

ARCI PESCA F.I.S.A.

Federazione Italiana Sport ed Ambiente

Newsletter di informazione per i soci dell' ARCI PESCA FISA (Settore Sviluppo e Risorse)

Anno X N°108 GENNAIO 2017

arcipesca@tiscali.it

www.arcipescafisa.it

In questo numero

Specie aliene in Italia

pag.2-14

Comunicazioni

ARCI PESCA FISA

Approfondimento

pag.15-16-17

L'Artico si sta

squagliando

pag.18-19

Fracking

pag.20

Coda piumata

dinosauro intrappolata

in ambra

pag.21

Sale per strade fa

cambiare sesso a rane

pag.22-23

Frittura di pesce:

5 errori comuni

pag.24

L'Angolo

Enogastronomico

pag.25

News

Ancora specie aliene in Italia

Lo sdoppiamento del Canale di Suez ha aperto le porte a tante specie aliene che si stanno pian piano adattando a vivere nel Mar Mediterraneo. Dopo il caso del pesce palla, della fistularia ma anche di diversi vegetali è arrivato anche il **pesce coniglio scuro** (*Siganus luridus*), una specie tipica del Mar Rosso. A catturarne due esemplari sarebbe stato un pescatore salentino di Ugento in provincia di Lecce, come riferito da Ansa.it.

I primi avvistamenti di questa specie risalgono al 2003 quando furono catturati alcuni esemplari a Linosa. Il pesce coniglio scuro non ha nessun interesse economico, gli esemplari pescati in Mar Rosso vengono rigettati in mare a causa dei numerosi casi di ciguatera, una intossicazione alimentare causata dall'ingestione di alimenti di origine marina contaminati da una tossina, di origine non batterica, nota come ciguatossina. La sindrome è associata al consumo di pesci provenienti da mari tropicali o subtropicali.

Inoltre bisogna fare molta attenzione alle spine velenose (sono presenti infatti delle ghiandole in grado di secernere una sostanza mucosa) che possono provocare un dolore acuto anche al solo contatto.

Il pesce coniglio scuro raggiunge i 30 cm di lunghezza, il colore è bruno o verdastro, inoltre le pinne sono bordate di giallo. Pesce molto simile alla salpa, il pesce coniglio scuro da giovane vive in fitti banchi, gli adulti sono invece solitari.

In caso di cattura accidentale si consiglia di non toccarlo e, se possibile, rigettarlo in mare.



ARCI PESCA FISA

Associati



Pesca
sportiva ed
agonismo



Sub



Nautica



Servizio Turismo
civile



Protezione
civile



Vigilanza
ittica



Ricerca
scientifica



Presidente nazionale Fabio Venanzi
Presidente onorario Giorgio Montagna
Vice Presidente nazionale Domenico Saccà
Segretario nazionale Michele Cappiello

DIREZIONE NAZIONALE

Michele Cappiello, Lorenzo Diglio, Iames Magnani, Domenico Saccà, Fabio Venanzi

CONSIGLIO NAZIONALE

ALLOTTA ROBERTO
CAPPIELLO MICHELE
CORO' MARIO
DIGLIO LORENZO
FANTINELLI PAOLA
FIOZZO GREGORIO
GILARDO ANTONIO
GIOVANNITTI MICHELANGELO
GRANCUORE EDUARDO
IANNUZZI ADELE
MAGNANI IAMES
MAZZALI ANDREA
MERIGO GIOVANNI
MUSCATELLO MARIA ANTONIA
NASUTI ANDREA
OLDANI GIOVANNI
POETI FRANCO
SABBATINI ROBERTO
SACCA' DOMENICO
SALVATORI GIULIANO
SAVORETTI ENZO
SILVESTRI MARIO
STRANO SALVATORE
TOCH FRANCO
VENANZI FABIO
VENTISETTE ELISABETTA
VENTISETTE MORENO
VICI CLAUDIO

COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI

MARCO LOMBARDI - Presidente
LEONE MASSIMO - effettivo
TENUTA FRANCESCO - effettivo
LOMBARDI LUCA - supplente
ANTONIO LOMBARDI - supplente

COLLEGIO DEI GARANTI

MONTAGNESE ANTONIO GREGORIO - Presidente
ONETO CARLO LUIGI - effettivo
LUSUARDI AURELIA - effettivo
SADOCCO LORIS - supplente
CAVACIOCCHI FERNANDO - supplente

Sostienici con il 5 per mille anche nel 2017

Come ogni inizio anno il tema del 5 per mille torna a far parlare di se.

