

36. Catania. Calendario

IL SOLE sorge alle 6,09 e tramonta alle 20,01.

LA LUNA è sorta ieri e tramonta alle 15,41. **PREVISIONI DEL TEMPO** cielo sereno o poco nuvoloso. Temperature in lieve aumento. Venti deboli. Mar Jonio poco mosso.

I SANTI San Domenico. Il santo che si festeggia oggi nasce intorno al 1175 a Caleruega in provincia di Burgos, da Felice di Guzman e dalla beata Giovanna de Aza. Autorizzato dal papa, instaura uno stile nuovo di predicazione. Non ostenta titoli, viaggia a piedi, vive di elemosina, predica il Vangelo con

le parole semplici del popolo, ma soprattutto mette in pratica quel che insegna invitando tutti alla conversione. Appena la guerra lo permette, nel 1214, Domenico si reca a Tolosa e qui nasce il primo gruppo dei Padri Predicatori. Dopo aver predicato nel Nord dell'Italia e nelle Marche, spostato dalla fatica, si ritira a Bologna e qui il 6 agosto 1221 muore. **FARMACIE APERTE ANCHE DALLE ORE 13 ALLE ORE 16,30:** Chines (p.zza S. Domenico, 28); Del Corso (via Gambino, 56); Di Salvo (v.le F. Fontana, 3); La Scogliera (via Medea, 11/B); Lopes (via Besana, 7); Maione

(via Nuovaluce, 45); S. Luigi (v.le M. Rapisardi, 349). **FARMACIE NOTTURNE:** Barriera (via Del Bosco, 282); Battisti (via F. Crispi, 195); Coffa (via C. Colombo, 25); Croceverde (via G. D'Annunzio, 43); Finocchiaro (via S. Giov. Battista, 8 - S. Giov. Galermo); Fisichella (via Plebiscito, 224); S. Agata (vill. S. Agata - Zona A 26); Zarba (via A. Diaz, 17). **DISTRIBUTORI DI CARBURANTE APERTI - TURNO B (ORE ORE 7-13 E 15-19,30):** Sp, piazza Galatea; Ip, via Vincenzo Giuffrida, 156; Tamoil, piazza Duca di

Camastra; Agip, piazza Spirito Santo; Agip, piazza dei Miracoli; Agip, viale Vittorio Veneto; Q8, viale Ulisse; Erg, viale Mario Rapisardi 395; Esso, S.S. 114 c.da Villalegra; Esso, via Messina 684; Esso, via Del Bosco - S.P. per Zafferana; Esso, piazza S. Cristoforo; Esso, via Passo Gravina, 279; Sp, corso Indipendenza; Indip., via Palermo 628; Indip., via Acquicella Porto; Sp, via Domenico Tempio; Erg, via Pietra dell'Ova 190/A; Agip, via Duca degli Abruzzi 64; Agip, via Galermo, 260; Ip, piazza Palestro; Agip, piazza Cavour; Q8, via Eleonora D'Angio - ang. via Milo; Erg, piazza Eroi d'Ungheria; Erg,

viale Lorenzo Bolano; Q8, via Imbriani - ang. via della Carvana. **DISTRIBUTORI DI CARBURANTE APERTI - TURNO D (ORE 7-13 E 15-19,30):** Agip, piazza Manganelli; Agip, via Cesare Beccaria; Agip, viale Felice Fontana 10; Agip, viale Kennedy 4; Agip, Largo Badiella; Agip, via Messina 650; Q8 via V. Casagrandi 2; Agip, piazza A. Lincoln; Agip viale Marco Polo; Esso, via S.G. La Rena 22; Esso, corso Indipendenza 260; Esso, viale O. da Pordenone 42; Esso, viale M. Rapisardi 356; Esso, Largo Pascoli; Indip., largo Rosolino Pilo; Indip.,

