Fce e Ct-Rg oggi vertice col viceministro Cancelleri

Oggi alle 10, a Palazzo degli Elefanti, il sindaco Salvo Pogliese riceverà il viceministro delle Infrastrutture e dei Trasporti, Giancarlo Cancelleri, per un incontro operativo sullo sviluppo della Ferrovia Circumetnea e



lo sblocco dell'autostrada Catania-Ragusa,

All'incontro sulla Fce parteciperanno il direttore generale del ministero delle Infrastrutture,

Angelo Mautone, i tecnici della pianificazione urbanistica metropolitana e i sindaci di Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Motta Sant'Anastasia, Castiglione, Fiumefreddo, Giarre, Linguaglossa, Maletto, Maniace, Mascali, Riposto, Paternò, Piedimonte, Randazzo, S. Maria di Licodia e un rappresentante della Commissione straordinaria di Misterbianco.



IL CASO

Zone economiche speciali le esclusioni, i «recuperi» e la vigilanza sul territorio

La Cna sottolinea la dimenticanza degli uffici comunali di Vittoria e sollecita l'attenzione dei deputati, l'on. Dipasquale: «Attivo sin dai primi giorni di agosto con solleciti»

GIUSEPPE LA LOTA pag. II

Ragusa

L'esclusione in prima battuta di alcuni Comuni come Vittoria e Chiaramonte e le reazioni nell'Ipparino





Zes: i ritardi, le polemiche e i «recuperi» per rientrare nei termini della Regione

Cna e Ascom hanno già stigmatizzato la «dimenticanza» degli uffici comunali di Vittoria nella presentazione della domanda di assegnazione

GIUSEPPE LA LOTA

Sembrava tutto facile per recuperare alcuni Comuni (Vittoria e Chiaramonte Gulfi) in prima battuta esclusi dalle Zone economiche speciali, ma politica e burocrazia hanno tempi lunghi per risolvere i problemi. E nell'attesa si polemizza ad alta voce. A iniziare, la Cha di Vittoria. L'organizzazione sindacale degli artigiani, la prima a dire, seguita poi dall'ascom, che Vittoria era stata esclusa "per dimenticanza" dall'importante beneficio, si pone la domanda esi dà la riposta: che fine ha fatto la domanda del Comune di Vittoria relativa al bando per l'assegnazione delle aree Zes?

Cna e Ascom hanno giorgio Stracquadanio: «C'è già stigmatizzato la «dimenticanza» noi restiamo sempre vigili, speriamo anche i deputati»



Nello Dipasquale (Pd): «Sul caso sin dai primi di agosto, con solleciti ai commissari e all'assessorato regionale»

"Dopo il 9 settembre- scorso- scrive Giorgio Stracquadanio- termine ultimo che gli uffici comunali avevano per presentare la documentazione richiesta dal bando regionale, sulavicenda è calato il silenzio. Il silenzio, spesso, è uno stato dell'inerzia e la Regione siciliana, a volte, non sempre, si comporta come il tempio del mutismo. Per capire cosa stava e sta succedendo attorno a questa vicenda, abbiamo avviato una ricerca sul web e, in poco tempo, è venuto fuori che il dipartimento delle Attività produttive ha istituito un servizio (Servizio II.S) per la gestione e il coordinamento delle attività in eirone alle Zone economiche speciali. Si

tratta di una struttura composta da un dirigente e due dipendenti. Abbiamo contattato il dirigente, il quale, molto gentilmente, ci ha fornito le informazioni che cercavamo: la commissione che dovrà esaminare le domande, provenienti dai vari Comuni, è stata nominata pochi giorni fa; la stessa si insedierà la settimana prossima e comincerà a vagliare le richieste dei Comuni; la graduatoria che assegnerà gli ultimi ettari di Zes sarà pronta fra due/tre settimane. Quindi, ancora, è tutto da definire. Come Cna continueremo a vigilare. Auspichiamo che i quattro deputati regionali della provincia di Ragusa facciano la stessa cosa".