I nuovi moduli 2016 per la dichiarazione dei redditi, disponibili sul sito dell'agenzia delle entrate, riportano correttamente i consueti riquadri per la destinazione del 5 per mille.



I modelli per la dichiarazione dei redditi 2016 (CUD, 730 o Unico Persone Fisiche) contengono un apposito riquadro dedicato al 5 x mille.

[illegible]

Nel riquadro, sono presenti quattro aree di destinazione, scegli la prima in alto a sinistra dedicata alle associazioni di promozione sociale.

Apponi la tua firma ed il codice fiscale dell'ARCI PESCA FISA - 97044290589

**Premiazione annuale dei Campionati di pesca sportiva
Regionali Arci Pesca Fisa**

Ieri sera si è svolta la premiazione annuale dei Campionati di pesca sportiva Regionali Arci Pesca Fisa a Rivoli (TO) nella location di Castelpasserino, grande momento conviviale dello Sport e ricca premiazione per i numerosi agonisti presenti. Al prossimo anno !!



**MessinAmare, appuntamento conclusivo con report fotografico
Messina - 15 dicembre**



Puoi trovare il report completo qui:
http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=1868/



CANNISTI SAMBONIFACESI



PALLADIO 2005



TEAM LA SORGENTE

ORGANIZZANO

3° GARA DEI CESTI ARCI VENETO

GARA DI PESCA INDIVIDUALE ALLA TROTA-LAGO

DOMENICA 15 GENNAIO 2017

PRESSO il lago "AL MAGLIO"

Via Maglio, 40 San Martino Buon Albergo VR

numero massimo 80 iscritti

Quota di iscrizione € 30,00

Verranno immesse un totale di Kg. 5 di trote a partecipante.

SVOLGIMENTO GARA

Domenica 15 gennaio 2017

06.45 Raduno presso il lago "AL MAGLIO" via Maglio, 40 San Martino Buon Albergo (VR)

08.15 Inizio Gara suddivisa in 12 turni (settori da 5 partecipanti)

Vin Brulè e Pandoro a tutti i partecipanti

**Hotel Ristorante

BRUSCO**

Caldiero (vr) tel 045-6150820
email: info@hotelbrusco.it

ELETTROMAULE

COMMUTATORI ED ACCESSORI PER TRASFORMATORI
ELETTRO MAULE SRL - 38064 MONTEBELLO VICINO - ITALY

**PESCA
FISH**

Località Villabella, 23,
37047 San Bonifacio VR
Telefono: 045 610 0748



CANNISTI SAMBONIFACESI



PALLADIO 2005



TEAM LA SORGENTE

VIGE REGOLAMENTO ARCI PESCA VENETO

ESCHE CONSENTITE

Camole (anche colorate **ROSSE E VERDI**) solo naturali (no chimicamente trattate e/o siringate)
kaimano bianco e scuro , verme , tarma .

Tutte le altre esche non sono consentite in campo di gara (pena squalifica)

PREMIAZIONI

Tutti i partecipanti saranno premiati con un Pandoro o Panettone

PREMIAZIONI DI SETTORE

Verranno premiati i primi due classificati di ogni settore con cesti gastronomici , altri premi
primo assoluto - ultimo assoluto - partecipante più giovane - partecipante più anziano - primo assoluto DAME
Premi extra - Canna Trota Lago Italica (lo sbrulino azione 3) - Portapesce da gara Lago

Si ringraziano gli ideatori e sponsor della manifestazione Sig.ri

BRUSCO STEFANO - MAULE RENATO

Le iscrizioni termineranno al raggiungimento massimo dei 80 concorrenti

ISCRIZIONI

Esclusivamente ai seguenti riferimenti :

CORDO MARIO cell. 338-3720672 - MURARO NICOLA cell. 347-4434164 - MAULE RENATO cell. 348-0809493

Si ringraziano

CANNISTI SAMBONIFACESI * S.P.S. PALLADIO 2005 * TEAM LA SORGENTE * TEAM ACQUAFISH

E TUTTI I VOLONTARI CHE CONTRIBUIRANNO ALLA BUONA RIUSCITA DELLA MANIFESTAZIONE

L'organizzazione declina ogni responsabilità per danni a cose e persone avvenuti , prima , durante e dopo lo svolgimento della manifestazione.

