

Direttore esecuzione contratto rifiuti, il M5S contro Italia: "Conferisce incarico sotto elezioni"

(c.s.) "E' corretto continuare a conferire ruoli ed incarichi a due mesi dalle elezioni a Siracusa? Riteniamo che Palazzo Vermexio dovrebbe quantomeno chiarire perchè riaprire i termini per l'individuazione per i prossimi 3 anni del Direttore di esecuzione del contratto del servizio gestione dei rifiuti urbani, un avviso scaduto lo scorso dicembre e ora inspiegabilmente riaperto". Così il Movimento 5 Stelle a Siracusa che già lo scorso luglio chiese maggiore trasparenza al sindaco Italia, senza ricevere risposta, visto che ancora oggi non è disponibile alcuna notizia pubblica circa il lavoro svolto da chi porta avanti questo importante incarico (attualmente in proroga), come viene eseguito il servizio, dove e con quali provvedimenti assunti. "Ma tralasciando questo aspetto, comunque importante perchè retribuito con soldi della collettività, passati da 6.800 euro al mese fino a gennaio a 13mila e 700 mila euro per ciascuno dei mesi di febbraio e marzo, chiediamo al sindaco uscente Francesco Italia se ritenga politicamente corretto conferire incarichi, scaduti mesi fa, a poche settimane dalle elezioni e lo sollecitiamo ad informare la cittadinanza sull'incarico affidato, sempre alla stessa società, per la revisione del servizio in vista di una futura introduzione della tariffa puntuale e quindi di una apposita variante al contratto per il servizio di gestione dei rifiuti (incarico questo da 30mila euro)".

Per Paolo Ficara queste decisioni, visto il momento, "suonano quantomeno inopportune soprattutto in una città come Siracusa dove la Tari continua ad essere un salasso per i cittadini, a

fronte di un servizio non ancora all'altezza. La nostra città, per quanto abbia fatto un passo in avanti negli ultimi anni, contribuisce, insieme a Catania, Palermo e Messina, a portare nelle discariche oltre il 50% di tutti i rifiuti della Sicilia, con una differenziata cresciuta ma ancora ben al di sotto rispetto alle attese".

Dal dolore alla donazione, il bel gesto per oncologia in memoria di Angela Di Pietro

Un monitor multi parametrico è stato donato al reparto oncologico dell'Asp di Siracusa dai familiari di Angela Di Pietro, venuta a mancare il 2 dicembre 2019. L'acquisto è stato finanziato dal ricavato della vendita del testo "Angela, una vita donata" che dà testimonianza della vita, delle opere e della fede di Angela Di Pietro soprattutto negli anni della malattia.

A consegnare all'Asp di Siracusa il nuovo monitor è stata la sorella, Pasqualina Di Pietro. "Abbiamo scelto di dividere equamente il ricavato della vendita del libro tra il Monastero delle Suore Carmelitane Scalze di Noto e il reparto che ha avuto in cura mia sorella – ha spiegato – poiché questo gesto sintetizza bene la vita terrena di Angela, la cui preghiera, come quella delle Carmelitane, avrebbe trovato compimento solo se fosse stata seguita dalle opere, come la dedizione di chi è impegnato professionalmente, e non solo, nel reparto oncologico dell'Asp di Siracusa".

Il commissario straordinario Salvatore Lucio Ficarra ha ringraziato i familiari per questo gesto "che manterrà viva la memoria di Angela Di Pietro tra il personale sanitario che

l'ha avuta in cura – ha detto – e nel contempo fornisce al reparto un importante strumento in dotazione che sarà a disposizione dei pazienti. E' un gesto di profonda sensibilità ed è lodevole che una famiglia, nonostante il dolore, pensi al prossimo e di lasciare un segno tangibile nel reparto che si è fatto carico con dedizione delle cure del proprio familiare”.

Nuovi locali per il Punto Raccolta Sangue dell'ospedale Trigona di Noto

Inaugurati i nuovi locali del Punto raccolta sangue dell'ospedale Trigona di Noto. Aumenta lo spazio dedicato alla sala prelievi, con un maggiore numero di poltrone a disposizione ed una estensione delle attività di raccolta sangue ed emoderivati. La nuova sala donazione è stata dotata di quattro poltrone dedicate alla donazione, di cui una attrezzata di separatore cellulare per la raccolta di plasma. Tutti gli ambienti hanno subito migliorie rendendo più confortevoli le varie fasi della donazione: dall'accoglienza, alla sala visite, alla sala donazione, fino alla sala dedicata al ristoro post-donazione.

