

Una danza nei luoghi culto di Siracusa e Santa Lucia, video emozionale “Aprite le porte alla Luce”

Alle 13 di giorno 13 dicembre, è comparso sui social e su youtube un video particolare, dedicato al ritorno del corpo di Santa Lucia a Siracusa. Realizzato da Euforica Aps, ente di promozione sociale, vuole rendere omaggio al culto della martire aretusea ed alla sua città natale, creando un legame per immagini tra i luoghi ed i simboli della storia luciana a Siracusa.

La video-performance è stata battezzata “Aprite le porte alla Luce” e vede la ballerina Azzurra Schena danzare sulle note di Genius (brano di Luke Richards) con le coreografie di Anna Manes e costumi di Annalisa Milanese. Non sfugge agli osservatori attenti il legame narrato tra i luoghi più rappresentativi di Siracusa (la Latomia, il teatro Greco) e quelli della devozione a Santa Lucia (le catacombe, la chiesa del Sepolcro, il Duomo).

L’iniziativa è parte della rassegna “Notte delle Candele 2024 – Light up the tradition (Illumina la Tradizione)” e nasce con l’attenta guida di Giovanni Oliva. Pugliese di Locorotondo, discende da una generazione fortemente devota alla Santa siracusana. “La mia famiglia si occupa dei festeggiamenti luciani a Locorotondo sin dalla metà dell’Ottocento”, racconta a SiracusaOggi.it.

Il progetto nasce nel 2016 e dalla Puglia collega Venezia, Stoccolma e adesso anche Siracusa attraverso video-performance dall’alto potere evocativo e simbolico. “Il prossimo sviluppo riguarda la creazione di una rete dei Comuni e delle città Luciane, per creare una sorta di cammino della Luce”, spiega ancora Oliva.

Il risultato finale? “Credo sia estremamente emozionante. Ed in effetti il nostro obiettivo era quello di portare la luce dell’emozione in ognuno degli spettatori. Insieme al dovuto omaggio a Santa Lucia ed alla sua città”, confida Giovanni Oliva. Il video mette in evidenza l’importanza del culto luciano nella città, puntando sul ruolo che quella figura di donna e martire ha avuto anche sull’architettura e la storia siracusana.

Le riprese a Siracusa sono durate due giorni, il 19 e 20 novembre scorsi. Poi l’attento lavoro di editing, sino alla pubblicazione – il 13 dicembre – del lavoro finito. A precedere le riprese, un certosino lavoro tra uffici e burocrazia per collezionare tutte quelle autorizzazioni che hanno reso possibile portare la danza della luce al parco Archeologico di Siracusa come nelle catacombe e ancora al cospetto del Caravaggio ed all’interno del Santuario al Sepolcro. E lo ben testimonia la lunga lista di ringraziamenti che Euforica Aps ha voluto rendere pubblica: Assessorato dei beni culturali e dell’identità siciliana, il Comune di Siracusa, la Pontificia Commissione di Archeologia Sacra (PCAS) – Catacombe Sicilia Orientale, la Direzione Centrale degli Affari dei Culti e per l’Amministrazione del Fondo Edifici di Culto del Ministero dell’Interno, il Parco Archeologico di Siracusa, Eloro, Villa del Tellaro e Akrai, la Galleria Regionale Palazzo Bellomo di Siracusa , la Siracusa Film Commission, Atelier Mitoraj.

Intelligenti e sempre attive,

nove isole ecologiche per migliorare la differenziata

Nove isole ecologiche, in servizio 24 ore su 24 e 7 giorni su 7. E' questa la novità di fine anno per migliorare la raccolta differenziata a Siracusa. Sarà possibile conferire così i rifiuti, opportunamente frazionati, attraverso un sistema intelligente che riconosce l'utenza Tari e abilita l'utilizzo dell'isola ecologica.

Di colore blu, vi campeggia l'immagine della statua di Archimede che fa bella mostra di sé sul rivellino del ponte Umbertino e la scritta "Siracusa sei tu!".