piazza Alcalá; Indip., via Dottor Consoli; Agip, Largo Abbeveratoio - S.G. Galermo; Agip, viale Libertà - ang. via P. Mascagni; Ip, via Ventimiglia 16; Ip, viale Lorenzo Bolano 50; Q8, viale Kennedy 44; Tamoil, via Plebiscito - ang. via Torre Vesc.; Erg, via Zia Lisa. **DISTRIBUTORI NOTTURNI Catania:** Agip - S.G. Galermo - Largo Abbeveratoio, 1; S.P. - S.S. 114 km. 106 Stradale Primosele; Q8 - viale V. Veneto, 115; Agip - viale M. Rapisardi, 500; Agip - viale Kennedy, 4; Agip - via Messina n. 646/648/650; Agip, viale A. Doria, 8; Agip - Gelso Bianco, 8

PADRI PREDICATORI Oggi memoria liturgica di San Domenico

Oggi si celebra nella chiesa "San Domenico", la memoria liturgica (solennità per l'Ordine dei Domenicani) di San Domenico, nell'anno giubilare della «santa predicazione» della Famiglia Domenicana - nella ricorrenza della fondazione nella residenza missionaria di Prouille, presso Tolosa, di un convento di religiose agostiniane regolari, per appoggiare il suo apostolato. Messe saranno officiate alle 7,30 e alle ore 9 dai sacerdoti della comunità conventuale dei padri Predicatori in onore del fondatore dell'Ordine e titolare della chiesa, (chiamata "San Domenico fuori le mura" perché costruita dopo il sisma del Val di Noto, alla fine secolo XVII, sopra i ruderi dell'antica Santa Maria La Grande).

La celebrazione del beato transito si tiene all'inizio della novena d'anni in preparazione all'8° centenario della fondazione del nucleo di una comunità di frati Predicatori. I suoi figli presenti a Catania dal 1224, appena 3 anni, al preloquio di oggi canteranno così: "O Dio nella tua provvidenza tu inviasti all'umanità assetata san Domenico, araldo della tua verità attinta alla sublime fonte del Salvatore. Sempre sorretto dalla Madre del tuo Figlio e riarso di zelo per le anime, egli assunse per sé e per i suoi discepoli, raccolti dallo Spirito Santo, l'ufficio del Verbo, portando a Cristo con la dottrina e con l'esempio innumerevoli fratelli. Intento a parlare con te e di te crebbe nella sapienza e facendo scaturire l'apostolato dalla contemplazione si votò totalmente al rinnovamento della Chiesa".

ANTONINO BLANDINI

IL FONDO DELL'ONU PER L'INFANZIA

Vincenzo Lorefice segretario regionale dell'Unicef

Su proposta di Umberto Palma, palermitano, neopresidente del Comitato regionale Sicilia per l'Unicef, Vincenzo Lorefice (nella foto) è stato nominato segretario regionale. La nomina, come si legge nelle motivazioni che hanno portato alla scelta, condivisa dalla stragrande maggioranza dei presidenti dei Comitati Provinciali Unicef della Sicilia, giunge in un momento di particolare importanza per l'Unicef, Fondo delle Nazioni Unite per l'Infanzia, impegnato in ogni parte del mondo, in collaborazione con le organizzazioni alleate, per garantire ad ogni bambino salute, scuola, uguaglianza e protezione.

E continua Palma: "Palermo per la Sicilia Occidentale, Catania per la Sicilia Orientale, in sinergia, possono far rivivere alla Sicilia gli indimenticabili anni della guida del compianto Carmelo Russello".

Lorefice, che mantiene la carica di presidente del Comitato provinciale Unicef di Catania, avrà, in particolare, il compito di rilanciare in ambito regionale, sulla scorta della più che ventennale esperienza, il progetto di Educazione allo sviluppo nelle scuole di ogni ordine e grado e di supportare le attività dei singoli comitati, promuovendo, in tandem con il presidente Palma, iniziative di respiro regionale.



IL DOTTOR VINCENZO LOREFICE



CORSO DI FORMAZIONE PER GLI UFFICIALI UNICI DI CATANIA.

