romagna	1141
Friuli-Venezia Giulia	385
Lazio	6058
Liguria	597
Lombardia	2605
Marche	543
Molise	142
Piemonte	1134
Puglia	1911
Sardegna	849
Sicilia	2618
Toscana	1458
Trentino-Alto Adige	166
Umbria	510
Valle d’Aosta	44
Veneto	1945

Maggio e Suhs, il Siracusa vince anche ad Enna e tiene dietro la Reggina

Con un gol per tempo, il Siracusa piega l’Enna. Un 2-0 firmato Maggio e Suhs, per tenere a distanza la Reggina e avvicinare il traguardo stagionale.
Turati ritrova Maggio ma deve sacrificare Alma, in un equilibrio di formazione in cui bisogna trovare prima posto

agli under.
In un campo privo di insidie, il Siracusa trova il vantaggio poco prima della fine del primo tempo. Un fallo del portiere su Russotto in penetrazione vale il calcio di rigore. Dagli undici metri è perfetto Mimmo Maggio. Il vantaggio premia la costanza del Siracusa. Ma per evitare sorprese è bene chiudere la partita e ci pensa ancora Suhs, imperioso di testa al ventesimo della ripresa. Per il difensore, è la migliore stagione da realizzatore.
Con la nebbia che cala a tratti sul Generale Gaeta, si va avanti sino al 50′. Triplice fischio e vittoria Siracusa. E una partita in meno al traguardo.

Al via Uniday Expo 2025, FMITALIA è la radio ufficiale dell'evento dedicato al mondo HoReCa

Al via questa mattina l'Uniday Expo 2025, la manifestazione biennale dedicata al mondo dell'Ho.Re.Ca. Taglio del nastro nello spazio espositivo Fiera del Sud a Siracusa. Fino all'11 marzo in mostra l'evoluzione nel food&beverage in un format che unisce tradizione, cultura gastronomica, qualità dei prodotti locali e innovazione. Tutto raccontato e da vivere in diretta su FMITALIA, radio ufficiale di Uniday Expo 2025.
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 e 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.

Il programma:
Domenica 9 marzo:
9.30/10.00, Cerimonia di inaugurazione; 11.00/12.00, Develey – Tortillas e salse con chef Gianluca Tommasi; 12.15/13.15, Giusina in cucina; 13.30/14.30, chef Giovanni Guarneri sponsored by Almar; 14.30/15.15, Masterclass vini con Giada Capriotti, 15.00/16.00, intervista Giusi Battaglia presso il salotto di FMITALIA; 15.00/16.00, Molino Vigevano – Il futuro è croccante; 15.30/16.30, Masterclass Mixology.
Lunedì 10 marzo:
10.30/11.30, Gusto e Food Cost control – Le salse Heinz come soluzione; 11.15/12.15, chef Giuseppe Torrisi – Ristornante Cortile Spirito Santo Ortigia; 11.30/12.15, Masterclass vini con Baglio di Pianetto; 12.45/13.45, Giorgione in collaborazione con Gambero Rosso; 14.15/15.15, chef Joseph Micieli – Ristorante Scjabica Punta Secca; 15.00/16.00, Masterclass vini con Gianni Fabrizio – giornalista e curatore della guida Vini d'Italia; 15.45/16.45, Molino Molitoria San Paolo – Pizzasicily Marsala e Pinsa romana con il prof. Francesco Aliano; 16.00/16.45, Tavola Rotonda presso il salotto di FMITALIA – "A tavola con il futuro: dialoghi su cibo, sostenibilità e nuove tendenze". Modera Santina Giannone, intervengono: Joseph Micieli, Gianni Fabrizio, Giorgione, Giuseppe Scribano.
Martedì 11 marzo:
11.00/12.00, Bonduelle – Verdure non solo di contorno; 11.30/12.45, Masterclass vini con Alessandro Carrubba – delegato AIS Siracusa; 11.30/12.00, intervista al presidente di Unigroup Spa – Roberto Cappuccio presso il salotto di FMITALIA; 12.30/13.30, I dessert by IPSA – Antonio Genovese e Umberto Maizzi; 13.15/14.00, Masterclass bendata con Chiara Allibrio; 13.45/14.30, Valentino Catering – L'arte della banquettistica; 15.00/16.00, Ist. Alberghiero Federico II di Svevia – Show cooking di alunni e docenti; 14.45/15.30, Masterclass Campari.