La prime due isole ecologiche verranno posizionate domani in via Italia 103, all'interno dell'area comunale dell'assessorato alle Politiche sociali. Le altre sono destinate al parcheggio di via Augusta (due), in via Elorina (nei pressi dell'Istituto agrario), un'altra sempre in via Elorina ma nell'area comunale dell'assessorato alla Mobilità, una in via Tersicore a Fontane Bianche, una in via degli Ulivi a Cassibile (nei pressi dello stadio) e una in via Salvo D'Acquisto a Belvedere. Si prevede che saranno pienamente in funzione dopo il periodo festivo. Si tratta di impianti definiti "intelligenti" perché vi si potrà accedere attraverso un sistema di riconoscimento con codice fiscale o tessera sanitaria e lo si potrà fare in qualsiasi momento della giornata. Se a conferire è un utente iscritto all'anagrafe della Tari, grazie al sistema di pesatura il rifiuto verrà calcolato ai fini dello sconto applicato sul tributo. Sarà possibile depositare le stesse frazioni del porta a porta e, in aggiunta, i piccoli elettrodomestici, i cosiddetti mini Raee.

«In questa maniera – ha detto il sindaco Italia – offriamo una ulteriore soluzione per conferire i rifiuti differenziati facendolo in maniera più agevole, impiegando meno tempo

rispetto ai Ccr e senza rinunciare ai vantaggi. Incrementare il livello di differenziata significa abbassare la percentuale di indifferenziata, abbattendo i costi del conferimento in discarica e riducendo il fenomeno degli abbandoni illeciti che sporcano la città creando a tutti un enorme danno. Se consideriamo la prossima apertura dei nuovi Ccr, e contando sempre sulla collaborazione dei cittadini, stiamo compiendo un altro passo in avanti per raggiungere del 65 per cento di raccolta differenziata che è l'obiettivo dato ai comuni».

Per l'assessore Cavarra, «le nove isole ecologiche sono un'opportunità in più per le persone che non possono conferire i rifiuti nei giorni e negli orari previsti per la raccolta porta a porta: chi perché non è raggiunto dal servizio, chi per esigenze lavorative, chi perché non è in casa negli orari previsti per l'esposizione dei rifiuti o perché è occasionalmente è in partenza oppure risiede in città solo per pochi giorni a settimana. Altro vantaggio è che esse consentono il conferimento di tipologie di rifiuti non previste dalla raccolta porta a porta, come i piccoli elettrodomestici. Si tratta di un investimento che punta a migliorare il decoro della città, rendendo semplice lo smaltimento dei rifiuti secondo le esigenze dei cittadini».

Le isole ecologiche saranno videosorvegliate, ha spiegato Maria Pia Di Gatano, e sono dotate di un lettore ottico utile all'identificazione dell'utente; i messaggi su un display guideranno le persone nelle varie fasi del conferimento. Tutti i dati raccolti dal sistema, ma anche i guasti e le manomissioni, saranno trasmessi in tempo reale al gestore. Ogni ecoisola è dotata di sensori e di allert per il controllo dei livelli di riempimento.

Sono state acquistate grazie a fondi del Pnrr, esattamente 443mila euro. Rientrano in un piano di migliorie per il sistema di raccolta differenziata cittadino che prevede, entro la fine del 2026, anche l'apertura di 3 nuovi Ccr (via Luigi Sturzo, Pizzuta e all'angolo tra le vie Giuseppe Brancato e Calogero Lauricella) e l'ammodernamento del Ccr di Targia.

