

Creare il parco tematico del Cerasuolo di Vittoria è la sfida più stimolante

Gal Valli del Golfo. Presentato il percorso strategico che punta al progetto per dar vita all'ecosistema innovativo sul territorio

CONFCOMMERCIO

Zes unica, Manenti «Grande occasione ma serve superare le varie criticità»

Molto costruttivo, con un esame approfondito sul piano tecnico sia delle opportunità che delle criticità della misura, l'incontro su Credito d'imposta Zes e Transizione 5.0 che Confcommercio provinciale Ragusa ha patrocinato e che si è tenuto ieri, promosso dall'Ordine dei dottori commercialisti e degli esperti contabili dell'area iblea, nella loro sede di via Martoglio nel capoluogo ibleo. Dopo il presidente Odcec Rg, Maurizio Attinelli, è intervenuto il presidente provinciale Confcom-



mercio Ragusa, Gianluca Manenti (nella foto), il quale ha spiegato che tutti i cambiamenti necessitano di un momento di riflessione.

«Anche quando sono partite le prime Zes regionali - ha sottolineato - inizialmente sembravano farraginose. Restiamo convinti che a determinate condizioni la Zes unica possa rappresentare una chiave di svolta per l'economia. Stiamo avendo a che fare con una Zes molto allargata, probabilmente la più grande al mondo che coinvolge 2500 Comuni e oltre 20 milioni di persone. Siamo qui anche per comprendere in che misura gli investimenti riusciranno a rivalutare e valorizzare il territorio del Mezzogiorno. Non ci sono dubbi che, per noi di Confcommercio, il passaggio da Zes regionale a Zes unica rappresenti un'opportunità storica». A dire la sua anche il presidente sezione Confcommercio Ragusa, Rosamaria Chiaramonte, che ha tenuto a precisare come «le imprese, malgrado le incertezze a cui sono sottoposte nella poca chiarezza delle norme o nella farraginosità delle pratiche amministrative, risultano ancora disponibili ad investire non soltanto avendo come obiettivo il mero profitto ma per una più consapevole scala di valori che va dal welfare dei propri dipendenti e collaboratori ad una maggiore attenzione per l'ambiente e la sostenibilità della crescita. Tra i temi principali esaminati dai dottori commercialisti quella concernente la misura del credito d'imposta nelle zone Zes. Tra le criticità - ancora Chiaramonte - il fatto che le norme di attuazione sono praticamente state predisposte a maggio e il breve tempo nel quale si deve concludere l'investimento».

DANIELA CITINO

VITTORIA. Il blasonato Cerasuolo di Vittoria è una ricchezza per tutto il suo territorio. La sala degli Specchi di palazzo Iacono ha ospitato la presentazione del progetto di un ecosistema innovativo territoriale e produttivo che ha il suo elemento fondante e più significativo nella creazione del parco tematico del Cerasuolo di Vittoria Doc e Vittoria Doc. Nello specifico sono state illustrate le due misure che rientrano nell'Azione Pall.13 che fanno parte del contenitore economico e progettuale del Gal Valli del Golfo.

«I due progetti, che hanno la finalità di approfondire le conoscenze scientifiche per verificare e formulare una proposta per la istituzione del parco tematico del Cerasuolo di Vittoria, intendono soddisfare alcuni fabbisogni e risolvere alcune problematiche di interesse per il comparto vitivinicolo del Cerasuolo di Vittoria» sottolinea Silvio Balloni precisandone ulteriormente le finalità. «Possiamo riassumerle - prosegue Balloni - in questi punti: delimitare su base cartografica l'area di produzione del Cerasuolo di Vittoria anche attraverso la costituzione di un sistema informativo da offrire agli enti e ai tecnici con particolare riferimento al territorio del Gal Valli del Golfo, censire le superfici vitate effettivamente presenti nel territorio del Cerasuolo di Vittoria anche allo scopo di dare utili informazioni ed effettuare un confronto con gli e-

stensori del piano vitivinicolo regionale in fase di redazione, effettuare una stima del fabbisogno idrico e metodi sostenibili per l'irrigazione nell'area in studio, predisporre una carta dei suoli dell'area del Cerasuolo sulla base di cartografia esistente e indagini di campo, censire e caratterizzare, sulla base di indagini di tipo genetico, i principali cloni di frappato da cui si origina il Cerasuolo di Vittoria».

