Una pistola, caricatori,munizioni e droga: scatta il sequestro, due indagati

Detenzione di arma clandestina e munizionamento , nonché spaccio di stupefacenti. Nella mattina di ieri, agenti della Squadra Mobile hanno denunciato per questo un giovane di 25 anni ed un uomo di 32 anni .
A seguito di perquisizione , gli investigatori hanno rinvenuto, all'interno di un ripostiglio posto al piano terra di un immobile di via Bartolomeo Cannizzo, una pistola semiautomatica calibro 7,65 con matricola abrasa e 2 caricatori, di cui uno rifornito con 4 cartucce, nonché 250 dosi di cocaina (per un peso complessivo di 62 grammi), 370 dosi di marijuana (per un peso complessivo di 204 grammi) e 300 dosi di hashish (per un peso complessivo di 177 grammi).
Le successive indagini hanno permesso di accertare che il ripostiglio era in uso ai due indagati.

Gli Infioratori di Noto volano in Spagna per un appuntamento internazionale a Salou

Gli Infioratori di Noto parteciperanno in Spagna all'evento "Salou, un mare di fiori sulla costa catalana". L'associazione

CulturArte Noto realizzerà con un’opera dal titolo “Noto, Patrimonio dell’Umanità”.
La Federaciò Catalana de Entitats Catifaires organizza ogni anno, in una città diversa, il suo Incontro Nazionale dei Catifaires. Si tratta di un evento che permette di condividere una giornata di fratellanza con tutti gli “alfombrista”s appartenenti alla Coordinadora de Entidades de Alfombristas de Arte Efimero mentre si realizzano tappeti di fiori e si scambiano tecniche e conoscenze.
Quest’anno appuntamento a Salou, dal 15 al 18 settembre, con la partecipazione di diverse associazioni internazionali. In questa occasione è stato predisposto uno spazio in cui esporre tappeti di fiori e di altri materiali naturali, sul lungomare della cittadina della Catalogna.
Sono 20 le delegazioni e circa 150 alfombristas che hanno confermato la loro partecipazione. Tra queste, anche l’associazione CulturArte Noto. Valentina Mammana e Fabio Finocchiaro firmano il bozzetto dell’opera che raffigura due degli elementi caratterizzanti il Barocco del Val di Noto: una foglia d’acanto e la cupola della Basilica di San Nicolò. È presente anche un simbolo, ideato da Valerio Rosa Calamaro e Clelia Carnevale, diventato ufficialmente il logo dei 20 anni di iscrizione del Val di Noto alla World Heritage List.

Forno e frigorifero sporchi, sanzione per uno stabilimento balneare: “Rischio di

sospensione”

Controlli del commissariato di Noto, l’Asp, il Dipartimento di Prevenzione Veterinario, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Siracusa, Avola e Noto in due stabilimenti balneari.
In uno dei due esercizi commerciali, al momento del controllo, gli agenti hanno verificato che i servizi igienici dei dipendenti non figuravano in planimetria, mentre quelli presenti nella stessa venivano utilizzati come laboratorio in cui era posta una macchina per i gelati.
L’area lavaggio, dove era situata la lavastoviglie, risultava priva di idonea pavimentazione. Il titolare, inoltre, non è stato in grado di esibire alcuna documentazione in merito all’approvvigionamento idrico né il piano di autocontrollo HACCP.
Rilevata, inoltre, la presenza di sporco pregresso all’interno del forno, nelle guarnizioni di tenuta dei frigoriferi e sulla parte superiore di questi.
Per gli illeciti accertati, sono state elevate sanzioni amministrative per un importo di 3.000 euro, con diffida ad esibire la documentazione mancante entro sette giorni con riserva, in caso contrario, di sospensione dell’attività commerciale.

Perseguita l’ex e il suo nuovo compagno: divieto di

avvicinamento per un 25enne

Agenti del Commissariato di Avola hanno eseguito ieri un' ordinanza di misura cautelare personale del divieto di avvicinamento nei confronti di un giovane di 25 anni.
L'uomo è ritenuto responsabile di atti persecutori e minacce nei confronti dell'ex compagna e dell'attuale compagno della donna. Per questo no potrà avvicinarsi ai luoghi frequentati dai due.