Interviene anche il parlamentare del Pd Nello Dipasquale, che subito dopo l'intervento dei sindacati aveva chiesto e ottenuto un incontro con l'assessore Mimmo Turano al fine di recuperare l'inserimento nelle aree Zes dei Comuni mancanti. "La mia attenzione è sempre alta già dai primi di agosto", risponde Dipasquale alla Cna. E Giorgio Stracquadanio ne prende atto in tempo reale: "Dipasquale ha fatto il suo dovere di represenza da la traricacia."

pasquale ha fatto il suo dovere di rappresentante del territorio".

Solo un intervento veloce della commissione che dovrà esaminare le domande pervenute successivamente poterebbe stroncarele polemiche. "Mi permetto di ricordare -continua ancora Dipasquale- che in un primo momento il Comune di Vittoria era rimasto fuori dalla iniziale perimetrazione delle Zes. Lo scorso 14 agosto, tramite due distinte missive, ho interessato i commissari prefettizi del Comune e l'assessore regionale alle Attività Produttive, perché i primi potessero preparare celermente la documentazione necessaria e perché il secondo accorgliesse la suddetta documentazione. Successivamente, un mese dopo, proprio l'assessore Turano mi ha confermato che per Vittoria esistono tutte le condizioni utili ad avere una propria quota di Zes. Ringrazio quindi la Cna di Vittoria per la sollectiazione e assicuro che l'impegno del sottoscritto c'è già da tempo e continuerà ad esserci".

CHIARAMONTE

«Un grave danno rimanere fuori dal sistema con Comiso e Pozzallo»

g.l.l.) Chi recrimina per l'esclusione dalle Zes è anche il Comune di Chiaramonte Gulfi. Territorio montano coinvolto dalla presenza della pista dell'aeroporto di Comiso. A sostenere la causa di Chiaramonte era intervenuto Gaetano lacono, presidente del movimento civico. "Si sarebbe potuto costruire un sistema integrato -aveva detto lacono - in quanto la zona artigianale di Coffa è adiacente al l'aeroporto di Comiso, alla strada Ragusa-Catania, a pochi chilometri dall'autoporto di Vittoria e a soli 50 chilometri dal porto di Pozzallo. Si prevede addirittura che in 3 anni per il Mezzogiorno siano disponibili 250 milioni di euro per agevolazioni e 50 sono destinati alla Sicilia. Il danno per il territorio di Chiaramonte è inestimabile e la Comunità di Gulfi ha dunque perso la più importante opportunità di sviluppo economico che oggi si poteva presentare".

Primo Piano

L'evento



Grande pubblico e pieno successo per la rassegna dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio sull'asse con il quartiere barocco



Scale del Gusto? Piacere, Ragusa

MICHELE FARINACCIO

n vero e proprio prolunga-mento dell'estate ragusana, che ha reso quanto mai speciali e partecipate tutte le manife-stazioni che sono state organizzate a Ragusa in tra settembre e ottobre. A cominciare da Birrocco, passando per Ibla Buskers fino a Scale del Gu-sto, che ieri ha vissuto la sua ultima serata. E il bilancio, anche in questo caso, non può che essere positivo. Perché se organizzare eventi di questo tipo ed in periodi come que-sto per di più in una città come Ragusa è sempre un rischio, l'anno 2019 ha ripagato pienamente la scommessa, rendendo quanto mal piacevole trascorrere le serate al-l'aria aperta e fruire delle diverse

l'aria aperta e fruire delle diverse manifestazioni.

Ed è stato davvero un fiume di gente, nei tre giorni dell'evento organizzato dall'associazione Sud Tourism con il patrocinio del Comune di Ragusa, a riversarsi lungo le suggestive scale che da Ragusa superiore portano a Ragusa Ibla fino alla zona del quartiere barocco dove si sono svolti i vari laboratori. Come quelli che ieri hanno riguardato l'olio extra vergine di oliva e la scaccia: uno degli ingredienti ed una delle pietanze più famose della terra iblea. A loro sono stati dedicati i due appuntamenti della sezione terra iblea. A loro sono stati dedica-ti i due appuntamenti della sezione "Le esperienze del gusto", o come l'omaggio alla Provola dei Nebrodi Dop a cura del professore Giuseppe Licitra del Dipartimento di Agricol-tura dell'UniCt.

