

Dovevano essere catturati, sono ancora a zonzo gli 8 maiali padroni della strada

Nonostante i buoni propositi, i “pedinamenti” e le disposizioni di cattura, gli 8 maiali di Siracusa sono sempre lì. Imperterriti, anche oggi si sono trastullati di mattina tra marciapiede, asfalto e rotatorie di via Algeri. Dalla iniziale reazione con tanto di sorriso, l’umore della opinione pubblica vira adesso decisamente sul perplesso andante.

Come è possibile che non si riesca ad intervenire ed anche per la “semplice” cattura di 8 suini? Come è possibile che ci voglia così tanto tempo? Domande che alimentano le perplessità dei siracusani, sorpresi dalla complessa gestione di un problema evidente e noto a tutti.

Nei giorni scorsi era stata disposta la cattura con addormentamento, con tanto di trasferimento in area idonea. Secondo un primo controllo veterinario, gli animali non sarebbero registrati e/o microchippati. Difficile, così, risalire al proprietario. Eppure, visto che non sono mai più lontani di via Lazio, non dovrebbe essere complicato da scoprire. Nelle more, bisognerebbe togliere i maiali dagli spazi pubblici: per sicurezza loro, degli automobilisti, dei passanti e del minimo decoro cittadino.

Eppure ancora nulla. Come se ognuno potesse ormai fare quel che più gli aggrada, con tracotanza e arroganza, in questo capoluogo di provincia che non brilla in tempismo nelle reazioni.

Parapiglia dal bar al pronto soccorso: condannati padre, figlio e zio di Pachino

Padre, figlio e zio sono stati condannati dal gup del Tribunale di Siracusa: i tre, di Pachino, erano accusati di aver picchiato alcune persone e danneggiato i locali del presidio territoriale di emergenza. Il giudice ha stabilito una pena di 2 anni e 8 mesi per Claudio Sipione, 50 anni; 1 anno ed 8 mesi per Natale Sipione, 19 anni (difesi dall'avvocato Ornella Burgaretta) e 2 anni e 2 mesi per Giuseppe Sipione (difeso dall'avvocato Salvatore Di Fede). Gli indagati hanno chiesto di essere giudicati con il rito abbreviato.

Nella ricostruzione operata dai carabinieri, i tre si sarebbero presentati in un bar, a Pachino, dove è scoppiata una lite, culminata con l'aggressione ai danni di tre persone che hanno poi dovuto far ricorso alla cure dei medici del locale Pte. E proprio lì i Sipione, non paghi, avrebbero tentato di farsi largo all'interno usando un'auto come ariete. A far scoppiare la rissa tra i due gruppi familiari, una discussione legata "alla perdita di un mazzo di chiavi e ad una distorta intenzione di tutelare la loro onorabilità", come spiegano gli investigatori. Le forze dell'ordine intervenute sul posto avrebbero sorpreso gli indagati armati di bastoni. Uno dei tre aggressori si sarebbe anche accanito sull'auto di uno dei malcapitati squarciando le gomme con un coltellino e tentando di appiccarvi un incendio.

Dichiarata morta, "resuscita" pochi minuti dopo: caso di morte apparente a Noto

Suona quasi incredibile la storia della donna di 73 anni dichiarata morta a Noto e poi "tornata" in vita. L'anziana era ricoverata da alcuni giorni all'ospedale Trigona, a causa di un quadro patologico aggravato dal covid. Nelle ore scorse, l'elettrocardiogramma piatto ed il polso senza battito – così come rilevati da un medico – avevano portato a comunicare ai parenti il decesso della donna.

Solo che il secondo accertamento, come previsto dalle norme, ha evidenziato improvvisi segni di vita. Ed è stato subito comunicato ai congiunti, ancora in ospedale. Un caso di morte apparente con qualche imbarazzo tra i medici della struttura netina.

La letteratura sanitaria parla di "sindrome di Lazzaro" e non sarebbero rari i casi di pazienti con segnali vitali diversi minuti dopo la morte apparente, documentata strumentalmente. Ancora ignote le cause.