Spari alla Giudecca, colpi a salve contro un uomo. Indaga la Polizia

Erano colpi a salve ma la paura è stata vera, questa sera attorno alle 19.30, alla Giudecca. Secondo quanto ricostruito dalla Polizia, nel corso di un alterco tra alcune persone, è spuntata un'arma, subito puntata all'indirizzo di un uomo. Al suo indirizzo, sono stati esplosi alcuni colpi, fortunatamente a salve.
Nessun ferito, quindi. Ma sono stati minuti ad alta tensione nella centrale area di Ortigia, dove diverse erano le persone intente a passeggiare o sedute all'esterno di attività commerciali.
Le prime ipotesi investigative puntano verso la posta di un minaccioso avvertimento, seguito verosimilmente ad una lite iniziata in altro luogo. In due, forse tre avrebbero quindi deciso di fare valere le proprie ragioni e "catechizzare" per bene il loro contendente, organizzando la spedizione alla Giudecca.

Diversi elementi sono già in mano alla Polizia, intervenuta con la Squadra Mobile e la Scientifica. L'identificazione e la denuncia degli autori del gesto non dovrebbero essere lontane.

Foto dal web

Bollette da incubo: "Utenze da 12.000 euro. Insostenibile. Paghiamo luce e gas o i dipendenti?"

"Preoccupato? Io sono terrorizzato. Ci hanno messo nella condizione di dover scegliere: o pago i dipendenti, o pago le bollette. Ho paura di dover chiudere". A parlare è Paolo Micieli, proprietario di uno storico panificio a Siracusa e presidente provinciale di Assipan, sigla di categoria. "Le bollette della luce e del gas sono quadruplicate. Mi è arrivata la luce: 7mila euro. Poi ieri il metano: 5.129 euro. In totale, 12mila euro da pagare entro fine mese. Poi arriveranno le bollette di settembre ed ottobre. E arriveremo a 40mila euro. Dovrò mandare i dipendenti in cassa integrazione e così li mantiene lo Stato", si sfoga in diretta su FMITALIA.
"Sto pensando seriamente di chiudere", dice d'un fiato Micieli. "Siamo messi tutti male. A Siracusa come a Pachino, ad Augusta, a Lentini. Ad un collega della provincia è arrivata una bolletta della luce da 25mila euro. Insostenibile".
Gas e luce sono essenziali per l'attività di panificazione. "I forni sono a metano, con l'elettricità alimentiamo frigo,

freezer, salumeria, le macchine per la panificazione. Da qui a qualche mese non arriveremo a pagare le bollette. I colleghi mi chiamano e soffrono come me. Ad ottobre non so neanche se ci arrivo. E poi ci sono anche le tasse: imu, suolo, pubblico. Ho nove dipendenti. Ma come devo fare?!?".
A questa semplice domanda, ripetuta da migliaia di attività commerciali italiane, il governo e l'Europa non riescono a dare risposte soddisfacenti. E l'ipotesi di razionare l'energia elettrica fa sorridere. Ci sarebbe la possibilità di rateizzare le bollette. Palo Micieli ride. "Mi ha chiamato un collega che lo ha fatto, ma non ha concluso niente. Rate alte e limitate e nel frattempo che paghi le rate ti arriva l'altra bolletta. Non serve a niente. Serve un intervento del governo. L'aumento esorbitante devono pagarlo loro. Non posso mica portare il pane a dieci euro al chilo; il pane è primario non si può levare al popolo. Posso aumentare di qualche centesimo. Siamo già a circa 4 euro al chilo, dovrei portarlo ad 8 euro al chilo con questi costi. negli due mesi ho lavorato in perdita costante", racconta amareggiato il presidente dei panificatori siracusani.
"Siamo aperti dal 1967, mai un giorno di chiusura, neanche durante il covid. Ed ora ci ritroviamo in ginocchio per questa crisi energetica. Ma ci pensate che dovremmo chiudere perchè non possiamo pagare la luce? Si parla di numeri grossi: chiuderanno 1350 forni, 5mila persone a casa in Italia". E la politica? "Quale? Quella del blablabla alla televisione. Qui non ho visto nessuno. Neanche per sbaglio. Parlano, parlano…subito devono fare qualcosa. Anzi, è già tardi".