Assemblea a Siracusa della Fillea Sicilia: contratto, lavoro nero e lotta alle infiltrazioni mafiose

Assemblea generale della Fillea Cigl Sicilia oggi a Siracusa. Nei locali della Cassa Edile, in viale Ermocrate, si è discusso del rinnovo del contratto collettivo nazionale dei lavoratori edili e delle nuove richieste di aumenti salariali che riguarderanno, nella nostra regione, oltre 80mila lavoratori; di emersione del lavoro nero e sicurezza sul lavoro; di lotta alle infiltrazioni del sistema criminale "Cosa Nostra spa" nei lavori edili pubblici e privati sin dalla fase di ideazione dell'opera e nel complesso sistema delle forniture di materiale, dei servizi, della manodopera e della formazione professionale; dei protocolli di legalità quale strumento per la lotta al complesso intreccio di interessi del sistema criminale che agisce anche su subappalti e intermediazione della manodopera.

All'incontro hanno preso parte il segretario generale della Fillea Cgil Sicilia, Giovanni Pistorio, e il segretario generale della Cgil Sicilia, Alfio Mannino. Ha chiuso i lavori, il segretario generale della Fillea Cgil Nazionale, Antonio Di Franco.

Anche Floridia festeggia Santa Lucia: “Simbolo di amore e speranza”

Anche Floridia nella giornata di ieri venerdì 13 dicembre ha festeggiato Santa Lucia. Dopo l'uscita della preziosa statua-reliquiario in un'affollata piazza Duomo a Siracusa, e il primo abbraccio tra Lucia e la sua gente, anche la chiesa Santa Lucia di Floridia ha celebrato la Patrona siracusana con l'uscita in processione del simulacro. All'interno della parrocchia floridiana è infatti custodito un frammento osseo donato circa dieci anni fa dall'arcivescovo Salvatore Pappalardo. La reliquia, infatti, era custodita all'interno della Cattedrale di piazza Duomo.

Don Ambrogio Giuffrida, parroco della chiesa, ha sottolineato il bisogno “di essere educati alla compassione”. Non si tratta di un segno di debolezza, dice don Ambrogio, “ma di grande empatia nei confronti di chi soffre. Lucia è stata una giovane donna che per compassione nei confronti dei fratelli più poveri e bisognosi ha dato tutta la sua vita per portare quell'amore che è un segno di speranza.”

Le parole di Don Ambrogio Giuffrida ai microfoni di SiracusaOggi.it.

Contrasto alla criminalità,

controlli del territorio e gestione dei grandi eventi: il bilancio della Questura

“È stato un anno molto duro. Abbiamo cercato in tutti i modi di entrare in sintonia con il territorio. Noi chiediamo la collaborazione dei cittadini, perché ci consente di svolgere meglio il nostro lavoro”. A dirlo è il Questore di Siracusa, Roberto Pellicone in occasione dell'appuntamento con gli organi di informazione per condividere alcuni spunti di riflessione concernenti il consuntivo dell'attività svolta della Polizia di Stato nel 2024 in questa provincia.

I punti chiave alla base dell'azione della Questura di Siracusa, come sottolineato da Pellicone, sono quattro: prevenzione, repressione, gestione dell'ordine pubblico e polizia di prossimità.

Gli uffici investigativi hanno svolto un'intensa attività repressiva contrastando con efficacia gli episodi di criminalità diffusa ed organizzata. Nel complesso sono state arrestate 317 persone e denunciate 1293. Efficace il quotidiano contrasto al consumo ed alla vendita di sostanze stupefacenti nelle piazze dello spaccio della provincia aretusea che ha consentito di sequestrare oltre 21 chilogrammi di droghe, sottraendoli ai gruppi criminali dediti allo spaccio. Significativi sono i risultati del controllo del territorio: 160277 persone identificate; 55700 veicoli controllate; 7530 sanzioni amministrative per violazioni al codice della strada.

Dal punto di vista dell'ordine e della sicurezza pubblica, il G7 Agricoltura e Pesca e Divinazione – Expo 24 hanno impegnato la Questura di Siracusa nella predisposizione e nell'esecuzione di complessi e delicati servizi di ordine e di sicurezza pubblica che hanno consentito uno svolgimento sereno

di una manifestazione di portata internazionale. Inoltre, in occasione delle prossime celebrazioni legate al ritorno dopo 10 anni del corpo di Santa Lucia, la Questura sta predisponendo un servizio che seguirà tutte le processioni e gli eventi legati ai festeggiamenti in onore della santa patrona. Complessivamente nell'anno in corso sono state emesse fino ad oggi dalla Questura 1951 ordinanze del Questore, che hanno disciplinato tutti gli eventi della provincia.

