

Siracusa. Cantieri di servizio, occasione di lavoro a tempo per oltre mille disoccupati

In una settimana esatta sono poco più di quattrocento le domande presentate a Siracusa per i cantieri di servizio per disoccupati. C'è tempo sino al 21 novembre per chiedere con apposita istanza di essere ammessi ai progetti finanziati dalla Regione. Il modello di domanda è reperibile presso le sedi di circoscrizione del Comune di Siracusa o scaricabile, in formato Word, dal sito del Comune (www.comune.siracusa.it). Da Siracusa presentati 13 progetti che dovrebbero dare lavoro a 260 disoccupati per trimestre, vale a dire oltre mille persone nell'anno. Ma da indiscrezioni che filtrano da Palermo, i progetti potrebbero essere anche di più per Siracusa, garantendo maggiore possibilità di occupazione a quanti oggi senza lavoro. I cantieri dovrebbero aprire i battenti nell'anno nuovo.

Si viaggia su una media di 60 domande presentate al giorno. Saranno poi redatte cinque graduatorie da cui "pescare" valutando i requisiti fissati dalla Regione. Dagli uffici comunali ricordano che la disoccupazione deve riguardare l'intero nucleo familiare e non solo una persona. E', ad esempio, il caso di un giovane che è senza lavoro ma che vive con i genitori regolarmente impiegati. Può partecipare ma in questo caso viene preferita la domanda di un uomo o di una donna che compongono un nucleo familiare dove non vi sono "produttori" di reddito.

Il Comune, verificate le domande di partecipazione regolarmente pervenute ed accertato il possesso dei requisiti da parte dei richiedenti, stilerà le graduatorie dei soggetti da ammettere nei programmi di lavoro (una per ogni categoria

prevista) da pubblicare all'Albo pretorio del Comune e nel sito istituzionale, entro 30 giorni dal termine ultimo di presentazione.

Per ulteriori dettagli gli interessati potranno prendere visione del Bando sul sito istituzionale del Comune all'indirizzo www.comune.siracusa.it.

Siracusa, “sorpresa” per i genitori degli alunni dell'Archimede. Poi la schiarita

Una protesta spontanea dei genitori, il sopralluogo dell'assessore, il controllo della Digos e poi la soluzione. E' stata una mattinata con sorpresa per alcuni piccoli alunni dell'Istituto Comprensivo Archimede di Siracusa. Ieri la comunicazione della dirigente con cui tre classi venivano spostate dalla sede centrale di via Caduti di Nassyria alla succursale di via Carlo Forlanini. Una decisione adottata per consentire i lavori per mettere in sicurezza tre aule dopo – pare – il distacco di cornicioni o piccole parti murarie a causa delle infiltrazioni. Ma all'arrivo nella succursale, amara sorpresa per una ventina di genitori che hanno visto i loro bimbi “sistemati” non in un'aula vera e propria ma piuttosto in un androne, zona di passaggio con troppe distrazioni e poco adatta all'attività didattica. Da qui le inevitabili proteste dei genitori e la richiesta di un incontro con la dirigente. Nella sede di via Forlanini arrivava intanto anche l'assessore alle politiche scolastiche, Alessio Lo Giudice. Un immediato sopralluogo, l'incontro con i

genitori e poi la decisione di recarsi nel plesso centrale dell'Istituto Archimede per parlare con la preside. Pochi minuti per trovare una soluzione di buon senso. Nell'immediato, verrà realizzata nell'androne contestato una perimetrazione con pannelli mobili per garantirne l'isolamento dal via vai del corridoio. Una aula improvvisata, una soluzione di emergenza che dovrebbe protrarsi per non più di due settimane, il tempo necessario per mettere in sicurezza le tre aule interessate dai lavori nella centrale. A breve le interviste con i genitori e l'assessore Lo Giudice. Sotto, la foto dell'area "chiusa" con sedie e nastro nel plesso di via caduti di Nassyria.