«E ancora - sempre Balloni - proporre interventi per affrontare le principali avversità entomologiche e fitopatologiche; effettuare una raccolta ed elaborazione di dati e analisi storica dello sviluppo del Cerasuolo di Vittoria per avanzare la richiesta di istituzione del parco del Cerasuolo di Vittoria». Quanto all'aspetto del finanziamento, si è soprattutto parlato, presente il sindaco Francesco Aiello, di uno specifico progetto che, volto alla promozione delle

IL PANE DI QUALITÀ

Panettieri d'Italia di Gambero Rosso premia la panificazione in Sicilia che vanta una tradizione millenaria, legata alla sua storia, cultura e vocazione agricola. Tante le influenze dei popoli che si sono susseguiti e che hanno contribuito a plasmare le tecniche e le varietà di pane siciliano. In provincia inseriti nella guida: Distefano, Foz - Fermento, Officina Zero e I Banchi a Ragusa, la new entry Bann - Pane Libero e Fratantonio a Modica.

Strade del Vino con capofila l'omonima associazione e inerente la programmazione 2014-2022, si concluderà nel dicembre del 2025. Presenti all'incontro anche i primi cittadini di Comiso, Acate, Chiaramonte e Gela, il responsabile di piano Gal Valle del Golfo, Giuseppe Di Dio, rappresentanti degli ordini professionali, dell'Università e dell'Arpa. Di notevole interesse gli interventi dei due vigneron siciliani, Alessio Planeta e Francesco Ferreri, e di Guglielmo Manenti, presidente del consorzio di tutela del vino Cerasuolo di Vittoria Doc e Vittoria doc.



Il sindaco Aiello durante l'intervento nella conferenza promossa dal Gal

CONFCOOPERATIVE

Campisi: «Imprese giovanili in calo Fare incontrare domanda e offerta»

Dalle verifiche empiriche sul totale dello stock delle imprese attive giovanili in Italia, studio effettuato dal centro studi di Confindustria Fondo Sviluppo, purtroppo in Italia si conferma anche nel 2023 il declino dell'imprenditorialità tra i giovani. Erano 548 mila unità nel 2015 e sono scese a 449 nel 2023, facendo segnare nell'ultimo anno una variazione negativa rispetto al 2015 pari al -18%. La Sicilia, con 597 unità, mantiene il primato assoluto per numero di cooperative attive giovanili in Italia. Il 42% delle cooperative attive giovanili, infatti, fa riferimento alle regioni del Sud. Il 23% ha sede legale nelle due Isole maggiori. In termini di incidenza di cooperative attive giovanili rispetto al totale delle cooperative attive nel paese, il settore ricettivo e ristorazione, con il 6,8%, precede quello sociale e sanitario, con il 5,1% e l'istruzione e formazione, sempre con il 5,1%. In Sicilia, l'ambito settoriale che registra il numero più elevato di cooperative attive giovanili è il sociale con 112 unità.



«Questi numeri - commenta il presidente territoriale Confindustria Ragusa, Luca Campisi - da un lato ci fanno comprendere che qualche motivo di speranza in più nella nostra isola c'è, dall'altro fotografano una situazione niente affatto semplice, in linea, comunque, con quanto sta accadendo, nella nostra provincia così come nell'isola, nel resto d'Italia. Ecco perché è necessario avviare, da parte nostra, una maggiore azione di sensibilizzazione nei confronti di chi, potenzialmente, può essere stimolato ad attivare esperienze di cooperazione a livello giovanile nei settori più disparati. E' altresì essenziale conoscere in modo approfondito gli strumenti normativi di riferimento, anche per quanto concerne le possibilità di agevolazioni che potrebbero interessare da vicino le start up. C'è un lavoro tutto in salita da compiere. Ma siamo fiduciosi sul fatto che l'attenzione sempre crescente su queste tematiche possa aiutarci a migliorare le performance. Ci aiuta la presenza nel territorio, e segnatamente nel capoluogo, della facoltà di Management delle imprese per l'economia sostenibile con cui, come organizzazione di categoria, abbiamo avviato un rapporto di collaborazione che si esplicherà nella giornata di venerdì con l'appuntamento del Job Relais, a cui anche noi stiamo fornendo la nostra adesione, per fare incontrare la domanda e l'offerta di lavoro con riferimento soprattutto ai giovani studenti».