In linea con il dato nazionale, nella provincia di Siracusa, nel corso del 2024 sono diminuiti gli episodi di sbarchi autonomi per un totale di 31 e 966 sono i migranti giunti nelle nostre coste. Tutti gli sbarchi, ed in ultimo quello verificatosi nei pressi del parcheggio Talete in Ortigia, hanno sempre visto i competenti Uffici della Questura intervenire tempestivamente sotto il duplice profilo dell'immediata assistenza umanitaria e dell'identificazione dei migranti.

L'infervorato Cosimo Burti accende il Consiglio comunale, "Si discute qui non al bar"

Intervento veemente del consigliere comunale Cosimo Burti. L'esponente di opposizione si è scaldato intervenendo nel dibattito sulla mera votazione di un debito fuori bilancio sulla scorta di un decreto esecutivo per lavori relativi al campo attendamento nei pressi di via Ascari. "Invito tutti a leggere il documento di opposizione con le osservazioni

dell'amministrazione comunale alle richieste dell'azienda. Oggi non possiamo pensare che il Consiglio debba solo ratificare le scelte senza dibattere. Se non dibattiamo qua dentro, mica possiamo andare al bar a lamentarci o ad ascoltare le lamentele della cittadinanza. Qui dobbiamo discutere e qui dobbiamo dare taglio politico e amministrativo alla nostra azione", dice in un crescendo il consigliere. "I sottoservizi di via Ascari oggetto di contestazione che stiamo votando oggi potrebbero causare un altro danno di cui dovrà rispondere il prossimo Consiglio comunale e un nuovo contenzioso. Perché nel frattempo la strada è stata riasfaltata spendendo 200mila euro anche se sui sottoservizi ci sono tante osservazioni critiche".

Con la voce sempre più alta e gesti che sottolineano il fervore del suo intervento, Burti viene interrotto dal presidente dell'assise, Alessandro Di Mauro. "Non è alzando la voce che risolverà il problema. E comunque lei può parlare una volta, non tutte le volte che decide lei", prova a contenerlo il presidente. Ma Burti è un fiume in piena, alza ancora il tono della voce e accusa l'ennesima assenza in aula dell'amministrazione e quindi l'impossibilità di ottenere risposte. "Ha ragione, non c'è l'amministrazione. Cosa le posso dire...", deve ammettere Di Mauro.

"Una domanda legittima di un consigliere comunale, chiunque esso sia, deve avere delle risposte in aula", urla al microfono il consigliere comunale. "Se non posso averle, mi dispiace. Mi siedo e voto di conseguenza. Ma non dobbiamo svuotare di senso politico questo Consiglio comunale. Già la Terza commissione è ancora senza presidente, ora prendiamo atto che il Consiglio comunale è mortificato. Vota e non parlare: non va bene", si sfoga Cosimo Burti sferzando i colleghi ad avere "un sussulto di dignità" nel rispetto del ruolo e delle competenze dell'assemblea cittadina ("Questo è il Senato della città").

Il debito fuori bilancio è stato alla fine approvato. Sul tema politico, l'opposizione ha condiviso la posizione di Burti. Già da diversi giorni filtra il malumore dei consiglieri

comunali che lamentano l'assenza di risposte scritte prodotte alle loro interrogazioni. "Una limitazione della nostra attività politica", aveva detto nei giorni scorsi il consigliere Ivan Scimonelli (Insieme).