Market della droga in casa:

sul tavolo della cucina chili di hashish e 13 mila euro in contanti

Una scena degna di una fiction quella che i carabinieri della stazione di Belvedere si sono ritrovati davanti quando hanno fatto irruzione in casa di una giovane coppia.

Sul tavolo, tre chili di hashish suddivisi in panetti e numerose dosi più piccole, oltre a 13 mila euro in contanti. La giovane, una 19enne, si trovava proprio in cucina a "sorvegliare" il materiale in attesa del ritorno del suo fidanzato, 24 anni, con precedenti specifici, che nel frattempo era stato raggiunto da una pattuglia mentre si trovava per strada a bordo del suo scooter.

I militari erano sulle orme della coppia da qualche tempo, avendo notato il classico via vai di persone, presumibilmente clienti, dalla loro abitazione.

Quando il giovane si è accorto della presenza dei carabinieri, ha cercato di darsi alla fuga, cadendo, peraltro, e danneggiando, così, due auto parcheggiate nelle vicinanze. Guidava uno scooter di grossa cilindrata senza patente e senza assicurazione.

Il giovane, dopo il rinvenimento dello stupefacente, è stato arrestato in flagranza di reato. L'accusa è di detenzione ai fini di spaccio di stupefacenti. La droga e il denaro sono stati sequestrati. Ieri,
Ieri, all'esito dell'udienza di convalida, il Giudice per le Indagini Preliminari del Tribunale di Siracusa ha disposto gli arresti domiciliari per il giovane, a cui è stata contestata anche la resistenza a pubblico ufficiale, mentre la ragazza è stata sottoposta all'obbligo di dimora nel comune di Siracusa con permanenza in casa nelle ore notturne

Covid, vaccini bivalenti: somministrazioni e prenotazioni booster dal 14 settembre

Al via in Sicilia da domani (mercoledì 14) le somministrazioni e le prenotazioni delle dosi booster con i nuovi vaccini bivalenti anti-Covid. Il vaccino è raccomandato a: soggetti di età superiore a 12 anni con elevata fragilità motivata da patologie concomitanti/preesistenti (è possibile consultare la tabella delle patologie sul sito del Ministero della Salute); tutti i soggetti con più di 60 anni; operatori sanitari; operatori e ospiti delle strutture residenziali per anziani e donne in gravidanza.
La somministrazione della dose di richiamo è possibile dopo un intervallo minimo di almeno 120 giorni dal completamento del ciclo primario o dall'ultima infezione (data del test diagnostico positivo).
Da domani, il vaccino sarà prenotabile attraverso il sito di Poste Italiane, ma è possibile riceverlo anche recandosi direttamente nei punti vaccinali.

Tornano i Gluten Free Days: a

Sortino due giorni per conoscere meglio la celiachia

Due giorni dedicati al gluten free per sensibilizzare operatori e comunità sul tema della celiachia e più in generale dell'intolleranza al glutine. Il 17 e 18 settembre tornano i Sortino Gluten Free Days. Si tratta di un appuntamento divenuto punto di riferimento in Sicilia per il settore alimentare legato ai celiaci.
Nel corso delle due giornate saranno analizzate le azioni avviate e quelle invece pianificate per garantire, a più livelli, la piena sicurezza per i celiaci. Si confronteranno sul tema istituzioni, artigiani, imprenditori, aziende siciliane, pasticcerie, ristoratori.
L'evento è stato presentato questa mattina, nella sede della direzione generale dell'Asp. "Mi complimento con il sindaco di Sortino e con tutti gli organizzatori per l'importanza e l'utilità di questo evento, che consente di formare ed informare operatori del settore e pazienti su tutti gli aspetti della patologia, orientando con competenza verso corretti comportamenti e sani stili di vita", ha introdotto il dg Salvatore Lucio Ficarra.
"Quello dell'intolleranza al glutine – ha aggiunto il direttore sanitario Salvatore Madonia – è un tema che vede impegnata l'Asp di Siracusa sia nell'assistenza ai pazienti celiaci attraverso il Centro Hub di riferimento dell'ospedale Umberto I di Siracusa, che con i corsi gratuiti di formazione e di aggiornamento professionale, organizzati annualmente dal Sian per gli operatori del settore alimentare. Al Centro Hub per la Celiachia dell'ospedale Umberto I si accede con prenotazione Cup e le prestazioni erogate sono molteplici, dalla diagnosi iniziale al follow-up del paziente celiaco, all'educazione alimentare, allo screening dei parenti di primo grado e di altri soggetti a rischio".
A fare da cornice alla manifestazione sarà sempre Sortino. Il