Ciclismo, Naturosa su più fronti Arrivano risultati incoraggianti

RAGUSA. La Naturosa Bike & Co. Ragusa ha affrontato un'altra domenica impegnativa. I giovanissimi, sulle strade di Terme Vigliatore in provincia di Messina, hanno fatto registrare il secondo posto con Lorenzo Gualato nella categoria G3 mentre Paolo Ali si è aggiudicato il terzo posto nella categoria G5. Michele Scala, poi, si è piazzato 12esimo sempre nella stessa categoria e nella G6 Leonardo Firullo taglia il traguardo con la quinta posizione, ottavo posto, stessa categoria, per Flavio Parisi.

Esordienti e Allievi sono stati impegnati lungo le strade messinesi partecipando al trofeo Città di Mazzarrà Sant'Andrea. Per quanto riguarda la categoria degli Esordienti, si confermano le buone prestazioni del team i-



bleo, con il 4° posto di Leonardo Carbonaro e il 7° di Emmanuel Brugaletta. Per quanto riguarda gli Allievi, arriva il terzo posto di Salvatore Caruso, il quinto di Corrado Spadaro, l'ottavo di Angelo Brugaletta e il nono di Nicolas

Tumino. Con riferimento alla disciplina della mountain bike, a Modica (nella foto) è da incorniciare il primo posto di Angelo Tumino nella categoria M3, buone le performance di Marco Gurrieri e Angelo Battaglia nella M2. Terzo posto tra gli juniores di Flavio Schembari. Poi, nella categoria Donne allieve, il "solito" primo posto di Alessia Micieli, terzo posto per Giada Nascondiglio e quarto per Erika Boscarino. Inoltre, nella categoria Esordienti, quarto posto per Andrea Nascondiglio e sesto per Matteo Carfi.

Natural body building, Spadola vince i campionati italiani (70 kg)

ISPICA. L'atleta body builder Daniele Spadola, ispicese classe '92, ha vinto i campionati italiani di natural body building - categoria 70 kg - disputati presso l'Una Hotel Giardini Naxos, sbaragliando la concorrenza di atleti provenienti da tutta Italia.

Allenato dal coach Massimo Savasta, Daniele Spadola (entrambi nella foto) è istruttore e personal trainer qualificato con più di tredici anni di esperienza. La sua storia inizia da ragazzino sovrappeso appassionato di calcio che a sedici anni, raggiunti i 110 kg, decide di iscriversi in palestra, scoprendo così una naturale inclinazione verso il body building ed una vocazione al sacrificio ed al lavoro.

L'incontro con il coach Massimo Savasta, body builder professionista e

trainer con quasi trent'anni di esperienza, fa nascere tra i due una grande collaborazione; con il suo affiancamento nelle fasi finali di avvicinamento alla gara, allenamento duro - anche notturno, - e una seria preparazione fatta di alimentazione rigidamente controllata, Daniele Spadola ha raggiunto risultati prestigiosi in modo del tutto naturale. La vittoria del campionato italiano, conseguita nel giorno

dell'anniversario di nozze dei genitori e che Daniele ha voluto dedicare, con grande commozione, alla madre Maria Carmela, scomparsa due anni fa, ha consentito all'atleta ispicese di qualificarsi al prestigioso concorso Csen Mr. Universe - Ercole dello Ionio, che si svolgerà nei giorni 13 e 14 luglio presso l'hotel Europa di Rende.