Nella rada di Augusta, ospiti del Nucleo di manovra della Guardia di Finanza, gli ufficiali della sezione Unuci di Catania hanno completato il corso di formazione nella sicurezza degli impianti portuali. A tal proposito, la nuova normativa internazionale sulla sicurezza marittima (nata in sede Iemo nel dicembre del 2002 quale risposta del cluster marittimo agli attacchi terroristici dell'11 settembre) ha reso necessario l'aggiornamento degli ufficiali della sezione di Catania. Infatti, unitamente all'approfondimento dei legami con le Forze armate, l'aggiornamento degli ufficiali costituisce principio fondante dell'unione ufficiali in Congedo d'Italia. Il corso, i cui contenuti sono stati predisposti dall'ledeta (Istituto europeo per la formazione e la ricerca in Diritto, Economia, Trasporti e community) centro di eccellenza capitolino, è stato frequentato da 34 ufficiali e soci della sezione e la docenza di ufficiali della Capitaneria di porto di Catania che ha ospitato le lezioni di teoria.

VIGILANZA PRIVATA

Santangelo riconfermato presidente della Federsicurezza

Si è svolta ieri mattina, nella sede della Concommercio di Catania, l'assemblea ordinaria della Federsicurezza di Catania, la federazione di settore che riunisce gli istituti di vigilanza privata già aderenti a Concommercio che, a livello nazionale, costituisce il principale polo di rappresentanza della sicurezza privata in Italia, rappresentando circa 200 aziende con oltre 20.000 addetti, pari a oltre il 50% degli operatori del settore.

All'ordine del giorno il rinnovo degli organi sociali. Dopo la relazione del presidente uscente Silvio Santangelo (nella foto), si è proceduto all'elezione del Consiglio direttivo e del massimo organo del sodalizio. Alla presidenza della Federsicurezza provinciale è stato riconfermato il cavaliere Silvio Santangelo per altri quattro anni.

"Oltre ad essere naturalmente lusingato per la fiducia dimostrata dagli associati - ha detto Santangelo - sono pronto ad affrontare un altro mandato da presidente. Con l'aiuto di tutta la nuova squadra miglioreremo la visibilità dell'associazione e garantiremo una più incisiva autorevolezza ad un settore che ha bisogno di far sentire forte e chiara la sua voce per gli impegni importanti che dovrà affrontare".



LIBRINO

Triduo di preghiera in vista della festa di S. Chiara d'Assisi

Nella chiesa di "Santa Chiara in Librino", al viale Moncada 17, oggi inizia il triduo di preghiera in preparazione della festa liturgica della Patrona e titolare santa Chiara d'Assisi, a cura del parroco padre Domenico Guerra. Alle ore 18.30 messa vespertina con omelia celebrata da padre Vincenzo Branchina, parroco della comunità del "Sacro Cuore al Fortino". Alle ore 19.30 «giochi per bambini».

Domani alle ore 18.30 messa feriale presieduta dal parroco. Alle 21 si svolgerà la «serata danzante», con canti napoletani e la sagra di «arrusti e mangia» di carne di cavallo. Venerdì 10 padre Salvatore Consoli junior, direttore dell'ufficio diocesano per la Pastorale giovanile, alle ore 18.30 concluderà il triduo con la celebrazione dell'Eucaristia. Alle 21 si svolgerà una serata d'intrattenimento musicale a cura del gruppo parrocchiale Giovani, con degustazione di carne equina arrostita. Sabato 11, memoria liturgica di santa Chiara d'Assisi, dopo la messa delle 18.30, si svolgerà, con la partecipazione di tutti i fedeli, la processione del venerato simulacro della grande santa francescana fondatrice delle Clarisse lungo viale Moncada. Al rientro, saranno accesi fuochi d'artificio.

Il titolo della nuova parrocchia di Librino proviene da quello prima esistente nella chiesa ex monastica di Santa Chiara in via Garibaldi (ora rettoria filiale di S. Maria dell'Aiuto). Con la morte del parroco Francesco Pergolizzi, la titolarità della parrocchia fu trasferita nella nuova realtà ecclesiale di Librino.