 [clicca per ingrandire](#)

A Siracusa l'aria "puzza" di benzina. Chi ci dice che succede?

Mentre ancora si inseguono i commenti sui poco lusinghieri risultati ottenuti da Siracusa nel rapporto Ecosistema Urbano 2013, ritorna prepotentemente d'attualità il problema della qualità dell'aria. Altra giornata al "puzzo" di benzina in gran parte della zona alta del capoluogo. Fenomeno segnalato sin dalla nottata, anche al centralino dei Vigili del Fuoco che però non possono far altro che confermare le tante chiamate arrivate per la presenza di presunti miasmi nell'aria, di certo fastidiosamente odorosi. Ma di più non possono fare. E attendersi risultati e indicazioni dalle

centraline di monitoraggio presenti in città è ormai esercizio di puro ottimismo. Ma subire passivamente non si può. Se, come pare, la provenienza dei miasmi non può che essere la zona industriale di Priolo è giusto attendersi un intervento deciso e non il solito tavolo di confronto di Arpa e Prefettura. Un intervento per chiarire cosa i siracusani respirano. Un richiesta legittima che non è un atto di accusa verso alcuno. Ma certo non si può pensare di andare avanti così e tranquillizzare la popolazione con dati non completi. E la parzialità di informazioni disponibili non deve, a sua volta, diventare comoda scusa per uno scarica barile in un avicenda in cui servirebbe schiena dritta per quello che è definito interesse collettivo. E la sua tutela. E' di sabato scorso, intanto, la presentazione di un esposto in Procura sul tema dei miasmi, a cura del gruppo "Siracusa Aria Pulita". In corso anche la raccolta di firme per dare più peso alla richiesta. Chi volesse può, fino a mercoledì, recarsi presso il comando dei Carabinieri di viale Tica per apporre la sua firma.

(foto: generico)

Ecosistema Urbano 2013: Siracusa la peggiore tra le città italiane di medie dimensioni

Ventesima edizione di Ecosistema Urbano il rapporto di Legambiente, Ambiente Italia e Sole 24 Ore e "solite" bocciature per il Sud d'Italia. Siracusa, purtroppo, non fa eccezione. Sul podio delle migliori città Venezia per le

grandi, Trento per le medie e Belluno per le piccole. Tra le peggiori invece troviamo un trittico tutto siciliano: Catania per le grandi città, Siracusa per le medie e Caltanissetta per le città piccole. Un triste risultato dovuto a molti "nd" e pessime performance in molti settori della ricerca come il 3% di rifiuti raccolti in modo differenziato che vale l'ultimo posto tra le medie città per Siracusa, ultima pure per passeggeri trasportati dal servizio di tpl, con 8 viaggi procapite all'anno. Ecosistema Urbano 2013 evidenzia con chiarezza la situazione di impasse in cui versa l'Italia. L'inquinamento atmosferico, ad esempio, resta ancora a livelli di emergenza. Le città continuano a disperdere in media più di un terzo dell'acqua potabile immessa in rete (il 32%) e l'efficienza della depurazione migliora di uno "zero virgola" alla volta (oggi viene trattato l'89,6% dei reflui fognari, l'1,6% in più di un anno fa). Cala la produzione di rifiuti solidi urbani, soprattutto a causa della contrazione dei consumi, e restano praticamente stabili le quote della raccolta differenziata. Cresce lentamente il parco di autovetture circolanti che supera le 64 auto ogni 100 abitanti e contestualmente prosegue il declino del trasporto pubblico urbano che continua a perdere passeggeri.

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 compiacenti, 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 appuntamento

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 Federcopesca-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 – **Agor@**
"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 (Treviso) in rappresentanza del Consorzio Ristoratori "Marca Trevigiana". In abbinamento

un calice di vino del Consorzio del Prosecco di Valdobbiadene (Treviso). 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 (Treviso). 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