“E' certamente un cambiamento importante rispetto al passato ed un significativo miglioramento – ha commentato il commissario straordinario dell'Asp di Siracusa Salvatore Lucio Ficarra – con l'obiettivo di garantire gli standard strutturali e tecnologici nonché di incrementare le donazioni di sangue e di plasma, contribuendo così a soddisfare la sempre crescente richiesta”.

Alla cerimonia hanno partecipato anche il sindaco di Noto, Corrado Figura, il vice presidente del Consiglio Comunale,

Adriano Formica, il direttore medico di presidio, Antonio La Ferla, e il responsabile di Medicina Trasfusionale dell'ospedale Avola-Noto, Edoardo Travali.

Dopo l'inaugurazione dei nuovi locali del Punto raccolta dell'ospedale di Noto i vertici aziendali si sono recati in visita al SIMT dell'ospedale Di Maria di Avola, che è stato recentemente trasformato in struttura a valenza Dipartimentale.

Uniday Expo, ristorazione: Pino Cuttaia presenta il modello "sostenibile"

La pandemia ha trasformato il mondo del lavoro, portando un cambio di prospettive. È accaduto anche nella ristorazione. Pino Cuttaia, chef di La Madia a Licata (AG) e presidente dell'Associazione Le Soste di Ulisse, ha raccontato durante il talk della seconda giornata di Uniday Expo, manifestazione fieristica organizzata da Unigroup che si svolge a Siracusa dal 12 al 15 marzo, come sono cambiati il settore della ristorazione, il ruolo dello chef e la Sicilia.

“Il ristorante – spiega Cuttaia – non è più il luogo in cui la cucina trasgredisce alle regole, ma è il custode di una tradizione, a cui guardare, però, attraverso uno sguardo nuovo. Andare al ristorante oggi, soprattutto dopo la pandemia, è diventato un vero e proprio gesto di sostegno al territorio. Scegliere di andare a pranzo o a cena in un ristorante – ha sottolineato Cuttaia- significa sostenere tutta la filiera. I ristoranti sono imprese al centro di relazioni economiche, ma anche culturali del proprio territorio. Abbiamo sentito forte il sostegno dopo l'emergenza

pandemica: oggi le persone che siedono alle nostre tavole sono più informate, consapevoli, capaci di sperimentare e desiderose di farsi guidare". Il cambiamento delle abitudini delle persone accompagna l'evoluzione dell'idea stessa di ristorante, sempre meno luogo di trasgressione dalle dinamiche culinarie "casalinghe" ordinarie e sempre di più luogo da sostenere, da vivere.

"La pandemia mi ha anche consentito di riflettere sulla professione dello chef e del ristoratore. Quando comunicai a mia madre che volevo fare il cuoco si disperò, pensando ai sacrifici che tengono la nostra figura fuori dai ritmi e dalle abitudini sociali: quando gli altri riposano o festeggiano, noi lavoriamo. Ho così riflettuto su come è possibile rendere la vita dello chef e di chi lavora in cucina in generale, meno isolata e frenetica e con più spazi dedicati alla socialità. Abbiamo cominciato a prendere due mezze giornate di riposo, anziché una, a ridimensionare gli orari di apertura e a concentrare l'offerta. Il nostro pubblico ha compreso il cambiamento e ci ha seguito".

Un modello "sostenibile" promosso dalle Soste di Ulisse in Sicilia che si confronta con un pubblico curioso, attento, alla ricerca di una cucina "pensata" in grado di esplorare ed evolversi, e di chef innamorati del proprio lavoro.

Nella terza giornata della manifestazione, invece, il focus è stato rivolto alla formazione come momento di creazione di valore per il comparto della ristorazione e Ho.re.ca in generale. Durante la tavola rotonda svoltasi nella mattinata è emersa l'importanza di proporre un piano formativo integrato che renda le professioni della ristorazione e dell'accoglienza più qualificate.

Lo chef Accursio Craparo, patron del ristorante Da Accursio, una stella Michelin, ha spronato i giovani ad avere la curiosità di assaggiare, provare, viaggiare e studiare: la formazione, per chi aspira a grandi risultati, deve essere costante. "Spesso c'è una grande divergenza tra le aspettative dei ragazzi che arrivano e il mondo reale del lavoro, che rende difficile l'avvio di una nuova risorsa".