"C-Vogliamo Bene": al via il progetto per sensibilizzare i bambini a mangiare bene e sano

Uno spremiagrumi elettrico in regalo ad ogni classe delle refezioni scolastiche di Siracusa. È l'iniziativa dell'azienda "Grande Ristorazione" e del Comune di Siracusa, che hanno voluto regalare per questo Natale qualcosa che fosse utile, sano e duraturo nel tempo. Il progetto è stato presentato questa mattina presso l'Istituto Comprensivo Archimede XIII di Siracusa. All'incontro hanno partecipato Corrado Spataro di "Grande Ristorazione", l'assessore all'Istruzione del comune di Siracusa Teresella Celesti, il sindaco di Melilli e deputato regionale Mpa Giuseppe Carta e il sindaco di Siracusa Francesco Italia.

Il progetto prevede una volta a settimana un "Orange Break" in ognuna delle classi, nelle quali verranno servite spremute di arance fatte al momento. Anche gli stessi bambini faranno la spremuta per loro e per i compagni di classe. Questo sarà un modo per stare insieme e imparare cose nuove ma sempre divertendosi. Inoltre, verranno organizzati per i bambini dei meeting, nei quali saranno invitati biologi e nutrizionisti competenti che andranno ad insegnare e a spiegare l'importanza

di una sana alimentazione per l'organismo e nel caso specifico l'importanza delle arance e delle vitamine C. L'obiettivo del progetto è quello di riuscire a sensibilizzare i bambini sin da piccoli all'importanza che risiede in una sana e costante nutrizione. Aiutarli ed aiutare anche i genitori ad insegnare ai bambini a mangiare bene e sano. Inoltre, il fine di questo progetto è quello di far capire quanto sia importante condividere un momento insieme ai compagni. Siracusa è il primo comune siciliano a creare un'iniziativa del genere, diffondendo l'importanza di prodotti italiani, biologici, ma soprattutto siciliani.

E poi c'è stato spazio anche per un'importante novità. L'assessore Celesti e il sindaco Italia hanno annunciato che da gennaio sparirà la plastica monouso dalle mense scolastiche. Una scelta quella del Comune di Siracusa per tutelare l'ambiente. La conduzione dell'incontro è stata affidata al direttore di FMITALIA e SiracusaOggi.it, Gianni Catania.

“Vinacria – Ortigia Wine Fest”, all'Antico Mercato la tre giorni dedicata al vino e all'olio

Tre giorni di racconto e immersione totale nell'universo del vino siciliano, tra degustazioni, incontri con i produttori, eventi culturali e workshop dedicati alla valorizzazione della viticoltura e delle eccellenze produttive dell'isola: dal 14 al 16 dicembre 2024, Siracusa ospiterà la prima edizione di

Vinacria – Ortigia Wine Fest che si terrà all'Antico Mercato di Ortigia. Undici masterclass sul vino, due masterclass sull'olio, talk e presentazione di libri saranno il cuore pulsante in questi tre giorni che accoglieranno produttori e winelovers da tutta la Sicilia. Tutti i dettagli sono stati svelati alla conferenza stampa di questa mattina, mercoledì 11 dicembre, presso l'Ortea Palace Hotel.

Si tratta di un evento organizzato in tre giornate, due B2C e una B2B, intessute di degustazioni, dibattiti, approfondimenti e connessioni che guardano a tutta la Sicilia dal Val Dèmone al Val di Mazara passando per il Val di Noto e ovviamente per il territorio etneo. E' già noto il programma ([disponibile qui](#)) dove spiccano le presenze del Master of Wine Pietro Russo, dei sommelier Marco Reitano, Mauro Lo Iacono e Alessandro Carrubba, dei degustatori Manlio Giustiniani, Raffaele Mosca, Federico Latteri, Chiara Allibrio e i giovani produttori di Generazione Next, la presenza di Cinzia Benzi con il libro "Chateau d'Yquem i segreti di un vino leggendario" (edizioni Seipersei) e Remon Karam con il volume a lui dedicato da Francesca Barra "Il mare nasconde le stelle", le masterclass dell'olio a cura dell'IRVO, la presentazione della rivista GEN ZED di Federico Graziani e tanto altro ancora che verrà svelato nel corso della conferenza stampa in programma Mercoledì 11 Dicembre.