Donzelli sta con Cannata: “Collette per il partito? Nulla di male, lo faccio anche io”

Il responsabile organizzativo di FdI, Giovanni Donzelli, torna sulla bufera mediatica che ha investito il parlamentare siracusano Luca Cannata. E lo fa schierandosi dalla parte dell’ex sindaco di Avola, accusato da due ex assessori e da un ex presidente del consiglio (oggi in Forza Italia, ndr) di aver chiesto soldi per finanziare l’attività del partito. “A Firenze chiedo ai consiglieri comunali e agli amministratori di dare un contributo per l’attività di partito”, ha detto Donzelli ad Enna, partecipando all’inaugurazione della nuova sede provinciale insieme al nuovo commissario regionale del partito, Luca Sbardella.

Sembrava, in verità, che proprio Luca Cannata fosse ad un passo dalla nomina regionale. Poi l’esplosione mediatica del caso, col il sospetto – reso palese dallo stesso parlamentare – di “fuoco amico”. Donzelli, uomo forte di FdI, si schiera con il siracusano Cannata. “Io stesso verso tutti mesi mille euro al partito per pagare la sede, non mi sembra ci sia niente di male”. E ancora, ai giornalisti presenti ad Enna aggiunge un aneddoto: “quando ero boy scout, facevamo la colletta per pagare l’attività che facevamo, le cose domenicali, credo sia una cosa normale”.

Poco prima ella bufera mediatica su Luca Cannata, aveva creato scalpore il caso Auteri – deputato regionale siracusano, sospeso da FdI – con le minacce al collega La Vardera e la vicenda dei contributi regionali ad associazioni vicine allo stesso Auteri o suoi familiari.

Secondo le ultime ricostruzioni, proprio quella storia abbia contribuito alle dimissioni di Manlio Messina da vicecapogruppo vicario della Camera, proprio mentre Roma nominava il nuovo commissario della Sicilia. Auteri è considerato un fedelissimo dell'ex assessore regionale al Turismo.

Oncoematologia, attacco Pd al sindaco di Augusta: "Dietrofront incomprensibile"

Il Partito Democratico punge il sindaco di Augusta sullo spostamento di Oncoematologia dal Muscatello a Siracusa. Il segretario dem, Gerratana, parla di "dietrofront" del primo cittadino e di un complessivo "depotenziamento dell'assistenza sanitaria" ad Augusta dopo il vertice con l'Asp di pochi giorni addietro.
"Il sindaco di Fratelli d'Italia, dopo aver gridato allo scippo con toni così perentori, a distanza di 24 ore ha ribaltato la sua postura dopo una riunione con i sindaci del centrodestra e con l'ingegnere che il governo Schifani ha nominato manager dell'Asp in quota Forza Italia. La scure di questo centrodestra nemico dell'ambiente e campione dei tagli alla salute si abbatte ora su una questione di enorme impatto sanitario nel Comune capofila della zona industriale, con la complicità di un sindaco compiacente al limite del servilismo autolesionista", dice il segretario Pd. "Oncoematologia – continua – sparisce da Augusta senza alcuna compensazione perché il presunto potenziamento con questi nuovi posti letto era programmato già dal 2018 nella rete ospedaliera sul Muscatello, proprio a compensazione della perdita di pediatria

e ginecologia. Si continua così a togliere ciò che già avevamo, e si spaccia come una conquista l'ottemperanza a una grave inadempienza".
Per Gerratana il trasferimento non è altro che un taglio camuffato da "riorganizzazione" che penalizza nuovamente il Muscatello. "Non possiamo accettare che Di Mare continui a manipolare la realtà con uso spregiudicato dei social, invece di assumersi la responsabilità delle sue scelte nella sede istituzionale deputata come il Consiglio comunale. L'ospedale Muscatello deve continuare a essere una risorsa fondamentale per Augusta e le città della zona industriale".

