



CITTA' DI VITTORIA

RASSEGNA STAMPA

25 Novembre 2018

Scocca l'ora della soppressione per il passaggio a livello-trappola

Tre milioni da Palermo per cancellare l'incubo delle attese quotidiane

GIUSEPPE LA LOTA

CI VORRANNO ALMENO 2 ANNI.

Da un lato si gioisce, dall'altro si prende atto che l'eliminazione del passaggio a livello non potrà avvenire prima di due anni. Bisognerà dunque trovare un percorso alternativo provvisorio almeno per le autoambulanze. La soluzione è quella di far diventare strada praticabile l'attuale trazzera che passa sotto il cavalcavia del passaggio a livello che di fatto bypassa l'ostacolo delle sbarre chiuse. Non ci sono alternative. Dai tempi d'inizio dei lavori per rendere percorribile la stradina sterrata misureremo l'efficienza di chi vuole veramente risolvere il problema.

Il passaggio a livello della "Fontana della Pace" sarà soppresso grazie a un progetto di 3 milioni di euro. Conoscendo i tempi tecnici della burocrazia siciliana, probabilmente passeranno un paio d'anni prima di eliminare l'incubo, per chi entra ed esce da Vittoria, di fermarsi mezzora per 5 volte al giorno in prossimità del passaggio a livello. Nelle more che ciò avvenga bisognerà creare una strada alternativa almeno alle autoambulanze che vanno e vengono da Vittoria e Comiso.

Il sindaco di Comiso Maria Rita Schembari ha chiesto la disponibilità "ad accogliere un progetto di messa in sicurezza di una via secondaria, già utilizzata da alcuni automobilisti, per eludere l'ostacolo frapposto dalle sbarre, abbassate prima e qualche minuto dopo il passaggio del treno, alla salvaguardia della salute e della vita dei nostri concittadini".

Per dovere di cronaca, dobbiamo tornare indietro e sottolineare la pressante e meritoria attività di pungolo dei dirigenti della Cna di Vittoria, Giorgio Straquadanio e Giuseppe Santocono, che in tempi non sospetti suggerirono un progetto alternativo con pochi soldi per aggirare il passaggio a livello.

"Avevamo visto bene - dice Straquadanio - quando nel maggio scorso si siglò un contratto tra la Regione Sicilia e Trenitalia grazie al quale si sarebbe speso oltre un miliardo di euro per dare sicurezza, comfort e puntualità alla rete ferroviaria. Dicemmo allora che forse sarebbe stata la volta buona per fare uscire Vittoria dalla

condanna dell'isolamento in cui viene cacciata almeno 5 volte al giorno e per oltre 20 minuti da decenni".

Acqua passata, adesso c'è l'ufficialità dell'accordo che arriva da Comiso, tramite il sindaco Schembari, accolto con soddisfazione dal commissario del Comune di Vittoria Giancarlo Dionisi. "La Regione siciliana, attraverso l'assessorato alle Infrastrutture e Mobilità, destinerà tre milioni

di euro per realizzare l'intervento di soppressione del passaggio a livello sulla statale 115, tratto Comiso-Vittoria. L'assessore regionale alle Infrastrutture e Mobilità Marco Falcone ha quindi invitato Rfi ad avviare le opportune interlocuzioni con le amministrazioni interessate".

Adesso c'è solo da verificare che le due amministrazioni interessate, una politica e l'altra tecnica, Comiso e

Vittoria, accelerino l'iter progettuale che porterà alla spesa di 3 milioni di euro per eliminare il passaggio a livello. Nei due Comuni collegati da un tratto di strada angusta di appena 6 chilometri, si esulta per la bella notizia. Scrive Maria Rita Schembari: "Si tratta di un importante risultato che si raggiunge grazie alla sensibilità dimostrata non solo da parte dell'assessore Falcone, ma altresì dal presi-

I passaggi a livello che circondano la città sembrano avere le ore contate

dente della Regione Musumeci che è sempre molto vicino alle problematiche che si manifestano nei comuni siciliani e, devo dire, in particolare nel territorio comisano, e al deputato regionale Giorgio Assenza, che si fa portavoce presso l'Ars e la Presidenza della Regione delle legittime istanze del nostro territorio".