La morte di Benny e Loris: per il tragico schianto condannato l'amico alla guida dell'auto

E' stato condannato a 4 anni e 6 mesi di reclusione Andrea Giunta, il giovane siracusano alla guida dell'auto

protagonista del tragico scontro in cui persero la vita Benny di Maria e Loris Fazzina. Erano le prime ore del 7 dicembre del 2019 quando la Ford Fiesta con a bordo quattro amici impattò violentemente contro un pilone del belvedere San Giacomo, in Ortigia. Benny Di Maria, 22 anni, e Loris Fazzina 20 anni, morirono in seguito allo schianto, ferita una terza persona con loro a bordo.

Il gup del tribunale di Siracusa, Carmen Scapellato, ha condannato Giunta per omicidio stradale. Secondo quanto ricostruito, gli amici stavano rientrando a casa dopo aver trascorso insieme la nottata, nel centro storico di Siracusa. Poco prima del parcheggio Talete, lo schianto mortale.

Lo scorso ottobre il giudice del tribunale di Siracusa Francesco Alligo aveva respinto la richiesta di patteggiamento a 4 anni di carcere, presentata dalla difesa di Andrea Giunta.

Recovery plan, interventi possibili: porto di Augusta e filiera dell'idrogeno per l'industria

“Il porto di Augusta non rimarrà fuori dagli interventi previsti con il Recovery”. Dopo l’incontro dello scorso fine settimana, il parlamentare siracusano Paolo Ficara (M5s) conferma gli investimenti per lo scalo megarese. “Tra le opere finanziabili con il Recovery vi rientrerà certamente il collegamento ferroviario. Ho ricevuto precise rassicurazioni anche dal Ministero delle Infrastrutture e Trasporti”, aggiunge. Attualmente, l’intervento è in fase di progettazione dopo il protocollo di intesa tra Rfi ed Autorità di Sistema

Portuale della Sicilia Orientale. La progettazione definitiva sarà completata entro il 31 dicembre e quindi ha le carte in regola per figurare tra le opere finanziate tramite il ricorso al Recovery Plan.

E intanto cresce il pressing affinché anche la zona industriale siracusana sia inserita tra le aree nazionali per lo sviluppo della filiera dell'idrogeno.

<https://youtu.be/Wr4JrFhTEuw>

Siracusa. Incidente in via Francica Nava, auto finisce contro un palazzo

Non è ancora chiara la dinamica dell'incidente avvenuto nella prima parte della mattina in via Francica Nava. Secondo quanto si apprende, si sarebbe trattato di un un sinistro autonomo, con un solo veicolo coinvolto.

La vettura, poco dopo l'incrocio regolato da semafori, è salita sul marciapiede finendo la sua corsa contro il muro di un basso condominiale che ospita una attività commerciale. L'impatto avrebbe causato anche un lieve cedimento nella parete.

I rilievi sono affidati alla Polizia Municipale che dovrà chiarire la eventualità di una qualche manovra di un secondo veicolo come possibile causa della brusca sterzata alla base dell'incidente.

Psr Sicilia, fondi pubblici per progetti di successo. Salumi: biodiversità, territorio e salute

Fattoria San Pio – Salumi e Biodiversità è un'azienda di circa 35 ettari di superficie che ha ereditato l'esperienza in campo zootecnico, tramandata da diverse generazioni, nell'allevamento del Suino Nero dei Nebrodi e nella produzione di salumi di altissimo pregio. Un'azienda che chiude la filiera, salvaguardando e valorizzando la qualità delle carni di una specie in via di estinzione, attraverso l'allevamento, la macellazione, la trasformazione, la conservazione e la vendita. Ubicata nel Comune di Brolo, alle porte del Parco dei Nebrodi, di fronte all'arcipelago delle Isole Eolie, la fattoria si è posta come obiettivi il benessere animale e la tutela della biodiversità come fattore di sviluppo del territorio. Infatti, il sistema di produzione prevede l'allevamento dei suini neri allo stato semibrado "en plein air". Gli animali hanno a disposizione, oltre al pascolo naturale, ampie zone recintate dove sono alimentati con cereali biologici prodotti dall'azienda. La Fattoria San Pio aderisce al Consorzio di tutela del Suino Nero dei Nebrodi e gli animali, allevati in selezione e purezza, sono iscritti al Registro anagrafico della specie suina, gestito dall'Associazione Nazionali Allevatori Suini (ANAS).



