

ABBONAMENTO ANNUO
Carta + digitale + archivio
a soli 99€
(8,25€ al mese)
tel. 095 372217

Siracusa

ABBONAMENTO ANNUO
Carta + digitale + archivio
a soli 99€
(8,25€ al mese)
tel. 095 372217

Al via il nuovo sistema della differenziata

Svolta a Portopalo di Capo Passero per la raccolta rifiuti. Alle porte l'attivazione delle fototrappole e l'introduzione del servizio di spazzamento meccanico

PORTOPALO DI CAPO PASSERO - Il Comune siracusano dà una svolta alla gestione dei rifiuti con l'introduzione di un nuovo servizio di raccolta differenziata che partirà il 1° aprile. La gestione è stata affidata alla ditta Dusty di Catania che si è aggiudicata l'appalto settennale. Il sindaco, Rachele Rocca, e il vicesindaco e assessore all'Ecologia, Corrado Lentiniello, hanno sottolineato che il progetto rappresenta un passo decisivo per la comunità di Portopalo, in un contesto in cui il decoro urbano e la gestione dei rifiuti sono diventati temi centrali.

“La gestione dei rifiuti è un tema che sta molto a cuore a questa Amministrazione - ha dichiarato il sindaco Rocca -. Ci saranno dei cambiamenti importanti che abbiamo fortemente voluto, e la promessa che facciamo è che arriveremo ancora più in alto nella qualità dei servizi offerti ai cittadini”. Il nuovo servizio non si limiterà a una semplice raccolta differenziata, ma sarà caratterizzato da una serie di innovazioni che spaziano dalla gestione dei rifiuti organici all'introduzione di tecnologie per il monitoraggio del territorio. Uno degli aspetti più rilevanti



Rachele Rocca



riguarda l'introduzione delle compostiere domestiche e di comunità, strumenti che permetteranno ai cittadini di gestire in modo autonomo i propri rifiuti organici, riducendo così la quantità di scarti destinati alla discarica.

Parallelemente, saranno distribuiti mastelli per la raccolta differenziata, che garantiranno una gestione più efficiente dei rifiuti e permetteranno ai cittadini di partecipare attivamente al processo di separazione dei materiali. Per contrastare l'abbandono indiscriminato dei rifiuti, il Comune ha deciso di adottare un altro strumento innovativo: le fototrappole.

Questi dispositivi, che si attivano automaticamente in caso di movimenti

sospetti, consentiranno di monitorare le aree più sensibili della città e di individuare chi non rispetta le regole della raccolta differenziata, garantendo una risposta tempestiva e più severa contro chi inquina. Un altro elemento fondamentale di questo progetto riguarda la sensibilizzazione dei più giovani. Il Comune di Portopalo ha avviato una serie di progetti educativi nelle scuole, con l'obiettivo di insegnare ai bambini l'importanza del rispetto dell'ambiente e del corretto smaltimento dei rifiuti. “Educare i più giovani a un comportamento responsabile nei confronti dell'ambiente - ha evidenziato il sindaco Rocca - è fondamentale per creare una cultura della sostenibilità che perduri nel tempo”.



Corrado Lentiniello

Altra novità è il servizio di spazzamento meccanizzato, che non era mai stato introdotto fino ad oggi. Grazie all'acquisto di attrezzature moderne, il Comune avrà la possibilità di intervenire in modo rapido ed efficace, soprattutto nelle zone centrali e nei periodi estivi, quando il flusso turistico è più intenso. Il rinforzo pomeridiano nelle zone più frequentate garantirà strade e piazze più pulite, migliorando l'immagine del territorio e aumentando l'attrattiva turistica.

Il vicesindaco Corrado Lentiniello ha concluso sottolineando che il nuovo sistema rappresenta una sfida per l'Amministrazione, ma anche una grande opportunità. “Oggi ci giochiamo la nostra credibilità - ha dichiarato il vicesindaco -. Il Comune di Portopalo è pronto a raccogliere i frutti di questo impegno”. “Abbiamo lavorato - ha concluso l'amministratore - con la passione che ci ha sempre contraddistinto per fare l'interesse della Comunità e offrire ai cittadini un servizio utile e di qualità”.

Luigi Solarino

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FRANCOFONTE

Comune e cittadini insieme per il Peba

FRANCOFONTE - Con deliberazione della Giunta comunale n. 86 del 18 marzo 2025 il Comune di Francofonte ha adottato lo schema del piano di eliminazione delle barriere architettoniche (Peba), elaborato secondo le linee guida approvate dalla Regione siciliana. “Il Peba - scrive l'Amministrazione comunale in una nota - vuole essere uno strumento in mano all'Amministrazione pubblica per pianificare gli interventi di abbattimento delle barriere architettoniche. Al fine di rendere la nostra città più accessibile e inclusiva, tutti i cittadini, le associazioni e le categorie professionali sono invitati a partecipare attivamente inviando osservazioni e suggerimenti utili alla redazione definitiva del piano”.

Il Comune di Francofonte sottolinea che è possibile inviare segnalazioni e/o osservazioni, entro il 19 aprile 2025, attraverso la compilazione di un format presente sul sito web istituzionale dell'Ente. Le segnalazioni e le osservazioni possono riguardare l'accessibilità di spazi pubblici e privati di interesse pubblico e proposte di miglioramento per l'abbattimento delle barriere architettoniche esistenti. Le segnalazioni e/o osservazioni pervenute entro detto termine saranno valutate prima dell'approvazione definitiva del Peba.