Vinacria – Ortigia Wine Fest è organizzata dall'Associazione Culturale Godot, fondata e rappresentata da Silvano Serenari e Giada Capriotti che si pone l'obiettivo di valorizzare il patrimonio vitivinicolo, olivicolo, gastronomico e turistico attraverso eventi e iniziative promozionali che celebrano l'eccellenza della Sicilia.

L'evento ha ricevuto il patrocinio del Comune di Siracusa, dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, della Regione Siciliana, dell'Assemblea Regionale Siciliana ed è inserito nel calendario di attività di Regione europea della gastronomia 2025.

Si inizia sabato 14 Dicembre alle 11 con il convegno inaugurale "VINACRIA – Vino è cultura" dove sarà presente anche il vignaiolo ed enologo Salvo Foti (evento gratuito), alle 12:00 la presentazione de "Il mare nasconde le stelle" di Francesca Barra con la presenza di Remon Karam, "il ragazzo venuto dalle onde" (evento gratuito). Si proseguirà alle 15:00 con la degustazione guidata dal sommelier Alessandro Carrubba su Barocco e Moscato: sublimità del Val di Noto. Vino e arte, connessioni e sinestesie. Alle 16:00 apertura dei banchi d'assaggio e alle 16:30 la masterclass "Spumanti itineranti, bollicine di Sicilia" condotta dallo Champagne Expert Manlio Giustiniani. Alle 17:30 il degustatore e collaboratore di Decanter Raffaele Mosca racconterà le "Sfumature di rosa: caratteristiche e differenze dei rosati siciliani. Alle 18:30 focus su "Perpetuo e Marsala: due anime, un territorio" con l'enologo dell'IRVO Gianni Giardina e l'head Sommelier Villa Igia di Palermo Mauro Lo Iacono, si chiude alle 19:30 con "Vino è geografia: i tanti volti del Nero d'Avola" con Federico Latteri, degustatore e collaboratore di Doctor Wine.

Domenica 15 dicembre al via alle 11:00 con la masterclass "Etna e longevità: il Carricante", alle 12 apertura dei banchi di assaggio e alle 12:30 "Se fossi vino...i giovani di Generazione Next si raccontano attraverso il vino in cui si identificano" Benedetto Alessandro (Alessandro di Camporeale), Federica Bonetta (Cristo di Campobello), Maria Ausilia Borzì (Serafica Terra di Olio e Vino), Serena Costanzo (Palmento Costanzo), Graziano Nicosia (Cantine Nicosia) e Luigia Sergio (Barone Sergio). Alle 15:00 Cinzia Benzi presenta "Chateau d'Yquem: i segreti di un vino legendario" (evento gratuito), alle 16 continuano gli eventi culturali con la presentazione del libro "Tania – Uno più uno non fa due" di Chiara Allibrio (evento gratuito) e alle 17:00 spazio anche agli "Oli monovarietali di Sicilia" a cura di Michele Riccobono, dirigente dell'Organismo di controllo e certificazione oli IRVO. Imperdibile l'appuntamento con Marco Reitano, head sommelier del ristorante "La Pergola" di Roma, 3 Stelle Michelin, che racconterà "Il ruolo del Sommelier: l'importanza

della formazione sul campo e della comunicazione efficace". Dulcis in fundo, Pietro Russo, enologo e Master of Wine, condurrà la degustazione alle 19:30 su "Vino e contemporaneità. Stili e tendenze: come si adatta la viticoltura siciliana".

Lunedì 16 dicembre, giornata dedicata agli operatori del settore Ho.Re.Ca con inizio alle 10:00 ma nel corso della mattinata si proseguirà con diverse masterclass aperte a tutti. Alle 11:00 Presentazione del nuovo numero di UniGusto – il magazine dei professionisti dell'Horeca – e lancio ufficiale di Uniday Expo 2025 (evento gratuito). Alle 12:00 in programma "#fuorizona: degustazione bendata" con Chiara Allibrio, assaggiatrice "fuori zona", alle 15:00 la masterclass "Oli IGP di Sicilia" a cura Michele Riccobono e, alle 16:00, la presentazione della rivista GEN ZED di Federico Graziani (evento gratuito). Chiusura affidata a Giada Capriotti con la masterclass "Unconventional: vini siciliani tra custodia e ribellione".