Hotel Ristorante

BRUSCO

Caldiero (vr) tel 045-6150820
email: info@hotelbrusco.it

ELETTROMAULE

COMMUTATORI ED ACCESSORI PER TRASFORMATORI
ELETTRO MAULE SRL - 36064 MONTEBELLO VIC.NO - ITALY

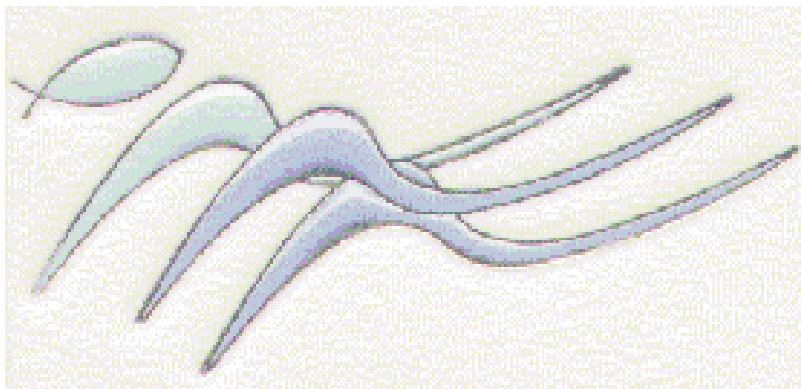
**PESCA
FISH**

Località Villabella, 23,
37047 San Bonifacio VR
Telefono: 045 610 0748

Miss Diva Domani Arci Pesca a Genova

Alia Melis è: "Miss Diva Domani Arci Pesca" by "La Perla del Porto 2016". Un grazie all'associazione Arci Pesca Fisa ed al suo presidente Antonio Carabetta sponsor ufficiale del concorso.

Congratulazioni dall'Arci Pesca Fisa Nazionale.



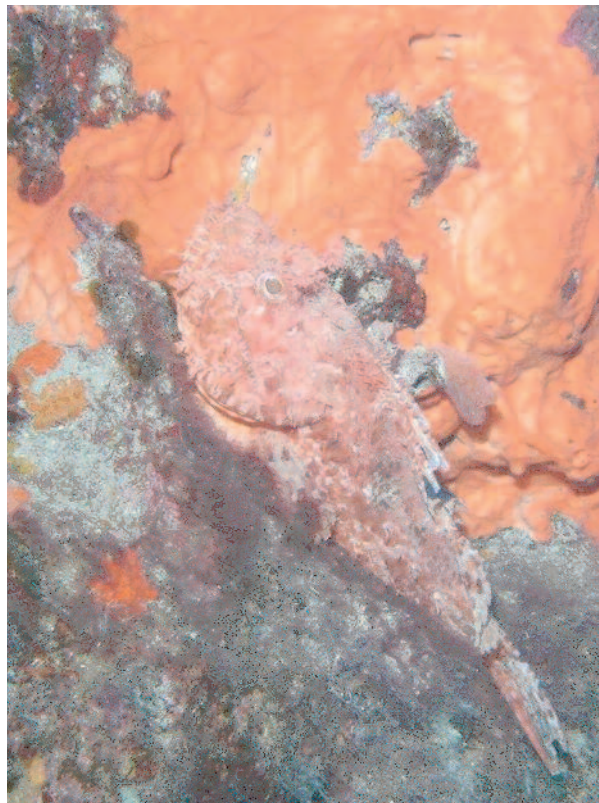
Alia Melis, con il calendario 2017 e Antonio Carabetta



Immersione a Capo Meli (SR)

Immersione a Capo Meli (SR) dell'11 dicembre 2016 con Massimo Schiavone, Francesco Monaca, Davide Lo Votricoe Riccardo di Vittoria.

Foto di Francesco Monaca



1^ Gara a Coppie Team La Sorgente, 18 dicembre 2016

Bella gara oggi, 18 dicembre 2016, difficile e strana in quanto le rigide temperature meteo hanno bloccato l'azione delle trote. La resa dell' 89% da l'idea delle prestazioni. Grazie mille al grande Sergio Biasio, ai nostri tecnici lavoratori ed a tutti i partecipanti che aspettiamo il prox anno per la 2^ edizione.
GRAZIE A TUTTI.