Per superare questo gap sono importanti i momenti di connessione con il lavoro che gli studenti possono vivere anche durante gli anni di studio, come hanno confermato Vittoriana Accardo, dirigente scolastico dell'IPSAR "Federico II di Svevia" e Ambra Albergamo, docente di Chimica degli Alimenti della Facoltà di Scienze Gastronomiche del CUMO (Consorzio Universitario del Mediterraneo Orientale). Nei loro interventi hanno esposto nel loro intervento l'importanza di accompagnare la preparazione teorica all'esperienza pratica attraverso i PCTO per quanto concerne l'offerta scolastica; l'Università ha inoltre scelto di avvalersi di un Comitato di Indirizzo preposto ad intercettare esigenze e cambiamenti del territorio e del settore enogastronomico, interfacciandosi con gli imprenditori locali. Alla tavola rotonda ha partecipato anche Giovanni Fichera, docente dell'IPSAR "Federico II di Svevia" e Lorenzo Cannella, imprenditore dell'azienda agricola "Mangrovia", che ha raccontato ai ragazzi la sua esperienza di produzione agricola votata alla sostenibilità.

Giuseppe Scribano, responsabile marketing di Unigroup, ha infine posto l'accento sul ruolo dell'azienda come gancio tra imprese e formazione, proprio per favorire un sistema virtuoso ed integrato tra il settore Ho. Re. Ca. e l'istruzione, dicendosi felice della voglia di imparare dei giovani studenti impegnati attivamente ad Uniday Expo.

Ripulita la Provinciale 12, Spada (Pd): "Buona sinergia istituzionale, ora prevenire

abbandoni"

“Le discariche abusive lungo la Strada Provinciale 12 Cassibile-Floridia sono state eliminate dopo il mio intervento in sinergia con l’assessore siracusano Andrea Buccheri. Serve un’attività di prevenzione per mettere in sicurezza i luoghi ed evitare che tali episodi si ripetano”. Lo ha detto Tiziano Spada, deputato regionale del Partito Democratico, riguardo alle operazioni di pulizia della strada che collega la cittadina con il capoluogo, nei pressi di contrada Spinagallo. Negli anni, la presenza di cumuli di rifiuti ai bordi della carreggiata si è tradotta in una serie di segnalazioni da parte dei cittadini residenti e alla costituzione di comitati spontanei che hanno chiesto la pulizia del sito.

“Dopo aver ascoltato i residenti e chi abitualmente transita nella zona – continua Spada – ho sollecitato le autorità competenti affinché si provvedesse alla pulizia dei luoghi e alla messa in sicurezza. Grazie a Domenico Percolla, commissario straordinario del Libero Consorzio di Siracusa, e all’assessore siracusano al ramo per la tempestività nell’intervento realizzato dalla ditta di rifiuti titolare dell’appalto per le strade provinciali. Questo dimostra che il coordinamento tra istituzioni e imprese, nell’interesse esclusivo dei cittadini, funziona”.

La Strada Provinciale 12 è una delle arterie che collega i comuni di Floridia e Solarino – oltre a quelli della zona montana – con la zona sud della provincia, in alternativa all’Autostrada A18 Siracusa-Gela. Ogni anno la strada è caratterizzata da traffico intenso.

“L’intervento di pulizia – conclude Spada – non deve rimanere fine a se stesso. Occorre prevenire gli abbandoni di rifiuti e la messa in sicurezza dell’area attraverso l’installazione di un impianto di videosorveglianza che permetta di identificare i responsabili”.

Sicurezza stradale, Young Europe il film che fa riflettere: il Questore incontra il cast

Il Progetto Icaro dedicato ai temi della sicurezza stradale, ha portato nelle sale siracusane il film Young Europe. Questa mattina proiezione ad Avola, alla presenza del regista Matteo Vicino ed alcuni attori del cast. Domani (15 marzo) si replica a Siracusa. Spettatori sempre gli studenti degli istituti superiori.

Il Questore Benedetto Sanna, sempre vicino e particolarmente attento ad ogni iniziativa che possa sensibilizzare i più giovani al rispetto delle regole, ha incontrato il regista Matteo Vicino e gli attori protagonisti di Young Europe Riccardo Leonelli, Camilla Ferranti, Catriona Loughlin e Mark Griffin congratulandosi per il messaggio educativo del film. Ad accompagnarli, il dirigente della sezione di Siracusa della Polizia Stradale, Antonio Capodicasa.

Il film, disponibile gratuitamente su Youtube, ha come protagonisti 4 giovani: Julian, Annalisa, Josephine, Federico, ragazzi dell'Europa di oggi, accomunati da un tragico incidente automobilistico, conseguenza di comportamenti irresponsabili, in ciascuno dei loro paesi.