Da Vittoria replica il commissario Dionisi: "La nota con cui l'assessore Falcone comunica ai Comuni di Vittoria e Comiso l'intenzione della Regione di destinare tre milioni di euro all'intervento di soppressione di uno dei tre passaggi a livello presenti in città, non può che suscitare soddisfa-

Contenti. Il sindaco di Comiso Schembari «Finalmente». Il commissario Dispensa: «Più sicuri»

zione, perché si tradurrà in un indubbio beneficio per il territorio, in termini sia di sicurezza che di sviluppo. Oltre a risolvere l'annoso problema delle lunghe attese davanti alla sbarre abbassate, problema che si evidenzia in tutta la sua gravità quando l'attesa coinvolge mezzi di soccorso come le ambulanze e che spesso provoca disagi ai bus che trasportano gli studenti pendolari, l'intervento consentirà di migliorare la viabilità in entrata e in uscita da Vittoria e di potenziare le capacità di sviluppo economico della città".



il caso

Chiede il rinnovo del «permesso» l'ottiene 2 giorni dopo l'espulsione

Rischia di finire alla Farnesina il caso del tunisino Ben Salem Sofiem, 30 anni, espulso da Vittoria due giorni prima che il giudice di pace gli notificasse il rinnovo del permesso di soggiorno in Italia. Gli avvocati difensori dell'immigrato che ha lavorato a Vittoria alle dipendenze dell'azienda agricola di Giacomo Campoccia, Toti Miccoli e Giuseppe Novara di Trapani, se in tempi ragionevolmente brevi non riceveranno risposta positiva dalla questura e dalla Prefettura di Ragusa si rivolgeranno al Ministero degli Esteri per perorare gli interessi del loro assistito.

“Il rimpatrio presso il Cpr di Trapani Milo- dice l'avvocato Miccoli- è stato effettuato il 10 novembre, due giorni prima del provvedimento di rinnovo del permesso di soggiorno a Vittoria. Sofiem, da diversi anni in possesso di passaporto, codice fiscale e con regolare rapporto di lavoro subordinato, s'è recato presso il



L'avvocato Toti Miccoli

commissariato di Vittoria per i rilevi dattiloscopici necessari al rinnovo del permesso, nel frattempo scaduto. E' stato fermato e successivamente trasferito al Cpr di Trapani con una richiesta di trattenimento della Questura di Ragusa. Il tratteni-

mento veniva convalidato dal giudice di pace di Trapani il 4 ottobre, ma Ben Salem Sofiem, proponeva istanza di riesame che veniva accolta dal giudice di pace al termine dell'udienza del 12 novembre”.

Quando l'avvocato trapanese Giuseppe Novara si è recato presso il Cpr di per comunicare al suo assistito l'esito positivo del ricorso, ha scoperto che Sofiem era stato rimpatriato in Tunisia due giorni prima. “Sulla legittimità del rimpatrio operato in pendenza di un giudizio - afferma l'avv. Miccoli- per altro concluso con esito favorevole al cittadino straniero, auspico che verranno effettuate opportune verifiche. O tutto si concluderà senza alcun seguito trattandosi di uno straniero a cui presso il Cpr era stato assegnato semplicemente il numero 31?”.