Auguri ai neo sposi Giuseppe e Aurora

Felicitazioni da parte dell'Arci Pesca Fisa

Auguri agli sposi Giuseppe e Aurora, che oggi nella chiesa di Casalbordino hanno coronato un magico sogno.....la promessa condivisa di un percorso insieme.

Caro Giuseppe, oggi le manette al tuo cuore le ha chiuse la tua bella Aurora.

L'ARCI PESCA FISA Abruzzo, unitamente ai Comitati Provinciali di Chieti, Teramo, Pescara e L'Aquila, i Settori di Vigilanza e di Protezione Civile vi augurano infinita gioia e felicitazioni. L'Arci Pesca Fisa Nazionale si associa augurando agli sposi un radioso futuro, ricodi ogni bene.



Parma, Laghi Sant'Urbano, lago pesca al colpo no kill

LAGHI SANT'URBANO



*via Po Vecchio, 128/A - Sacca di Colorno
43052 - Colorno - PR*

ARCI PESCA

4 laghi da pesca

**LAGO PESCA AL COLPO NO KILL
CON 50 POSTAZIONI SU PEDANE
CON ENTRATA CON MACCHINA
SUL POSTO DI PESCA.**

GARE MESE DI NOVEMBRE - DICEMBRE 2016:

**DAL 01/12/2016 AL 31/03/2017 LE GARE
SI FANNO DA 11 A 13 METRI**

- DOMENICA 04/12/2016 Gara Individuale
Sorteggio H 07.30 - Inizio Gara H 08.30

- GIOVEDI' 08/12/2016 Gara Individuale
Sorteggio H 07.30 - Inizio Gara H 08.30

- DOMENICA 11/12/2016 Gara Individuale
Sorteggio H 07.30 - Inizio Gara H 08.30

- DOMENICA 18/12/2016 Gara Individuale
Sorteggio H 07.30 - Inizio Gara H 08.30

GRANDE GARA VIGILIA DI NATALE

- SABATO 24/12/2016 Gara a Coppie
Sorteggio H 09.00 - Inizio Gara H 10.00/Fine Gara H 14.00

Iscrizione € 40,00 a coppia con ricchi premi di salumi in
collaborazione con i salumifici e prosciuttifici della regione

**SI ORGANIZZANO PRANZI E CENE
(pesce gatto, rane, fritto misto, torta frita e salumi)**



INFO E PRENOTAZIONI

cel. 348 4100709

APERTO TUTTI GIORNI

**SI ORGANIZZANO PRANZI E CENE
(pesce gatto, rane, fritto misto, torta frita e salumi)**



Manuale 'L'immersione subacquea e gli ambienti acquatici'

L'Arci Pesca Fisa Nazionale è felice di riportare di seguito la presentazione del manuale "L'immersione subacquea e gli ambienti acquatici" di Giuliano Salvatori recentemente pubblicato.

Perchè questo manuale?

Questo nuovo manuale (a più di trent'anni dal primo) cerca di dare una risposta al problema della frequente e rapida disaffezione per le attività subacquee che si verifica, dopo le prime esperienze in mare. Questo è, infatti, un fenomeno molto diffuso, nonostante la grande curiosità e il grande entusiasmo col quale gli appassionati iniziano i corsi d'immersione.