sindaco, Vincenzo Parlato, ricorda come in pochi anni i Gluten Free Days siano diventati “una kermesse a carattere regionale”. Il primo cittadino ha sottolineato “l’attenzione particolare verso i celiaci dei nostri ristoratori che fa sì che vengano orientate le scelte anche di chi non soffre di questa patologia ma che avendo un parente o un amico celiaco sono sicuramente vincolati nella scelta finale”.
La manifestazione si aprirà sabato 17 settembre alle ore 18 in piazza Verga, a Sortino, con l’apertura degli stand. Il programma prevede show-cooking, laboratori, spettacoli teatrali, visite guidate, esposizioni ed escursioni con l’obiettivo di unire l’enogastronomia, il turismo esperienziale e la conoscenza delle ricchezze storiche, naturali e artistiche del territorio.
La presidente di Cna Siracusa, Rosanna Magnano, non dimentica i due anni di stop dovuti alla pandemia e assicura che questa ripartenza “sarà solo l’inizio di un percorso che ci vede impegnati nella diffusione della cultura dell’accoglienza in assoluta sicurezza per tutti coloro che hanno esigenze particolari. Insieme all’Asp organizzeremo corsi per gli operatori del settore, per rendere la nostra provincia ancora più preparata ed attenta alle esigenze dei celiaci. Corsi anche per i ristoratori, perchè è importante pure la formazione sulla sicurezza nelle cucine, per evitare le contaminazioni ed accogliere al meglio i celiaci. Inoltre, come già previsto nell’accordo programmatico tra la Prefettura di Siracusa e le associazioni di categoria, continua la formazione e l’informazione per il comparto ristorazione ed accoglienza in stretta collaborazione con il Sian”.
L’Unità operativa Educazione alla Salute di cui è responsabile Enza D’Antoni sarà presente con una postazione informativa dove saranno distribuite brochure con i consigli utili sulla prevenzione e sui corretti stili di vita. La due giorni sarà anche impreziosita da una performance teatrale degli allievi dell’Accademia d’Arte del Dramma Antico della Fondazione Inda che metteranno in scena Aiace (regia di Massimo Di Michele).
Sarà attivo anche un info point dell’Associazione Italia

Celiachia. “Il nostro obiettivo sarà fornire tutte le informazioni necessarie e chiarire i tanti dubbi che spesso assillano chi riceve una diagnosi di celiachia”, spiegano Miriam Forte e Paolo Baronello. “Siamo orgogliosi di essere punto di riferimento regionale per tante persone che si trovano a dover affrontare disagi e difficoltà. Il motore del nostro lavoro di volontari sono loro e ne siamo felici”.
Nel programma dei Sortino Gluten Free Days anche l’analisi sensoriale guidata dei mieli Hybla mentre all’Antiquarium del Medioevo è previsto il laboratorio Pietra degli Iblei a cura di Gioacchino Bruno. Nel corso della prima giornata spazio anche alle antiche ricette, a cura di Terra Surti, e alle visite guidate ai musei dell’Opera dei Pupi, dell’Antiquarium del Medioevo, del Carretto siciliano e alla Casa dei nonni. Domenica 18 settembre, escursione alla Necropoli di Pantalica, visite guidate ai musei dell’Opera dei Pupi, dell’Antiquarium del Medioevo, del Carretto siciliano e alla Casa dei nonni, l’esposizione di galline ornamentali a cura di Sicily Farm, il laboratorio Pietra degli Iblei a cura di Gioacchino Bruno e i tour della città a bordo del trenino degli Iblei. La giornata di domenica vedrà anche il laboratorio per bimbi “Lavorargilla” a cura di La Faience, due show cooking, curati da Good’n free Rizzo e Pasticceria Corsino 7, il laboratorio Mani in pasta a cura di Sine Glutine, l’Itinerario alla scoperta di Sortino a cura di Paolo Giansiracusa. Nel programma anche un contest per il miglior prodotto dolciario senza glutine. A chiudere i Sortino Gluten Free Days, Aiace, lo spettacolo messo in scena dagli allievi dell’Accademia d’Arte del Dramma Antico della Fondazione Inda.
L’evento è organizzato da Cna, Comune di Sortino, Asp Siracusa Associazione Italiana Celiachia. Rientra nel progetto Taste Sicilia finanziato con fondi PSR 2014-2020 per la formazione del paniere agroalimentare Ibleo, promosso e sostenuto dal Gal Natiblei. La collaborazione tra queste diverse realtà ha consentito alla rassegna di crescere nel corso degli anni e diventare un appuntamento atteso e importante per accendere i riflettori sull’intolleranza al glutine.