La vicenda, come fanno rilevare i due legali del lavoratore nordafricano, ha dell'incredibile. E' vero che il

provvedimento di rimpatrio e la sentenza del giudice di pace favorevole al lavoratore straniero si sono quasi incrociati (il 10 il foglio di via con partenza da Trapani per la Tunisia, il 12 il rinnovo del permesso che legittimava la permanenza di Sofiem a Vittoria, dove lavorava con

Risposte. Il caso di un tunisino «regolare» è seguito da due legali

regolare contratto d'ingaggio), ma perché per avviare la pratica di rinnovo s'è atteso che il documento scadesse? Nei primi giorni della prossima settimana si attende la risposta dalla Questura che dovrebbe mettere la parola fine al caso.

G. L. L.

Vittoria, randagismo Proposta degli alunni

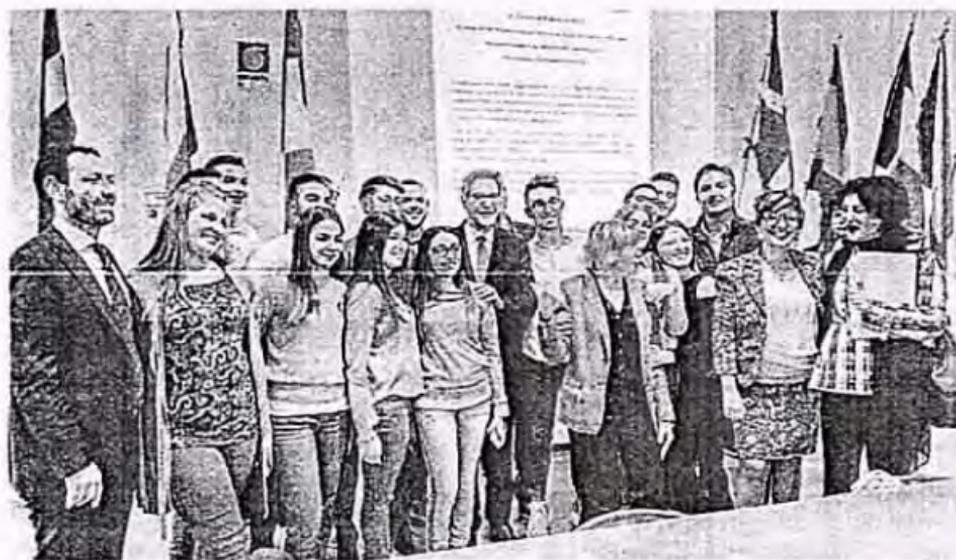
Francesca Cabibbo

VITTORIA

Una proposta di legge che parte dai ragazzi. Gli studenti dell'Istituto tecnico commerciale «Enrico Fermi» di Vittoria hanno incontrato, nella loro scuola, il presidente della Regione, Nello Musumeci e l'assessore alla Sanità, Ruggero Razza. I ragazzi hanno presentato al governatore le loro proposte in materia di randagismo. Adriano Vicari, Anna Laura Purrometo, Matteo Branchetti, Alessio Mangione, Chiara Scicli hanno parlato a nome dei compagni. «Abbiamo analizzato le norme attuali sul randagismo - hanno detto - e ci siamo resi conto che sono insufficienti. Il «cane di quartiere» non funziona e non è una soluzione. I comuni spendono circa 1000 l'anno per ogni cane ricoverato nei canili. Proponiamo di prevedere delle adozioni sostenute dalla regione: la Regione potrebbe dare 350 euro a chi adotta un cane e risparmiare così sui costi del canile. Per chi adotta più cani si potrebbe-

ro applicare quote diverse». Musumeci ha ascoltato con attenzione ed ha preso in mano il progetto presentato dai ragazzi. «Lo porterò con me e lo valuteremo con attenzione. Abbiamo stanziato 3 milioni di euro per il randagismo e varato direttive molto stringenti per i comuni. Il vostro contributo sarà molto utile».