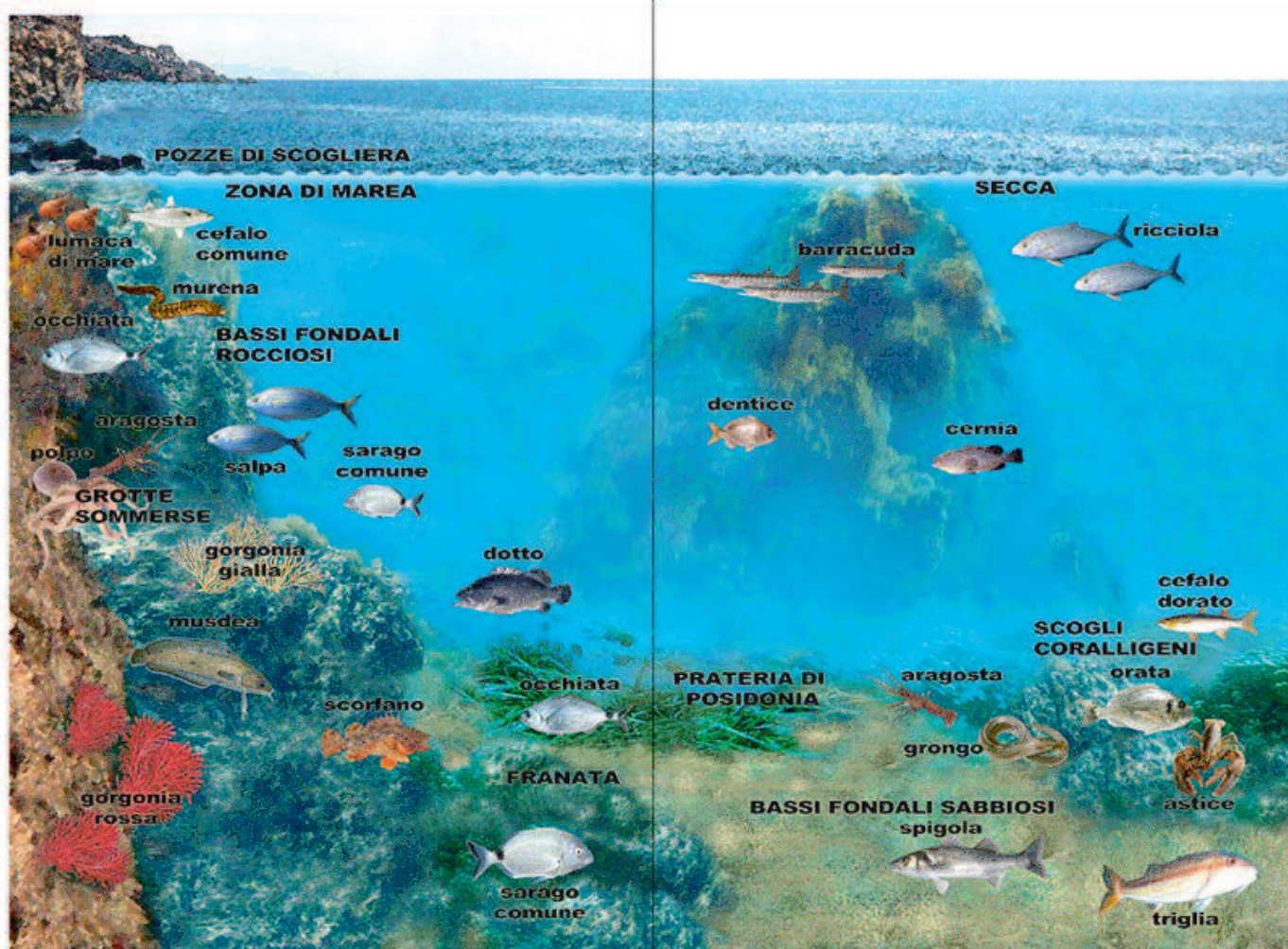
La quasi totalità dei corsi si preoccupa (anche se in modi diversi e con una diversa attenzione) di insegnare le tecniche d'immersione e il necessario per immergersi in sicurezza, ma trascura di dare sufficienti strumenti per conoscere gli ambienti sommersi e per riconoscere quello che, in questi ambienti, si può osservare fin dalle prime immersioni.

Immergersi, senza avere gli strumenti per conoscere e riconoscere le specie marine e, soprattutto, per capire i meccanismi che regolano il mondo sottomarino, è come visitare una mostra d'arte contemporanea senza sapere nulla sulla storia dell'arte: in un primo momento si può anche restare affascinati dalla novità e dai colori, ma dopo un po' tutto rischia di diventare ripetitivo e noioso.

Certo non è stato possibile essere esaurienti, ma speriamo che questo manuale riesca ad essere una traccia utile e, soprattutto, uno stimolo, con l'aiuto di altre letture, all'approfondimento della conoscenza degli ambienti marini.