L'iniziativa della Polizia di Stato ha l'obiettivo di far comprendere ai giovani l'importanza delle tematiche della legalità, sensibilizzando i giovani a non intraprendere comportamenti pericolosi, causa principale degli incidenti stradali.

Voragine al lungomare Vittorini, via ai lavori. L'esperto: "Georadar, controlli e manutenzione"

Sono cominciati i lavori in lungomare Vittorini, a Siracusa. L'obiettivo dichiarato è di riuscire a "chiudere" in una settimana la voragine che si è aperta sulla sede stradale a causa di un ingrottamento sfuggito ad ogni controllo. L'azione del mare ha sfinito per svuotare quel tratto di strada e l'asfalto, ridotto a semplice membrana, è venuto già alla prima sollecitazione.

La Protezione Civile ha disposto un primo controllo visivo dello stato di salute dei muraglioni di Levante, più esposti alle mareggiate. Con un gommone, i tecnici del settore comunale e quelli regionali prenderanno visione delle condizioni delle pareti che reggono strade e marciapiedi di Ortigia, lungomare.

L'ingegnere Sebastiano Floridia, coordinatore della Rete delle Professioni ed ex presidente dell'Ordine degli Ingegneri, è un'autorità in materia. A lui abbiamo chiesto se si poteva prevedere quanto è accaduto. "Non credo si potesse prevedere. Si tratta di un evento eccezionale come ne capitano di simili in diverse città. L'importante adesso è agire subito per ripristinare muraglione e strada", spiega Floridia.

Quella voragine è comunque un campanello d'allarme e riporta al centro le esigenze di controllo e manutenzione dei bastioni che difendono Ortigia. "Suggerisco almeno due controlli all'anno, prima e dopo la stagione dei marosi o comunque ogni sei mesi. Il primo controllo può anche essere solo visivo ma dopo la stagione delle mareggiate può essere utile il ricorso

al georadar”, il parere dell’ingegnere siracusano. Quello strumento, meglio di droni con fotocamera termica o laser, restituisce una fotografia affidabile dell’interno del muraglione. Insomma, evidenzia eventuali “vuoti” nel materiale di riempimento o la presenza di camere d’aria. “Personalmente, consiglieri il ricorso al georadar sin da questa fase di verifiche sui muraglioni di Levante, maggiormente esposti al forzante delle mareggiate”, il parere dell’esperto Floridia. Ma come difendere per il futuro le barriere di Ortigia? “Non serve ragionare di nuovi frangiflutti o barriere soffolte. Ci sono già e fanno la loro parte. Il problema nasce se per cinquant’anni non si fanno controlli e lavori di ordinaria manutenzione sui muraglioni”, avvisa l’ingegnere.

Emergenza migranti, volontari da Siracusa a Lampedusa portano scarpe e abbigliamento

E’ arrivato questa mattina a Lampedusa il tir con gli aiuti per i migranti, partito ieri da Siracusa. I volontari dell’Avcs, associazione di Protezione Civile, hanno caricato trenta pedane di scarpe ed indumenti per bambini e adulti, come richiesto dal Dipartimento Regionale per fare fronte all’emergenza migranti che si sta vivendo in queste ore di sbarchi continui nell’isola.

Carmelo Spera ed Emanuele Salonia si sono alternati alla guida. Partiti ieri da Siracusa hanno raggiunto Porto Empedocle, per poi imbarcarsi. Questa mattina l’arrivo a Lampedusa. L’intero gruppo di volontari aretusei si è

mobilitato ieri, nella sede della Protezione Civile di via Elorina, per accelerare e semplificare le fasi di carico e partenza del tir.



Intanto, l'arcivescovo di Siracusa, Francesco Lomanto, nel ricordare l'approdo di San Paolo a Siracusa, ha parlato di migranti. "Se da una parte siamo indotti a invocare misure più dure per i trafficanti di esseri umani, normative più snelle per i migranti, una maggiore collaborazione e coordinamento nei soccorsi in mare, dall'altra parte dobbiamo impegnarci a pregare e compiere un'opera di sensibilizzazione alla fratellanza, all'accoglienza e alla prossimità, perchè siamo tutti fratelli".

Colò a picco nel 1935 con a bordo 18 uomini: ritrovato il Curzola

Ancora una scoperta firmata dal ricercatore siracusano Fabio Portella e dal suo team di subacquei professionisti.