Il progetto è stato coordinato dalla docente Marisa Gallo. «In questa scuola - spiega la preside Rosaria Costanzo - c'è un team di docenti molto attenti a questi temi. Con il progetto «Cittadinanza e costituzione» i ragazzi provano a conoscere dal di dentro lo Stato e le sue norme. Grazie ad un progetto nazionale un gruppo si recherà al Senato per presentare una proposta in materia di differenziata. Hanno voluto fare lo stesso con la Regione siciliana. Ringrazio il presidente Musumeci che ha accolto la nostra richiesta ed ha ascoltato le proposte dei ragazzi». Musumeci ha invitato i ragazzi all'Ars. «Sono contento che andiate al Senato. Ma sono un po' geloso. Vi aspetto a Palermo». (*FC*)



PIAZZA DEL POPOLO

L'installazione della panchina rossa

In occasione della Giornata internazionale della violenza contro le donne, la città di Vittoria ospiterà due iniziative, entrambe patrocinate dal Comune. Alle 10, in Piazza del Popolo, verrà installata una panchina rossa, simbolo del “no” alla violenza e monito alla difesa dei diritti delle donne.

L'evento è organizzato dall'associazione “Il Filo di Seta”, presieduta da Rosa Perupato.

PARROCCHIA RESURREZIONE

Operatori della pastorale musicale

Il vicariato foraneo di Vittoria, in concorso con l'ufficio liturgico della diocesi di Ragusa ha organizzato il primo di un ciclo di due incontri, per operatori della pastorale musicale parrocchiale. Il corso è rivolto a tutti gli animatori musicali della liturgia nelle varie comunità e sarà curato da Don Gino Alessi, direttore dell'ufficio liturgico diocesano. L'incontro si è tenuto presso la parrocchia Resurrezione di Vittoria.

life&style

cultura, spettacoli, società, tendenze e personaggi

L'intervista

Ciccio Sultano non solo pane amore e fantasia

Lo chef "a due stelle" si racconta ma presto su queste pagine sarà lui stesso a raccontare la Sicilia e "il primato dei siciliani"

LEONARDO LODATO

Pane, amore e fantasia? L'amore per la cucina è conclamato. La fantasia pure. Il pane è soltanto una piccola parte, un semplice ingrediente, nella cucina dagli orizzonti infiniti proposta da Ciccio Sultano, lo chef degli chef, lo dimostrano le due stelle Michelin che fanno bella mostra nel suo ristorante di Ragusa Ibla, Duomo, frequentato da appassionati provenienti da tutto il mondo. Ma



questa intervista, non serve soltanto a far entrare il lettore nella cucina di chef Sultano, ma ad annunciare una nuova iniziativa editoriale del nostro quotidiano, che vedrà protagonista proprio Ciccio Sultano. Questa pagina, infatti, dal... diventerà tutta sua, con una rubrica che si occuperà di cucina ma non troppo...

Chef, perché come "logo" della pagina ha scelto "Il primato dei siciliani"?

«Ho deciso di chiamare così la rubrica, perché non volevo utilizzare uno spazio per raccontare ricette da rifare a casa, ma che ser-

L'IDENTIKIT

Oltre alle 2 stelle Michelin, ottenute e confermate dal 2006, il Ristorante di Ciccio Sultano può, attualmente, fregiarsi di 4 cappelli, assegnati da L'Espresso I Ristoranti d'Italia 2019; 3 forchette, date dal Gambero Rosso 2018 Ristoranti d'Italia con il seguente punteggio: 54 cucina (su 60), 18 cantina (su 20), 18 servizio (su 20) + 1 bonus per un totale di 90/100. Nel 2018, il Ristorante è diventato ambasciatore di Krug, l'importante Maison di champagne. Inoltre, la carta dei vini del Ristorante ottiene il World's Best Wine List Awards ed entra a far parte delle cento migliori esistenti al mondo secondo The World of Fine Wine. Unico ristorante italiano. Sempre quest'anno, la rivista internazionale Wine Spectator ha assegnato alla cantina del Ristorante Ciccio Sultano Duomo il Best Award of Excellence for Wine Program 2018, conquistando 2 bicchieri su 3. È il primo ristorante in Sicilia a ricevere un simile riconoscimento.