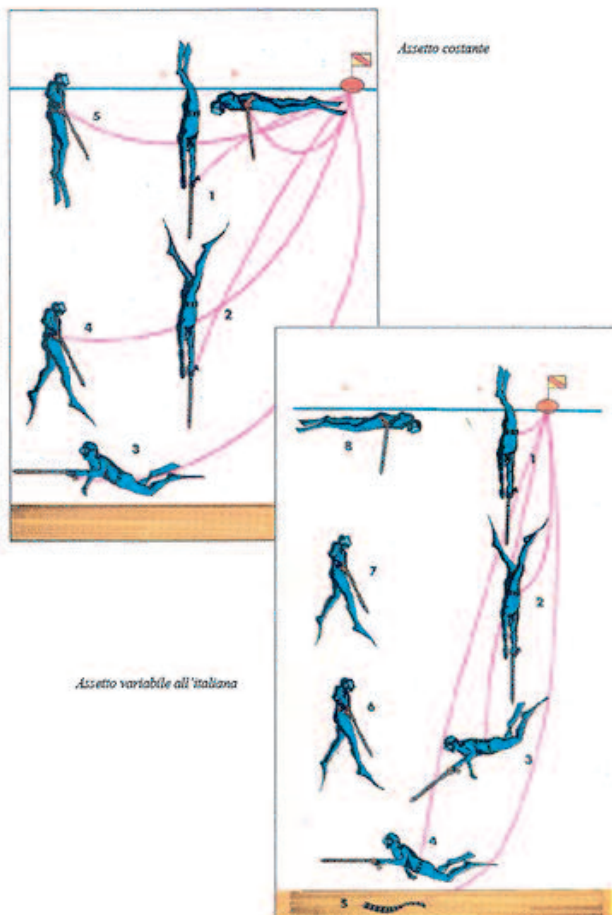
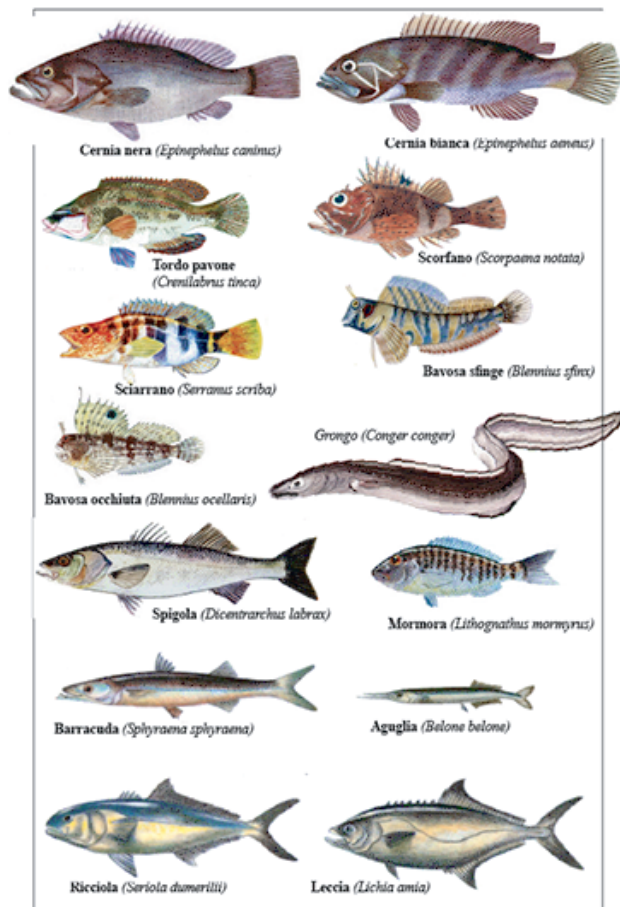
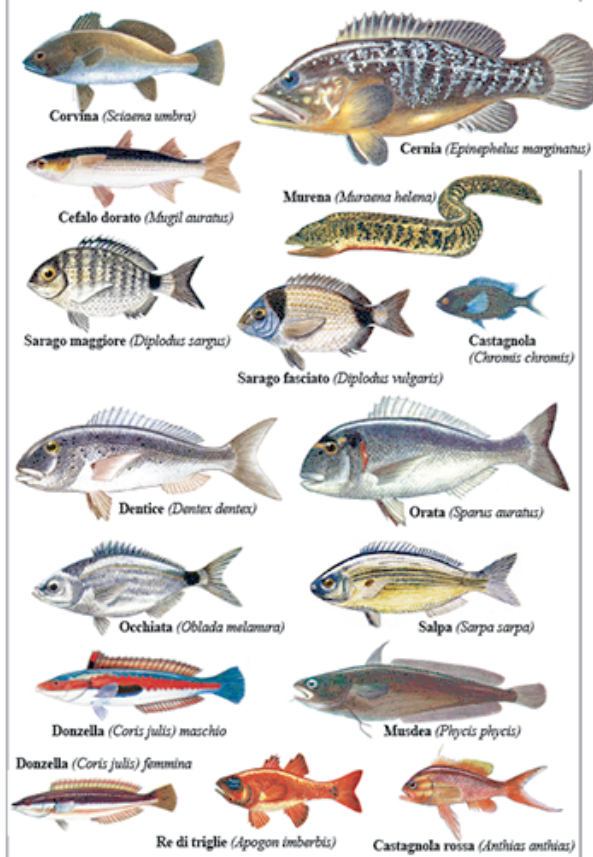
Nell'appendice ho cercato, in un modo che, molto benevolmente, si può definire sintetico, di fornire tutta una serie di informazioni che possono essere utili a chi, come i subacquei, utilizza le imbarcazioni e frequenta il mare e gli ambienti acquatici più in generale.