A. B.

ACCORDO TRA MASSIMO BELLINI E CAMERA DI COMMERCIO

Il teatro lirico veicolo di promozione dello sviluppo catanese nel mondo

La Camera di commercio di Catania sarà partner del Teatro Massimo Bellini nelle attività e nelle relazioni internazionali e sponsor della programmazione e dei grandi eventi organizzati dal Teatro. L'accordo è stato raggiunto nei giorni scorsi dal sovrintendente del Teatro Antonio Fiumefreddo e dal presidente della Camera di commercio etnea Pietro Agen che adesso lo sottoporrà per la ratifica al Consiglio generale. Tra le linee di accordo individuate e sulle quali i due enti avvieranno forme di concreta collaborazione, la partnership in-

ternazionale è quella che potrà assicurare al Teatro una presenza rafforzata del marchio-Catania in tutte le nazioni e le città dove il "Bellini" si reca in tournée, con ricadute non soltanto sull'immagine ma anche sullo sviluppo produttivo della città.

La Camera di commercio, sfruttando le sue relazioni internazionali, potrà mettere a disposizione del Teatro un bagaglio di conoscenze e rapporti per una migliore promozione, ma potrà anche richiedere al "Bellini" la presenza delle proprie maestranze in Paesi esteri dove è maggiore la

necessità di promuovere Catania. La Camera di commercio è anche pronta a coprodurre grandi eventi organizzati dal Teatro e fornirà una partecipazione finanziaria ai cartelloni delle stagioni lirica e sinfonica.

Soddisfatti Fiumefreddo e Agen, al termine del loro incontro che si è tenuto negli uffici della sovrintendenza del Teatro Massimo Bellini. «Dopo l'accordo raggiunto con Confindustria Catania - ha detto Antonio Fiumefreddo - l'avvio di analoghe relazioni con la Camera di Commercio rafforza il principio che cultura e impresa debbano

camminare insieme». «È la prima volta che la Camera di Commercio avvia una vera collaborazione con il Teatro Massimo Bellini - ha dichiarato Pietro Agen - e ritengo che questo non potrà che far bene ad entrambe le istituzioni».

L'accordo rientra nel programma della Sovrintendenza del Teatro Massimo Bellini che intende avviare rapporti di collaborazione con tutti quei soggetti che possano assicurare uno sviluppo ordinato della città di Catania soprattutto negli ambiti di attività dell'Ente.



STRETTA DI MANO NEL FOYER DEL BELLINI FRA FIUMEFREDDO E AGEN

CONVEGNO FORUMLIVE 2007 ALL'IPSIA FERMI

«Al passo con la tecnologia multimediale per catturare l'attenzione anche degli studenti più distratti e riluttanti»

Si sono conclusi, nei giorni scorsi, i lavori del terzo convegno "Forumlive 2007", svoltosi per la prima volta nella nostra città.

I docenti che vi hanno partecipato, in tutto una ventina, provenienti da varie città italiane, si sono dichiarati soddisfatti per gli interessanti argomenti affrontati, come "L'uso della lavagna interattiva multimediale nella didattica della scuola futura" (trattato dal professor Sebastiano D'Achille); "L'uso di programmi per la didattica - Hot Potatoes" (professoressa Ada Giammarinaro); "I libri elettronici" (professoressa Marialuisa Di Paola); "L'evoluzione della "specie docente" (professor Claudio Rosanova).

Gli argomenti affrontati e il taglio dato ai lavori testimoniano come la comunità di docenti riunitasi a Catania si apra verso il futuro e si ponga in maniera del tutto nuova nei confronti della propria professione.