La carta dei vini propone oltre 1.200 etichette per un totale di 11.000 bottiglie in cantina; la metà delle etichette sono siciliane e l'altra metà provengono dal resto del mondo, con una particolare attenzione alla Francia e un'importante selezione dedicata alla regione dello Champagne.

Nel 2018, il Ristorante è entrato a far parte del club Le Grandes Tables du Monde. I circa 10.000 coperti che il Ristorante fa annualmente procurano un indotto alberghiero di almeno 4.000 persone che vengono a Ragusa Ibla per conoscere la cucina di Sultano. Nel 2006, Sultano ha cucinato al Rockefeller Center di New York, unico cuoco siciliano, nel 2010 per la figlia dell'Emiro del Qatar e nel 2018 per l'incontro a Torino del Gruppo Bildenberg.

La cucina del Ristorante è stata raccontata da molte testate tra cui il Financial Times, Wall Street International, La Repubblica, Il Sole 24Ore, Los Angel Times, The New York Times, EX.IT, Vanity Fair, ICON inserto di Welt Am Sonntag, Crea Travel Japon, Boston Globe, Figaro Japon, San Francisco Chronicle, Condast Usa, UK e Asia, La Cucina Italiana. Nel Ristorante si sono seduti tra gli altri Carlo Azeglio Ciampi, John Elkann, il Principe Alberto di Monaco, Paolo Gentiloni, Luca Cordero di Montezemolo, Stefano Rodotà, Enrico Mentana, Juliette Binoche, Luca Zingaretti, Roberto Benigni, Franco Battiato.

visse a capire meglio chi siamo. Rivolgerò le stesse domande a uomini e donne che, a mio parere, rendono onore all'Isola e possono parlarne con la dovuta semplicità e profondità. Cosa mi aspetto? Solo delle risposte sincere che, magari, ci aiutino a osservare le cose da un altro punto di vista».

Un primato ce l'ha sicuramente lei, ed è quello di essere uno degli chef siciliani più apprezzati al mondo. Come si fa a conquistare il cuore e la gola del pubblico?

«Con una cucina intelligente, cioè pensata. Non ci interessa restare a galla, ma esprimere il massimo, aggiornando continuamente gli obiettivi. Lavoro con un gruppo che produce idee che vanno oltre quello che sappiamo fare oggi. Ma la mia maggiore soddisfazione è e resta quella di lavorare qui, di non aver bisogno di partire. E quando capita di andare altrove, tornando, il paesaggio che vedo da casa mi colpisce come se fosse la prima volta. Questa terra va amata visceralmente o è meglio lasciar perdere».

Molti suoi colleghi imperversano in tv, tra programmi propri e "ospitate". Lei centellina la sua presenza sul piccolo schermo. Perché?

«La verità è che mi hanno invitato molte volte e se non sono andato in tv è perché non ho trovato il programma adatto a raccontare la mia esperienza con la cucina».

Sperimentare pur mantenendo intatte le tradizioni del territorio. È davvero possibile alzare, piatto dopo piatto, l'asticella della qualità?

«Le rispondo con una battuta di Gianfranco Vissani: c'è chi copia e chi crea. Io non copio. In diciotto anni, da quando ho aperto il Ri-

METTERSI IN GIOCO

“



L'obiettivo. Non volevo utilizzare questo spazio soltanto per parlare di qualche ricetta da rifare a casa, ma con l'intento di capire meglio chi siamo

OLTRE LE TRADIZIONI

“



L'isola. Difficile trovare un posto con un'offerta così opulenta di tesori artistici, culinari, di storie e di persone che hanno tanto da dire

storante Duomo a Ibla, sono nati centinaia di piatti e tutti avevano la loro ragione d'essere, la loro, oserei dire, individualità».