Giuliano Salvatori



Manuale 'L'immersione subacquea e gli ambienti acquatici'

Selezione di pesci marini di scoglio e di sabbia



L'immersione in assetto costante

Nell'immersione in assetto costante è importante poter indossare la minor quantità di zavorra possibile, diventa, per questo, determinante saper eseguire una capovolta efficace, in modo da poter raggiungere, con lo slancio che ci viene dato da questa, i 4 o i 5 metri di profondità, dove la nostra spinta positiva si ridurrà in modo sensibile. A quella profondità, infatti, avremo una pressione di 1,4 / 1,5 atmosfere e i volumi dell'aria e dei gas che ci portiamo dentro e addosso si riducono di conseguenza.

L'immersione in assetto variabile

Questa tecnica d'immersione è più nota per i tentativi di record di profondità (quelli di Maiorca, di Majol, di Pellizzari e di quanti altri si sono cimentati in questi tentativi di record d'immersione detti, appunto, "in assetto variabile") che come tecnica d'immersione in apnea utilizzata in modo diffuso. Il vantaggio di questa tecnica sta nel non dover riportare in superficie la zavorra con l'aiuto della quale si scende in profondità.

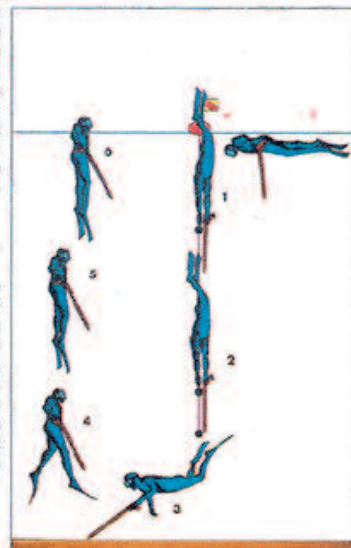
Tecnica d'immersione all'italiana

Questa tecnica di immersione in apnea prevede di indossare la zavorra in vita (esattamente come nell'immersione in assetto costante), ma avendo questa legata alla sagola della boa, in modo tale da poter essere sganciata una volta raggiunto il fondo o, comunque, dopo aver superato la quota neutra. La zavorra potrà essere recuperata una volta raggiunta di nuovo la superficie.

Tecnica d'immersione alla brasiliana

Questa tecnica, usata da un certo numero di pescatori in apnea, prevede di tenere la zavorra agganciata alla boa, pronta per essere sganciata da questa ed essere tenuta in mano, o agganciata al calcio del fucile subacqueo. Una volta superata la quota neutra, la sagola della boa andrà in tensione e sgancerà la zavorra dal calcio del fucile. Anche con questa tecnica la zavorra potrà essere recuperata dopo il ritorno in superficie.

Aspetto variabile alla brasiliana





Una bottega alimentare può vendere tazzine di caffè?

La titolare di un esercizio commerciale per la vendita di merci nel settore alimentare è stata oggetto di un verbale di accertamento, da parte della polizia locale, per aver ritrovato nel locale una macchina per il caffè, oltre che tavoli e sedie per il consumo.

Si è ritenuto, da parte degli organi di polizia, che tali elementi erano indicativi dell'esercizio, da parte della titolare, di una vera e propria **attività di somministrazione**, in assenza del relativo titolo autorizzatorio.

Com'è noto, la somministrazione è la vendita per il consumo sul posto che si realizza laddove gli acquirenti consumano i prodotti, con apposito servizio assistito, nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico appositamente attrezzata.

La possibilità di consentire il consumo sul posto è disciplinata dall'art. 3 comma 1 lettera f-bis del D.L. 223 del 4 Aprile 2006, convertito nella L. 4 agosto 2006 n.248(c.d. Decreto Bersani), il quale prevede il principio in base al quale, negli esercizi legittimati alla vendita di prodotti alimentari, è ammesso il consumo sul posto di prodotti di gastronomia, purché in presenza di arredi nei locali dell'azienda (*conformi però all'attività consentita*) ed in assenza del servizio assistito di somministrazione.