I biglietti per le degustazioni e l'accesso all'Antico Mercato di Ortigia sono disponibili su <https://vinacriawinefest.it/>

Blitz a Solarino, i Carabinieri smantellano banda dedita allo spaccio. Giro da mille euro al giorno

Blitz dei Carabinieri a Solarino, 10 persone arrestate. Si tratta di 7 uomini e 3 donne, di età compresa tra i 18 e i 62 anni, destinatari di un'ordinanza di misura cautelare emessa

dal Gip del Tribunale di Siracusa. I dieci sono ritenuti responsabili, a vario titolo, di detenzione ai fini di spaccio di sostanze stupefacenti.

L'attività d'indagine, condotta dai Carabinieri della Sezione Operativa della Compagnia di Siracusa e coordinata dalla Procura, ha avuto inizio a settembre dello scorso anno dopo che nel comune di Solarino era stata individuata una fiorente piazza di spaccio.

L'attività investigativa, sviluppata attraverso attività tecnica di intercettazione, servizi di osservazione controllo e pedinamento e diversi sequestri di sostanze stupefacenti del tipo cocaina e crack, ha consentito di smantellare la piazza di spaccio dopo avere ricostruito le fasi dell'attività di vendita al minuto, le modalità operative e i luoghi di stoccaggio dello stupefacente.

La base logistica sarebbe stata nell'appartamento di uno degli arrestati, a Solarino, dove l'uomo viveva con la moglie e il figlio e, proprio nei pressi dell'abitazione, avvenivano quotidianamente le cessioni. È inoltre emerso che gli spacciatori sfruttavano due diversi canali di approvvigionamento, uno siracusano e l'altro catanese.

Nel corso dell'indagine sono stati identificati e segnalati alla Prefettura diversi assuntori di sostanze stupefacenti e due uomini sono stati arrestati in flagranza di reato. È stato stimato che, in media, venivano effettuate circa 60/70 cessioni giornaliere per un guadagno superiore ai mille euro al giorno.

Due uomini di 50 e 31 anni ed una 62enne sono stati associati rispettivamente alla casa circondariale "Cavadonna" di Siracusa e di "Piazza Lanza" di Catania; a un 57enne è stata notificata la misura della custodia cautelare in carcere presso la casa circondariale di Caltagirone ove si trovava già ristretto per altra causa, un 31enne ed una 45enne sono stati sottoposti agli arresti domiciliari con il presidio del braccialetto elettronico per l'uomo, un 40enne è stato sottoposto a obbligo di dimora e di presentazione alla P.G., una 33enne e un uomo di 43 anni sono stati sottoposti a

obbligo di dimora e un 19enne all'obbligo di presentazione alla Polizia Giudiziaria.

“Sicily Experience”, all'Antico Mercato la due giorni di Confartigianato Imprese Sicilia

Il 6 e 7 dicembre 2024, l'Antico Mercato di Ortigia presterà la sua cornice a “Sicily Experience” appuntamento per celebrare l'anima dell'artigianato siciliano, in un mix di tradizione e creatività, manualità e digitalizzazione. Saranno due giorni animati da mostre e degustazioni, workshop tematici, laboratori, incontri B2B, esperienze immersive ed anche momenti di spettacolo e moda. L'ingresso è gratuito e aperto a tutti.

Ad organizzare l'appuntamento regionale è Confartigianato Imprese Sicilia, da sempre ambasciatrice della tradizione e dell'eccellenza artigiana. L'Antico Mercato di Ortigia diventa il palcoscenico in cui protagonista è il “fatto a mano”, risultato della elevata capacità realizzativa e produttiva delle piccole imprese. L'obiettivo finale è quello di creare una connessione stretta tra gli artigiani e il pubblico, mostrando il volto umano dietro ogni opera e raccontando le storie di dedizione, passione e talento racchiuse in una creazione.