Non parliamo solo di cucina. In generale, cosa c'è che non va in Sicilia e cosa, invece, abbiamo - dal suo punto di vista - che tutti ci invidiano?

«È buffo, abbiamo talmente tanto che sentiamo il bisogno di lamentarci. Difficile trovare un posto con un'offerta così opulenta di tesori artistici, culinari, di storie e di persone che hanno una storia da raccontare. Ho visitato il monastero dei Benedettini di Catania e sono rimasto, letteralmente, a bocca aperta. Conoscevo la stupefacente "dieta" dei monaci, ma vedere dal vivo dove abitavano mi ha fatto capire meglio che quel posto era, allora, il laboratorio culinario del mondo conosciuto. Eppure, molti siciliani sono accecati dall'idea che la coppa sia sempre di qualcun altro. Non riescono ad amare il bello del vicino, a sentirlo in comune. Io ho la mia vita, la mia corrente, non voglio vivere con il fiatone, pensando a che dirò, a come farò. Tutto sta a trovare una propria direzione».

Viviamo un momento "difficile" sotto diversi aspetti. Come immagina il futuro Ciccio Sultano?

«Siamo in una fase di involuzione, c'è troppa rabbia, risentimento, incertezza. E tutto questo, facilmente, condiziona. Per quanto mi riguarda, sono nato senza nulla e quindi, tornare a non avere nulla non mi fa paura. Temo, però, la stupidità, la litigiosità che in un attimo può incrinare la fiducia di un gruppo, l'armonia che permette di lavorare insieme».



Tocca palo e si brucia: bimbo in ospedale

In sicurezza. Il piccolo sta bene ed è stato già dimesso
Dionisi: «Problema risolto, non si ripeterà un'altra volta»

DANIELA CITINO

Un episodio che poteva avere conseguenze ben più gravi. E che per fortuna si è risolto in maniera positiva. Il viceprefetto Giancarlo Dionisi interviene sul caso che si è verificato giovedì pomeriggio all'incrocio tra via della Resistenza e via Failla. Un bambino di 10 anni, che si era arrampicato per gioco su un'inferriata, aveva preso la scossa toccando un palo della luce. Il bimbo, che ha riportato due piccole bruciature alla mano destra, poco dopo è stato trasportato in ospedale, dove è stato ricoverato nel reparto di Pediatria e tenuto in osservazione.

Venerdì i medici lo hanno dimesso. Sul luogo dell'incidente è intervenuta la polizia municipale, che ha acquisito tutte le informazioni utili a fare luce sull'accaduto ed ha



L'episodio che ha avuto per protagonista un palo della pubblica illuminazione si è risolto per fortuna in positivo

allertato i responsabili della ditta che gestisce il servizio di pubblica illuminazione in città. I tecnici della società hanno effettuato un sopralluogo ed hanno accertato che il palo presentava una dispersione di energia elettrica che non si manifestava costantemente e che pro-

tabilmente era dovuta ad un'ammacatura, verosimilmente provocata dall'impatto di un mezzo pesante.

Il palo è stato isolato e messo in sicurezza. "Apprendo con sollievo la notizia delle dimissioni del bambino dall'ospedale - ha dichiarato il viceprefetto Giancarlo Dionisi - e gli auguro di superare presto il trauma dell'incidente. Sono stato subito informato dei fatti e mi sono tenuto in stretto contatto con la polizia municipale, che mi ha ragguagliato sugli sviluppi della situazione. Posso assicurare che il palo è stato messo immediatamente in sicurezza e che non rappresenta più una fonte di pericolo per la pubblica incolumità. Nei prossimi giorni contatterò la ditta che gestisce la manutenzione degli impianti di pubblica illuminazione e solleciterò un capillare monitoraggio, al fine di scongiurare episodi che possano mettere a repentaglio la sicurezza dei cittadini, siano essi bambini o adulti".