Premio Vittorini, scalda i motori l'edizione numero 24. Ecco le prime novità

Sarà un'edizione segnata da tante e importanti novità quella numero 24 del Premio Letterario Nazionale Elio Vittorini, che ha già iniziato a scaldare i motori assieme al VI Premio per l'editoria indipendente Arnaldo Lombardi, manifestazioni promosse dall'Associazione Culturale Vittorini-Quasimodo e dall'Assessorato alla Cultura della Città di Siracusa in collaborazione con la Fondazione INDA e con il patrocinio della Regione Siciliana – Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana.
In un premio sempre di più tinto di color mimosa – considerato che dal momento della sua "ripartenza" ha visto trionfare solamente scrittrici (Marta Barone nel 2020, Antonella Lattanzi nel 2021, Nadia Terranova nel 2022, Maria Grazia Calandrone nel 2023, Simona Lo Iacono nel 2024) – adesso è il momento di muovere i primi passi lungo il percorso che

condurrà alla cerimonia di consegna dei riconoscimenti in programma la sera di sabato 6 settembre all'Antico Mercato di Ortigia che quest'anno ospiterà tutti gli appuntamenti della Settimana Vittoriniana che prenderà il via mercoledì 3 settembre.
Si diceva delle novità. Questa 24/ma edizione rivolgerà innanzitutto una speciale attenzione alla ricorrenza del ventennale dell'iscrizione di Siracusa nella World Heritage List dell'UNESCO. Il regolamento del Premio, soltanto per quest'anno, vedrà infatti la possibilità per le case editrici di poter partecipare con opere che abbiano trame narrative che trattino l'argomento dei beni culturali – materiali e immateriali – o che siano ambientate in tali contesti. All'opera che verrà segnalata più meritevole dalla Giuria verrà assegnato un particolare riconoscimento.
Altra importante novità è poi rappresentata dal ritorno della sezione "OPERA PRIMA", destinata agli autori esordienti. Anche in questo caso al vincitore andrà un riconoscimento di particolare valore artistico.
Come sempre il Premio Nazionale Letterario Elio Vittorini é destinato ad un'opera di narrativa pubblicata nel corso dell'ultimo anno di riferimento (in questo caso dal mese di aprile 2024 al mese di marzo 2025); il termine assegnato alle case editrici per la presentazione delle opere da sottoporre al vaglio della commissione giudicatrice scadrà il 30 aprile 2025 (farà fede il timbro postale). Possono partecipare al Premio solo opere di autori italiani viventi selezionate dalle case editrici che dovranno specificare, nel caso si tratti di autori esordienti, di voler partecipare alla sezione opera prima.
La commissione giudicatrice, presieduta dal professore Antonio Di Grado, selezionerà entro il prossimo mese di giugno tre opere finaliste tra le quali, a ridosso della cerimonia finale del Premio, verrà individuata quella vincitrice. Ai voti dei singoli componenti della commissione di valutazione si andrà a sommare quello espresso cumulativamente dalla Giuria dei lettori che sarà composta da appassionati del libro

individuati in raccordo con assieme alla Società Dante Alighieri, alle librerie del territorio partecipanti all'iniziativa, e al gruppo "Connessione Studenti".
Al vincitore del Premio Vittorini 2025 andrà un assegno di 3mila euro mentre ai due finalisti non vincitori andrà un assegno di mille euro ciascuno.
Anche quest'anno al Premio Nazionale Elio Vittorini è affiancato il Premio per l'Editoria Indipendente Arnaldo Lombardi – in omaggio all'editore siracusano di adozione che fu tra gli ideatori del Premio Vittorini – destinato alle case editrici indipendenti che abbiano un catalogo di almeno 20 pubblicazioni di carattere storico e letterario. Sarà la Commissione giudicatrice a individuare, a proprio insindacabile giudizio, la casa editrice indipendente che abbia le caratteristiche richieste, a cui assegnare il premio.
"Con le novità introdotte al regolamento puntiamo a consolidare in maniera sempre più decisa il ruolo del "Vittorini" nel panorama nazionale dei premi letterari" ha commentato il presidente dell'Associazione culturale Vittorini-Quasimodo Enzo Papa. Da parte sua l'assessore alla cultura della Città di Siracusa Fabio Granata ha, infine, voluto osservare come "questo Premio quest'anno rappresenti non solo uno dei più significativi appuntamenti culturali, anche per la capacità che ha dimostrato nel tempo di saper parlare una pluralità di linguaggi artistici, ma pure l'occasione per celebrare nella maniera migliore il prestigioso traguardo del ventesimo anniversario dell'iscrizione di Siracusa nella World Heritage List dell'UNESCO".