A quasi 90 anni dalla sua scomparsa, è stato ritrovato il relitto del rimorchiatore "Curzola", del quale si erano perse le tracce al largo delle coste di Brucoli, il 12 marzo del 1935. Causa del naufragio furono verosimilmente le avverse condizioni meteo o una collisione con una nave ignota. A bordo del rimorchiatore un equipaggio composto da 18 uomini, 3 sottufficiali e 15 marinai. Non fu trovato nessun superstite.

Le operazioni che hanno poi permesso, in maniera del tutto casuale, di identificare l'imbarcazione affondata, grazie alla presenza del nome ben evidente sulla poppa, sono state condotte dall'ispettore onorario per i beni subacquei di Siracusa, Fabio Portella, che si era messo sulle tracce di un sommergibile della seconda guerra mondiale, in stretto contatto con la Soprintendenza del Mare della Regione Siciliana.

Il relitto è stato rinvenuto, all'apparenza pressoché intatto, ad una profondità di circa 120 metri e ad una distanza di 2,3 miglia dalla costa, al traverso di Capo Campolato, nei pressi di Brucoli. A causa dell'elevata profondità e delle difficili condizioni in cui operare, dovute alla completa oscurità, alla bassa temperatura e a problemi di decompressione, sarà improbabile riuscire a portare a galla parti del rimorchiatore. Certamente si procederà ad una documentazione video e fotografica.

«Il ritrovamento del rimorchiatore Curzola – afferma l'assessore ai Beni culturali e all'identità siciliana, Francesco Paolo Scarpinato – è per noi motivo di orgoglio e al tempo stesso di sorpresa. Desidero esprimere un plauso

all'ispettore Portella e ai suoi collaboratori. Un professionista del mare dalle elevate capacità tecniche che ha operato in condizioni estremamente complesse».

Uniday Expo, entra nel vivo il salone dedicato alle eccellenze del food&beverage

Entra nel vivo la seconda edizione di Uniday Expo, l'appuntamento siracusano dedicato alle eccellenze del food&beverage. Ieri la partenza della manifestazione di settore, con il taglio del nastro ed i primi appuntamenti tra cui gli attesi show cooking.

Sono giornate di incontri, spettacolo e formazione con i grandi marchi del settore enogastronomico, partner e main sponsor dell'evento. Media partner dell'evento è, anche questa volta, FMITALIA che seguirà in diretta le quattro giornate dallo studio-salotto allestito nell'area dell'ex Fiera del Sud.

Oltre 120 espositori per raccontare i prodotti, le novità, la ricerca e l'evoluzione del mercato del food&beverage. L'economia siciliana – come confermato dal report annuale Istat – Eurostat – è stata sostenuta anche nel 2022 dal settore food&beverage che, in una prospettiva più ampia, si lega a quello turistico.

Ad organizzare Uniday è il gruppo siracusano Unigroup, da vent'anni hub nell'Ho.Re.Ca.; grazie alla lunga esperienza e competenza maturata nel settore, oggi ha relazioni forti e consolidate con le maggiori realtà italiane e siciliane.

Special Guest della seconda edizione di Uniday Expo sono gli chef delle Soste di Ulisse, associazione presieduta da Pino

Cuttaia. Oggi show cooking con chef Giuseppe Causarano (Ristorante Votavota Marina di Ragusa). Domani, 14 marzo, chef Accursio Craparo (Accursio Ristorante), mercoledì chef Tony Lo Coco (Ristorante I Pupi di Bagheria).

FMITALIA è Media Partner di Uniday Expo e vi racconterà tutti i momenti salienti dell'iniziativa che punta lo sguardo sulle eccellenze e sulle novità del settore Food&Beverage riservato agli operatori del settore.

Tra i partner e gli espositori dell'evento ci sono Top Arredi, Villani, Molino Vigevano, IRCA, Molino Spadoni, Surgital, Greci, Delifrance, Unilever Food Solutions, Almar, Fabriella Group e Baglio di Pianetto. Uniday Expo ha l'obiettivo di creare nuove connessioni e rafforzare le relazioni esistenti tra gli operatori del settore, progettando nuove collaborazioni per mettere insieme idee, energie, proposte e persone, così come la vision stessa di Unigroup si prefigge: "persone per le persone". Un evento che nel 2019, per la sua prima edizione, ha fatto registrare numeri importanti: oltre 100 espositori e più di 3.500 partecipanti al giorno.

L'evento è aperto solo ai professionisti del settore Ho.re.ca. Per maggiori info: marketing@unigroupspa.com. Per accreditarsi occorre registrarsi attraverso il sito <https://unigroupspa.it/uniday-expo-2023/>