La birra invece al centro di due masterclass de "Le esperienze del gusto" a Palazzo Cosentini, in collaborazione con l'Associazione italia-na sommelier Sicilia: una sulla storia della birra e il suo processo pro-duttivo e l'altra sulle tecniche di abbinamento tra birra e cibo.

Abunamento tra birra e cibo.

Anche ieri gli appuntamenti con i banchi d'assaggio "Le strade del vino" e la masterclass sull'incontro tra le strade del vino della Sicilia orientale e i cinque formaggi Dop dell'Isola (e le ultime due "Cene con vista" tutto al famminile che cono. vista", tutte al femminile, che sono state curate dalle chef Ludovica Ra-niolo e Salvina Scottino e dalle chef Simona Gazzano e Triscia Vinzi, ed entrambe arricchite da un'entrée dello chef Corrado Assenza del Caffè Sicilia di Noto. Cinque cene sulle sei in programma, sono state curate dall'APCI, l'Associazione provincia-



le Cuochi Iblei, in collaborazione con Slow Food Ragusa. "E' stato un piacere per noi partecipare a questa nuova edizione de Scale del Gusto – afferma il presidente dell'APCI, Carmelo Floridia - Contribuire alla promozione della gastronomia iblea è uno dei nostri obiettivi, increi le Concero vista ed alcuni la fatti le Cene con vista ed alcuni la-boratori, sono stati curati e condor-ti da chef rigorosamente e fiera-mente iblei, che lavorano tutti i giorni sul nostro territorio. Abbiao deciso, in sede di consiglio APCI di dare spazio anche a nomi nuovi o meno conosciuti nella ristorazione locale, infatti hanno deliziato i partecipanti con preparazioni e ricette davvero uniche. Abbiamo anche voluto coinvolgere le scuole alberghiere della provincia affinché i nostri allievi, sia per il servizio di sala che di cucina, possano comprendere e capire quanto sia importante la promozione del nostro territorio che passa anche dall'agro-alimentare e dalla gastronomia in generale".

Un connubio, quello con Scale del Gusto, iniziato già negli anni scorsi con la presenza di alcuni chef del-l'associazione iblea. "Scale del Gusto è la manifestazione che vuole

sto è la manifestazione che vuole far scoprire il territorio ma anche i







Nelle immagini i momenti salienti delle Scale del Gusto, un evento enogastronomico che conquista occhi e palato nello scenario straor-dinario offerto dall'antico quartie-re barocco nel cuore di Ragusa Ibla

piccoli produttori che ogni giorno lavorano con sacrificio nelle loro a-ziende, divenendo cestimoni del ziende, divenendo estimoni dei settore agroalimentare di qualità spiega Giovanni Gurrieri, direttore dell'associazione Sud Tourism - E in questo senso gli chef sono gli "artisti del gusto" perché oltre a scoprire i prodotti e il territorio, sono quelli che, con la loro esperienza e con le loro creazioni, ci offenen pei loro piarti la combinazione frono nei loro piatti la combinazio-ne di questi elementi, esaltandone le peculiarità e dando il giusto valo-

E ancora, gli approfondimenti culturali, lo spazio "Prodotti e pro-duttori", il buonissimo "Villaggio del gusto" alle botteghe dell'Antico Mercato, i meravigliosi campanili de "Le scale dei tesori" che regalano una vista mozzafiato ai visitatori, il di set, il laboratorio narrativo e gli eventi collaterali di "Scale parallele": anche tutto questo è stato Scale del gusto 2019. Oggi sarà la giornata dedicata ai numeri e ai bilanci della manifestazione che dà virtualmen-te l'arrivederci al prossimo anno, per l'edizione numero 6.