Se la società cambia, - è stato detto al convegno - e con essa cambiano pure i giovani proiettati verso le tecnologie, abili nell'uso degli strumenti informatici, insofferenti nei confronti di regole e schemi vecchi e obsoleti, la sfida per i docenti è quella di modificare la metodologia d'insegnamento per rendere accattivanti gli argomenti trattati e supportare gli studenti nell'uso di strumenti quali computer, mp3, videocamere, videoreg-

stratori e altri ancora, attraverso cui renderli protagonisti del proprio progetto di vita e del percorso di crescita culturale, magari riuscendo a coinvolgere anche i ragazzi più scettici e riluttanti.

Il professor Lillo Cassia, dirigente scolastico dell'Ipsia "Enrico Fermi", istituto ospitante, ha espresso vivo apprezzamento per l'iniziativa e per i docenti partecipanti, una vera e propria "task force" per il cambiamento, che va verso la scuola del domani e che potrebbe incidere su quei docenti "dal cuore freddo" che non credono nella scuola dell'autonomia.

L'iniziativa di questa comunità di insegnanti può essere definita, sicuramente, un valore aggiunto alla professione docente. Una comunità che fa didattica utilizzando tutti gli strumenti multimediali più innovativi, precorrendo i tempi e ponendosi come punto di riferimento per tutti quei colleghi che credono nella tradizione come trampolino per l'innovazione, che si incontrano e creano, progettano la loro crescita e quella della scuola, con la consapevolezza che credere nella tecnologia non significa dimenticare il passato, anzi è proprio quello a fornire le basi per la crescita futura.

Gli atti del convegno saranno quanto prima scaricabili dalla home page del sito internet www.forumlive.net.

SEBASTIANA SCHILLACI

BUONGUSTAI!
incontriamoci da ...

Ristorante Pizzeria
La Thuja
Discoteca
Ti propone
il giusto locale
per la festa
del tuo
18° compleanno
Via Galermo 260/278 CATANIA
Tel. 095 516289 - 339 7285763

TRATTORIA WINE BAR
Via Museo Biscari, 8
(Palazzo Biscari)
CATANIA
e-mail: biscari@biscari.it
Tel. 095 224 5379
TUTTI I GIORNI
APERTE ANCHE A PRANZO
Fiaschetteria

Riuscirai a dire "BASTA"?

Sal & Brasa

95021 Aci Castello - Scogliera (CT) - Via Antonello Di Nuzina, 34
Tel. 095 7111076 www.salbrasa.it - info@salbrasa.it

RICETTA DEL GIORNO

Torta di farina di grano Saraceno (Alto Adige)

Ingredienti
300 gr di farina di grano saraceno, 300 gr di burro, 300 gr di zucchero, tre cuochiai di farina bianca, sei uova, una bustina di lievito, una bustina di zucchero vanigliato, marmellata di mirtili rossi, crema di latte

Preparazione
Lavorare il burro a crema e aggiungere gradatamente lo zucchero e i rossi d'uovo, uno alla volta, e mescolare sempre bene finché lo zucchero risulti perfettamente sciolto. Aggiungere a cuochiaiate la farina saracena preventivamente mescolata con la farina bianca e la bustina di lievito (per mescolarsi bene setacciare le farine e la bustina). Aggiungere le chiare d'uovo montate a neve molto soda e incorporarle delicatamente. Mettere la pasta nello stampo apribile, preventivamente imburrato e cosparsi di farina bianca. Infornare in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti. Trascorso tale tempo fare la prova dello stecchino. Non aprire mai il forno prima di mezz'ora. A cottura ultimata lasciar raffreddare la torta. Tagliarla con un coltello affilato trasversalmente a metà e farcirlo abbondantemente di marmellata di mirtili rossi.
Montare la parina e coprirlo. Decorare a piacere.

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
RICETTARIO DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

Azienda Turistica
m
I Portici Village
Ristorante - Hotel - Trattenimenti
Incastonato negli splendidi agrumeti di Patagonia "I Portici Village"
Pacchetto a menù fisso con ingresso giornaliero in piscina € 25,00
Menù Fisso Euro 20,00
Info: Tel. 095 7952850 Fax 095 7956396
Cell. 3939855296 www.porticivillage.com

Coffee Coffee Coffee Coffee Coffee