La biodiversità è un patrimonio universale inestimabile, frutto di tre miliardi e mezzo di anni di evoluzione, e la Sicilia vanta un patrimonio genetico tra i più ricchi del mediterraneo. Un contesto come la catena montuosa dei Nebrodi, con il suo clima, la sua microflora, il suolo e la fauna, crea un ecosistema unico al mondo e la Fattoria San Pio, sin dal 2008, lavora per preservare e custodire la tradizione nell'allevamento di una delle ultime 6 specie suine indigene rimaste in Italia. Il Suino Nero è un animale dotato di notevole resistenza alle malattie, adattabilità alle differenti condizioni pedoclimatiche, abilità a procacciarsi il cibo, frugalità e temperamento dinamico. Tra le caratteristiche distintive della specie vi è "il colore nero" che sembra essere legato all'alimentazione ricca di melanina contenute nelle ghiande.



I prodotti che si ottengono dal Suino Nero dei Nebrodi possono essere sia macinati che a pezzo anatomico intero, sia magri che grassi. Gli impasti necessari per la preparazione dei salumi sono ottenuti sminuzzando la carne a “punta di coltello”. Il particolare aroma dei prodotti derivanti dal Suino Nero dei Nebrodi è dovuto al tipo di alimentazione costituita prevalentemente dal pascolo nel sottobosco e alla ricetta tradizionale della lavorazione che si caratterizza per l’uso sapiente del tempo, del sale e degli aromi naturali (pepe, peperoncino, aromatiche di montagna). Tra le offerte del paniere gastronomico: prosciutto crudo, capicollo, salame Fellata, salsiccia, pancetta, guanciaie Buccularu, lardo. I salumi sono parte integrante della tradizione gastronomica italiana. Il loro sapore buono, la facilità di preparazione, la versatilità e la convivialità intrinseca nel loro consumo li rendono un alimento gradito a tutti. Un cibo gustoso e sano. Contengono infatti nutrienti importanti per l’equilibrio della nostra dieta, le sostanze definite bioattive e antiossidanti, tra cui la carnosina (piccola proteina composta

dagli amminoacidi istidina e alanina) che, protegge dai danni delle radiazioni, migliora le funzioni del cuore e promuove la guarigione delle ferite.



Armando Virzì ha utilizzato il finanziamento del PSR Sicilia 2014/2020 dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, per tutelare la biodiversità e valorizzare i prodotti che hanno rivestito nel passato un ruolo speciale per la sopravvivenza delle prime popolazioni che hanno abitato la nostra isola nelle strette vicinanze dei boschi. Un presidio Slow Food che ci permette, ancora oggi, di poter godere di un gusto speciale garantendo al contempo l'assunzione di "grassi buoni" che svolgono un'azione protettiva contro il colesterolo grazie alla presenza di elevate quantità di acidi grassi insaturi.



Informazioni: Fattoria San Pio, Via Vittorio Emanuele III n. 36 -98061 Brolo (ME), Cell. +39 338 5024414/338 5024414; email: info@fattoriasanpio.it; sito www.fattoriasanpio.it; www.ilmangiaweb.it

Comunicazione redazionale Psr Sicilia

Prelievo forzoso, emendamento di Paolo Ficara (M5s): un altro salvagente per ex Province

Grazie ad un emendamento di cui è primo firmatario il parlamentare siracusano Paolo Ficara (M5S), diminuisce ancora il peso del prelievo forzoso per le ex province siciliane. "Non un trattamento di favore quanto invece il definitivo

allineamento alle altre province italiane. Il contributo alla finanza pubblica delle ex province siciliane era spropositato e aveva portato ad una grave crisi di questi enti, nel caso di Siracusa anche al dissesto, enti che ancora oggi svolgono funzioni fondamentali, come la manutenzione di strade e scuole”, spiega Paolo Ficara.

