

SETTIMANA DELL'AMBIENTE 2025

5 - 12 Aprile



6^a edizione

SAB
5

CAVA DEI SERVI

Ore 09:30 – “*Ammirare gli aspetti idrogeologici, geomorfologici, vegetazionali e faunistici*”

Trekking naturalistico presso la cava dei Servi, importante sito della valle del Tellesimo, uno degli ambienti carsici più suggestivi degli Iblei.

A cura del Centro Ibleo di Ricerca Speleo-idrogeologiche (C.I.R.S. Ragusa).

Raduno dei partecipanti per il servizio di pullman alle ore 08:30 presso il parcheggio Tabuna, ingresso via delle Miniere – Ragusa. Le adesioni dovranno pervenire da giorno 03.04.2025 a giorno 04.04.2025 al seguente indirizzo email: info@cirs-ragusa.org

Ore 12:30 – Degustazione di prodotti tipici locali a cura di “Slow Food Ragusa”.

DOM
6

IPOGEO DI CALAFORNO

Ore 09:30 – “*Ripercorrere settemila anni di storia*”

Visita guidata presso l'ipogeo di Calaforno, un complesso archeologico preistorico, composto di 35 camerette circolari, tale da rappresentare un unicum nel panorama degli Iblei, testimonianza preziosa del passaggio dalla fase mediana dell'età del rame (utilizzo come santuario) a quella successiva del bronzo antico (utilizzo come luogo di sepoltura).

A cura del Club Alpino italiano (CAI) di Ragusa, con la partecipazione di Saverio Scerra, Dirigente Archeologo presso la Soprintendenza ai BB.CC.AA. di Ragusa.

Raduno dei partecipanti per il servizio di pullman alle ore 08:30 presso il parcheggio Tabuna, ingresso via delle Miniere – Ragusa. Le adesioni dovranno pervenire da giorno 04.04.2025 a giorno 05.04.2025 al seguente indirizzo email: tuminomario_53@libero.it

Ore 12:30 – Degustazione di prodotti tipici locali a cura di “Slow Food Ragusa” presso l'area attrezzata del parco forestale di Calaforno.

MAR
8

PALAZZO DELLA PREFETTURA

Ore 10.00 – Saluti istituzionali:

- S.E. dott. Giuseppe Ranieri, Prefetto di Ragusa
- dott.ssa Patrizia Valenti, Commissaria Straordinaria del L.C.C. di Ragusa
- avv. Benedetto Rosso, Direttore Generale del L.C.C. di Ragusa

Ore 10:45 – Proiezione del cortometraggio/anteprima del film documentario “Bitume”, a cura di Vincenzo Cascone, sulle miniere di asfalto di c.da Tabuna.

Ore 11:00 – Coffee break

Ore 11:30 – Tavola rotonda, con la partecipazione delle associazioni ambientaliste e delle associazioni di categoria, sulle principali azioni programmate per rispondere alle sollecitazioni del territorio:

- Salvaguardia e rinaturalizzazione del litorale di c.da Macconi
- *Riciclo Verde* – Sistema integrato di gestione degli scarti vegetali
- Acquisizione aree delle Riserve Naturali gestite dal L.C.C. di Ragusa

VEN
11



RISERVA NATURALE SPECIALE BIOLOGICA “MACCHIA FORESTA DEL FIUME IRMINIO”

Istituita quarant'anni fa, con Decreto Assessoriale n. 241 del 07.06.1985, la Riserva salvaguarda la biocenosi della zona costiera, la serie dinamica della vegetazione culminante nelle rarissime espressioni di macchia foresta, nonché l'ecosistema ripariale del fiume Irmínio.

Ore 09:00 – Visita didattica con gli studenti delle scuole secondarie di primo grado, alla scoperta della biodiversità floristica e faunistica.

Ore 10:30 – Attività ludico-ricreative sull'educazione ambientale per stimolare le capacità cognitive dei ragazzi, partendo dalla biodiversità.

Ore 11:00 – Merenda a km 0 a cura del Gruppo di Acquisto Solidale “GAS Mazzarelli”.

SAB
12

CAVA SANT'ANTONINO

Ore 09:30 – “*Tra geoturismo e archeologia*”

Visita guidata presso la cava Sant'Antonino e il sito archeologico “Ronna Fridda”. Archeologicamente è un sito rilevante per gli ipogei ricchi di loculi, arcosoli, tholos, tombe sub-divo, palmenti ed una chiesetta rupestre, con tracce dell'uomo che si riscontrano a partire dal bronzo medio; sul promontorio, dove sorgeva il villaggio, non è raro rilevare ceramica in superficie.

A cura dell'Associazione EsplorAmbiente.

Raduno dei partecipanti alle ore 08:45 presso la chiesa madre di Sant'Ignazio di Loyola, piazza Italia – Scicli. Le adesioni dovranno pervenire da giorno 10.04.2025 a giorno 11.04.2025 al seguente link:

<https://forms.gle/eVHfiAJTHk9EhntD9>

Ore 12:30 – Degustazione di prodotti tipici locali a cura di “Slow Food Ragusa”.

In collaborazione con:



Slow Food®
Ragusa



Libero Consorzio Comunale di Ragusa



lccragusa