Il grand opening di Sicily Experience domani, venerdì 6 dicembre, alle 10. Taglio del nastro e apertura dell'area espositiva “Gli artigiani delle eccellenze”. Spazio ad

agroalimentare, moda ceramica, artistico. Nel pomeriggio, dalle 15 alle 18, sono previsti diversi panel tematici sui temi dell'alimentazione e dell'innovazione.

Attesa per il convegno "La Sicilia, un'esperienza da gustare: artigianato, turismo e territorio" di sabato 7 dicembre, con la presenza dell'assessore regionale delle Attività Produttive, Edy Tamajo e la partecipazione di Marco Granelli (presidente Confartigianato Imprese) e Daniele La Porta (presidente Confartigianato Imprese Sicilia).

A Sicily Experience presente anche FMITALIA che dal salotto all'interno dell'Antico Mercato racconterà in diretta i momenti clou della manifestazione, con il coinvolgimento di personaggi e protagonisti che animeranno la due giorni di expo firmato da Confartigianato Sicilia.



VENERDÌ 6 DICEMBRE

- 9.00** **GRAND OPENING**
- 9.30** Apertura area espositiva: 66 artigiani delle eccellenze agroalimentare, moda, ceramica, artistico
- 10.00-10.30** Gli angoli delle esperienze: maestri artigiani al lavoro
- 10.30-10.45** **PANEL TEMATICI**
- "Un viaggio attraverso le eccellenze agroalimentari siciliane che rappresentano la Dieta Mediterranea"
- A cura di **Francesca Costantini**, psicologa esperta di Dieta Mediterranea
- Intervengono alcune delle più rappresentative aziende del panorama agroalimentare siciliano
- "L'artigianato siciliano tra tradizione e innovazione attraverso la voce degli artigiani"
- A cura di **Paolo Scudato**, referente progetti speciali Conartigianato Imprese
- Intervengono:
- Fabrizio Pirrali**, Atelier Modart - Angelo Morbelli, Angelo del Papiro
Carlo Mancuso, Arte Pupara dal 1978 - Accademia delle Belle Arti
- "Insieme per crescere, la visione di Conartigianato Sicilia: Candido sogno siciliano, Visitor center, Portale Marketplace"
- Intervengono:
- Giuseppe La Ferla**, Presidente Conartigianato Imprese Sicilia,
Giuseppe Scudato, Co-Founder Upspace
- 10.50** Opera dei Pupì - Rappresentazione a cura di Daniel Mauceri, Arte Pupara dal 1978
- 11.00** Modica Gospel Choir

SABATO 7 DICEMBRE

- 9.00** "La Sicilia, un'esperienza da gustare: artigianato, turismo e territorio"
- Introduzione:**
- Marco Scudato**, Presidente Conartigianato Imprese
Giuseppe La Ferla, Presidente Conartigianato Imprese Sicilia
Giuseppe Tommaso, Assessore regionale delle Attività Produttive
- Intervengono:**
- Valentina Argento**, Presidente Distretto degli agrumi di Sicilia
Andrea Scudato, Imprenditore e founder Magna Luxury
Paolo Scudato, Imprenditore e founder Gioielli Mendicanti
Roberto Scudato, Storyteller digitale del vero made in Italy
Roberto Scudato, Sicily Divide - Presidente Associazione Ciclabili Siciliane
- Conclude:**
- Giuseppe La Ferla**, Dirigente Servizio Dipartimento delle Attività Produttive
Modica
- Paolo Scudato**, referente progetti speciali Conartigianato Imprese
- 10.00-10.30** Gli angoli delle esperienze: maestri artigiani al lavoro
- 11.00** Quadri di moda - Gli Artigiani della moda di Conartigianato
- 11.30** Light Cocktail