foto archivio

Miracolo a Pantalica, vivo dopo un volo di venti metri da un dirupo

Ha del miracoloso quanto accaduto oggi a Pantalica. Un uomo è precipitato da un dirupo, un volo di oltre venti metri a cui sopravvissuto riportando qualche contusione appena. Fortuna ha voluto che la pericolosa caduta sia stata attutita dalle fronde di un albero. Altrimenti la storia avrebbe potuto avere ben altro finale.
A soccorrerlo sono stati i Vigili del Fuoco intervenuti con la squadra di Priolo Gargallo e con personale SAF (specializzato in tecniche di derivazione speleo-alpino-fluviali) di Siracusa. Con il supporto di alcuni vigili del fuoco volontari residenti a Sortino, conoscitori dei luoghi, e con i volontari del soccorso alpino, hanno raggiunto il malcapitato tra sentieri e i territori impervi.
Una volta recuperato, hanno accompagnato l'uomo all'ambulanza del 118 intanto sopraggiunta. Cosciente e in grado anche di deambulare autonomamente nonostante la brutta caduta, il malcapitato è apparso in condizioni tali da non destare preoccupazioni, nonostante tutto.

Tutti pazzi per Siracusa, dopo l'articolo del Times gli inglesi scoprono Ortigia

Tutti pazzi per Siracusa: c'è un boom di richieste e contatti di inglesi e i tour operator adesso stanno spingendo per

proporre il “pacchetto Siracusa”, oramai sempre più richiesto nel Regno Unito. Questo non è altro che l’effetto prodotto dall’articolo del “Times” firmato da Charles Pring, che ha proposto nelle scorse settimane il suo racconto personale di un soggiorno nella città di Archimede, sottolineando le sue unicità e definendola “la città più bella della Sicilia”.
Giuseppe Rosano, presidente di Noi Albergatori, nelle scorse ore è intervenuto ai microfoni di FMITALIA per parlare dell’effetto ‘Times’: “Pring ha descritto Siracusa come la più bella città della Sicilia e in effetti, se guardiamo bene al nostro interno, lo è. È stato un giornalista serio e da oltremanica ci ha dato questa botta di orgoglio per il turismo siracusano e devo dire che sta producendo degli effetti benefici.”
Pring all’interno del suo articolo “The renaissance of Syracuse has made it Sicily’s finest city” ha parlato di rinascita per Siracusa fatta di storia, arte, cultura e, soprattutto, turismo. Inoltre, secondo il quotidiano britannico, negli ultimi dieci anni si è assistito a una sorta di rifioritura siracusana: ristoranti e alberghi hanno ripreso vita, regalando alla città l’incontenibile voglia di vivere il centro storico e non solo.
Il giornalista britannico ha raccontato delle bellezze siracusane partendo da Piazza Duomo, i locali di Ortigia, la Fonte Aretusa tra storia e leggenda e l’imponente Santuario della Madonna delle Lacrime. Charles Pring ha anche parlato ironicamente di un “problema” che è possibile incontrare a Siracusa: il cibo. Il cronista, che ha soggiornato in Ortigia per un periodo, ha fatto riferimento anche al Parco Archeologico della Neapolis, definendolo il “posto più bello”. Non è poi mancata la visita presso la Basilica Santuario di Santa Lucia al Sepolcro, che custodisce preziosamente il “Seppellimento di Santa Lucia” di Caravaggio.
“Molti inglesi hanno scoperto Siracusa leggendo il Times. – ha detto Rosano – Addirittura arrivano richieste che si riferiscono ai ristoranti e gelaterie frequentate da Pring”. La novità è rappresentata, come detto in precedenza, da tour

operator che prima non avevano mai contattato le strutture del territorio siracusano. “È vero. – ha continuato il presidente di Noi Albergatori – Ci sono tour operator che non erano mai stati in Sicilia e hanno cominciato così a spolverare delle prenotazioni anche per piccoli gruppi e quindi ci fa piacere, perché fra l’altro ricordiamoci che i turisti inglesi sono turisti alto spendenti che appartengono alla fascia medio alta”.
Parlando di dati, “nel 2024 i pernottamenti provenienti dal Regno Unito nella nostra città sono stati 80.820 circa e si sono piazzati anche al terzo posto dopo gli Usa, la Francia e adesso proprio gli inglesi, che hanno scavalcato i tedeschi già dallo scorso anno. Questo è significativo”, ha aggiunto Rosano.
“Non tutti i siracusani si sono inorgogliti di questa botta di orgoglio che ci viene dall’Inghilterra. Qualcuno ha avuto modo di dire la sua, su quelli che sono i servizi ancora che si debbono perfezionare. Un insegnamento però ce lo sta trasmettendo Charles Pring: quella visione direi strategica di come dovrebbe essere il turismo nella nostra città e quindi un turismo sostenibile e in armonia con i residenti”, ha concluso Rosano.

Foto di Cristian Chiari