“Grazie al lavoro parlamentare condotto fin dal nostro insediamento, nel dicembre 2018 eravamo riusciti a far riscrivere gli scritti accordi Stato-Regione del governo Crocetta e nella legge di bilancio dello scorso anno avevamo previsto un contributo di 80 milioni di euro per ridurre il prelievo forzoso, che ora aumentiamo con il nostro emendamento a 90 milioni a decorrere dall’anno 2021 e quindi in maniera strutturale per i prossimi anni “, aggiunge ancora il parlamentare siracusano.

“Avevamo assunto l’impegno di creare le condizioni affinché le ex province regionali siciliane potessero ripartire, non più oberate anche da un contributo alla finanza pubblica mal parametrato. Con questo emendamento chiudiamo il cerchio, mantenendo quell’impegno. In attesa che la Regione siciliana dia un senso ai Liberi consorzi ed alle Città Metropolitane”.

Ippica. Galoppo al Mediterraneo: tre prove di interesse

(c.s.) Tre competizioni da 11 mila euro innalzano l’interesse sul convegno di galoppo di scena, all’Ippodromo del Mediterraneo di Siracusa, sabato 19 dicembre.

Dopo la prima corsa che scatterà alle 12:30, sarà il Premio White Wind, Handicap sui 1200 metri di pista piccola, ad

attirare l'attenzione: i protagonisti sono i giovanissimi cavalli di 2 anni. Scenario per nulla scontato, con la forma di Miss Accomplise, l'ultimo scatto di orgoglio di Xeiku e le buone potenzialità di Lear Ocean D'Or e del resto del campo partenti che rendono imprevedibile il confronto.

La sesta competizione è una riuscita Condizionata sui 1300 metri di pista sabbia che schiera cavalli di 3 anni e oltre. Il Premio Vargas Llosa si svilupperà sulla sabbia e a gradire il tracciato potrebbe essere il qualitativo Every Promise, il quale sfodera anche l'arma della buona condizione. Dorkhel non starà a guardare; è risalito di forma e proverà a riprendersi la scena. Attenzione anche a Bentley Mood, nelle due competizioni affrontate a Siracusa, si è dimostrato sempre regolare e positivo. Numerose restano le valide alternative a partire da Nonno Aurelio o dall'eventuale risveglio di Swift Approval.

A chiudere il convegno di galoppo ci penserà un Handicap sulla più lunga distanza: 1900 metri di pista sabbia. Tra gli atleti di 3 anni e oltre che frequentano il campo partenti, spiccano Espoire Bere ritrovatosi a pieno con l'ultima vittoria registrata, Stick Around regolarissimo e senza timor di perizia, Big Rope che acciuffa, due su due, promettenti vittorie e che è chiamato a confermare forma sul tracciato in sabbia. Poi, Natural Storm... non si può escludere chi è sempre molto generoso sul dirt e può contare su un pesino da sparo.

Siracusa. Un selfie che vale una donazione: Archimede

dalla parte dell'Asp

Venti tablet in dono ai reparti covid degli ospedali siracusani. E' il bel gesto del centro commerciale Archimede. La direzione della struttura non si è però fermata a questo, andando oltre. In contemporanea, avviata una raccolta fondi per l'Asp di Siracusa a cui tutti possono partecipare, donando non moneta sonante bensì un selfie. Sarà poi il centro commerciale Archimede a trasformare in euro (5 per l'esattezza) ogni autoscatto inviato gratuitamente al numero whatsapp aperto per l'occasione. Fino al 24 dicembre i selfie possono essere inviati al 3770952719. Per ogni foto ricevuta, il centro donerà 5 euro all'Asp.

“Invito tutti a partecipare al progetto denominato ‘Donare è gratis’ – dice Francesco Pizzimenti, direttore del centro – Si tratta di un’iniziativa importante che, in periodo natalizio, ha una valenza ancora maggiore. Ricevere un buon numero di selfie significa credere che questa pandemia non ha cancellato il senso di comunità ma, anzi, forse, l’ha rafforzato”.