ABBONAMENTO ANNUO
Carta + digitale + archivio
a soli 99€
(8,25€ al mese)
tel. 095 372217

Ragusa

ABBONAMENTO ANNUO
Carta + digitale + archivio
a soli 99€
(8,25€ al mese)
tel. 095 372217

Carota novella di Ispica Igp, obiettivo crescita nel 2025

Il QdS ha partecipato a un tour educativo alla scoperta dell'ortaggio, dalla coltivazione alla promozione, organizzato dal Consorzio di tutela. L'intento è quello di raggiungere i consumatori più attenti alla qualità

ISPICA - La Carota novella di Ispica Igp, protagonista del suo territorio di origine, si distingue per la sua forte capacità di comunicare e farsi apprezzare. Durante l'educational tour, organizzato dal Consorzio di tutela della Carota novella di Ispica Igp, il Quotidiano di Sicilia ha potuto conoscere le caratteristiche di una referenza storica e moderna al contempo grazie ai suoi processi produttivi innovativi.

Un ortaggio d'eccellenza dell'ortofrutta italiana dalla forma cilindrica e diametro variabile da 15 a 40 mm, presente sul mercato da febbraio a giugno ma molto apprezzato anche per le sue caratteristiche uniche, come la precocità di maturazione, il colore arancione molto intenso, il profumo particolare e deciso, l'aroma erbaceo e la croccantezza. La zona di produzione della Carota novella di Ispica Igp comprende alcuni comuni delle province di Ragusa, Siracusa, Catania e Caltanissetta. Si distingue dalle altre carote per essere un prodotto tipicamente primaverile, precoce: per questo è definita “novella”, con specifici connotati chimici e organolettici, e coltivata nel rispetto dei più alti standard ambientali e qualitativi.

Il tour è cominciato da una visita in campo all'azienda Colle d'oro di Ispica, dove la raccolta è in pieno svolgimento, per poi assistere alla lavora-



La raccolta della Carota novella di Ispica (bg)

zione della carota all'interno dei magazzini del Consorzio Fonteverde O.P. Qui ogni processo è controllato con scrupolosità e attenzione per garantire un prodotto di qualità.

La tutela e promozione di questo ortaggio, sempre più diffuso e apprezzato nell'arte culinaria siciliana e non solo, è portata avanti dal Consorzio di tutela Igp Carota novella di Ispica, nato nel 2010, costituito da piccole e medie imprese, che riunisce 18 produttori delle zone comprese nell'areale del Sud-Est siciliano, che vantano favorevoli condizioni pedoclimatiche ca-

ratterizzate dalle temperature medie invernali elevate e da una buona quantità di luce. A differenza degli altri areali di produzione che coltivano questo ortaggio con ciclo primaverile-estivo-autunnale, la Carota Novella di Ispica Igp viene coltivata con ciclo colturale autunno-vernino-primaverile. Dal 2011 a oggi, la carota ha avuto continui incrementi di mercato e nel 2024 ha registrato una crescita pari al 14% con 40mila quintali di prodotto certificato Igp. Attualmente la superficie coltivata è di circa 1.500 ettari, per una produzione complessiva che supera le 75 mila tonnellate di cui il 10% certi-

ficata Igp.

“Abbiamo iniziato le raccolte, in linea con il disciplinare di produzione, nei primi giorni di febbraio - ha dichiarato Massimo Pavan, presidente del Consorzio di tutela Igp -. Quest'anno il nostro obiettivo è raggiungere quota 60 mila quintali di prodotto certificato e il 30% di quello commercializzato con il marchio Igp. Inoltre il Consorzio punta far conoscere il prodotto e le sue caratteristiche uniche, attraverso progetti mirati e attività di promozione nei vari canali di distribuzione per poi arrivare all'utente finale, un consumatore consapevole, particolarmente attento ai prodotti di qualità. L'esigenza principale è informare il consumatore sui caratteri distintivi rispetto ad altre carote valorizzando il prodotto Igp con le sue peculiarità organolettiche. Nel nostro Paese il cliente si è fidelizzato a un prodotto di qualità e vede l'Igp proprio come sinonimo di pregio e valore”.

Questo ortaggio viene promosso attraverso il progetto “La carota novella d'Ispica Igp in Ho.Re.Ca.” finanziato dal ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf). Il presidente Pavan ha presentato il progetto e le attività del Consorzio a Palazzo Bruno di Belmonte, sede dell'amministrazione comunale di Ispica, sottolineando l'importanza e

la necessità di una comunicazione efficace ed idonea a potenziare la commercializzazione della carota. L'incontro si è tenuto alla presenza, tra gli altri, del sindaco di Ispica, Innocenzo Leontini che, durante il suo intervento, si è soffermato sull'importanza della carota nella promozione del territorio, insieme alle altre straordinarie risorse culturali del barocco, del liberty e della civiltà rupestre.

Anche gli interventi dei due imprenditori Pietro Calabrese, dell'azienda Colle d'oro, e di Carmelo Calabrese, del Consorzio Fonteverde O.P., hanno rafforzato gli argomenti della commercializzazione e dei mercati nazionali e internazionali, soprattutto attraverso un lavoro qualitativo capace di coinvolgere sempre più la grande distribuzione organizzata. Inoltre, sono stati programmati 4 seminari che si svolgeranno a Catania (15 aprile), Ragusa (13 maggio), Palermo (16 maggio) ed Enna (20 maggio), dedicati agli operatori del settore del canale Ho.Re.Ca. nel territorio di produzione della carota, per approfondire meglio le caratteristiche del prodotto attraverso delle sessioni più tecniche.

Biagio Tinghino

© RIPRODUZIONE RISERVATA