Spettacoli classici, stagione 2023: due tragedie, una commedia, uno speciale. I registi

Saranno quattro gli spettacoli nel cartellone 2023 della Fondazione Inda al teatro greco di Siracusa: due tragedie, torna la commedia ed uno spettacolo speciale. La nuova stagione avrà inizio l'11 maggio per concludersi il 2 luglio. Registi tutti italiani con il ritorno di Federico Tiezzi e Daniele Salvo ed il debutto di Leo Muscato e Giuliano Peparini. I titoli: Prometeo Incatenato di Eschilo (per la regia di Leo Muscato nella traduzione di Roberto Vecchioni), Medea di Euripide (regia Federico Tiezzi nella traduzione dal greco di Massimo Fusillo), la commedia La Pace di Aristofane (regia di Daniele Salvo tradotta da Nicola Cadoni). Nel programma della Stagione 2023 anche un quarto grande appuntamento: "Ulisse, l'ultima Odissea", con la regia di Giuliano Peparini, in scena per quattro serate speciali a cavallo di giugno e luglio.

Col Prometeo Incatenato di Eschilo,in scena per la quinta volta al teatro greco di Siracusa, debutta Leo Muscato, regista di fama internazionale, famoso per le sue direzioni del teatro musicale barocco all'Opera House di Bonn e per gli spettacoli alla Fenice, al San Carlo di Napoli, al Teatro alla Scala, dove in aprile metterà in scena Le Zite 'ngalera, commedia in musica di Leonardo Vinci, e in settembre la ripresa del Barbiere di Siviglia.

Federico Tiezzi, regista, attore e drammaturgo fra i più importanti della scena contemporanea con una grande esperienza nella regia di testi classici e numerosi riconoscimenti come

13 Premio Ubu per regia e spettacoli, il Premio Abbiati a Die Walküre e il Premio Flaiano per Antigone nel 2018, dopo aver diretto Ifigenia in Aulide di Euripide nel 2015, ritorna al Teatro Greco con la Medea di Euripide, la tragedia della vendetta femminile, in scena a Siracusa per la settima volta.
Infine, in prima assoluta al Teatro Greco andrà in scena la commedia di Aristofane, La Pace, che racconta di Trigeo, vignaiolo dell'Attica, che sale sull'Olimpo per riportare la pace fra gli uomini. A dirigerla sarà Daniele Salvo, allievo di Ronconi, regista visionario con una lunga esperienza nel dramma antico che in questi giorni sta mettendo in scena Macbeth di Shakespeare al Globe Theatre di Roma. Daniele Salvo a Siracusa ha diretto Edipo a Colono del 2009, Aiace del 2010, Edipo Re del 2013 e Coefore Eumenidi del 2014.
La Fondazione Inda porterà in scena per la prima volta al teatro greco "Ulisse, l'ultima Odissea", spettacolo ideato e diretto da Giuliano Peparini, regista e direttore artistico di fama internazionale, oltre che coreografo e ballerino di grande versatilità, acclamato al Teatro dell'Opera di Roma per Lo Schiaccianoci e Le Quattro Stagioni, e all'estero per g 1789 (Francia), Le Rêve (Las Vegas), Romeo & Giulietta, e in grado di spaziare dalle collaborazioni con artisti del calibro di Claudio Baglioni (nell'ultimo anno con lo spettacolo Tutti Su! e in televisione con Ua!) a quella con gli stilisti Domenico Dolce e Stefano Gabbana, per il secondo anno consecutivo nel loro Fashion Show per l'Alta Moda. Lo spettacolo è ispirato all'Odissea su libretto di Giuliano Peparini e Giuseppe Cesaro.