In particolare, il Ministero dello Sviluppo Economico ha chiarito che la presenza e l'utilizzo nel locale di un'attrezzatura tipica dell'attività di somministrazione di bevande ed alimenti in senso proprio (*ad esempio: apparecchiature per le bevande alla spina, tavoli e sedie tra di loro abbinabili*) porta inequivocabilmente ad identificare **un'attività di somministrazione preclusa agli esercenti di attività di vicinato nel settore alimentare**.

Infatti, la tazzina di caffè è elemento caratteristico del servizio assistito di somministrazione e, di conseguenza, degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, non è previsto il consumo della "tazzina di caffè" preparata dal titolare dell'esercizio con apposita macchina di caffè e, di conseguenza, installare all'esterno dell'esercizio un'insegna indicante una tazzina da caffè.

Al contrario è ammesso che, per garantire le condizioni minime di fruizione, la presenza di un limitato numero di panchine o altre sedute non abbinabili ad eventuali piani di appoggio oltre che stoviglie e posate a perdere.

E' da precisare, inoltre, che non si ritiene configurabile, nel caso di cui trattasi, un'attività artigianale, in quanto l'operatore commerciale in questione non assume le caratteristiche dell'artigiano per il solo fatto di procedere a riscaldare, in un'apposita apparecchiatura, una bevanda costituita da una miscela prodotta da altri.

L'Artico si sta squagliando

L'11esimo Arctic Report Card della National oceanic and atmospheric administration Usa (Noaa) dimostra che nel 2016 l'Artico ha registrato temperature calde dell'aria senza precedenti e che questo ha portato ad un ritardo record nella formazione del ghiaccio marino ed ha portato ad un vasto scioglimento della calotta glaciale della Groenlandia e della coltre di neve.

La NOAA spiega che il suo nuovo rapporto, presentato al meeting annuale dell'American geophysical union in corso a San Francisco, riunisce il lavoro di «61 scienziati provenienti da 11 Paesi che riferiscono su aria, mare, terra e cambiamenti degli ecosistemi. Si tratta di uno strumento chiave utilizzato in tutto il mondo per seguire i cambiamenti nell'Artico e come questi cambiamenti possono influenzare comunità, businesses e persone».

Jeremy Mathis, direttore dell'Arctic research program della NOAA, sottolinea che «Rispetto a quest'anno, raramente abbiamo visto l'Artico mostrare un segnale più chiaro, più forte o più pronunciato del persistente riscaldamento e dei suoi effetti a cascata sull'ambiente. Mentre la scienza sta diventando sempre più chiara, dobbiamo migliorare ed estendere le osservazioni prolungate dell'Artico, che possono informare le decisioni sane per la salute dell'ambiente e la sicurezza alimentare, nonché le emergenti opportunità per il commercio».

Le principali conclusioni dell'Arctic Report Card 2016 quest'anno sono:

Temperatura dell'aria più calda: La temperatura media annua delle aree a terra sino state più alte dell'osservazione record, il che rappresenta un aumento di 3,5 gradi Celsius a partire dal 1900. Le temperature artiche continuano ad aumentare al doppio del tasso di aumento della temperatura globale.

Record minimo della copertura di neve: a primavera il manto nevoso ha stabilito un record negativo nel Nord America artico, dove la sua superficie a maggio è scesa al di sotto di 4 milioni di Km² per la prima volta da quando sono iniziate le osservazioni satellitari nel 1967.

Calotta glaciale al minimo in Groenlandia: Nel 2016, la calotta glaciale della Groenlandia ha continuato a perdere massa nel 2016, accelerando un trend che continua dal 2002, da quando è iniziata la sua misurazione satellitare. L'inizio dello scioglimento della calotta glaciale della Groenlandia è stato il secondo più anticipato in 37 anni di osservazioni, prossimo al record stabilito nel 2012.

Record minimo per il ghiaccio marino: Da metà ottobre 2016 a fine di novembre 2016, la copertura di ghiaccio marino artico è stata la più bassa da quando sono iniziate le rilevazioni satellitari nel 1979 e il 28% in meno rispetto alla media 1981-2010 del mese di ottobre. Il ghiaccio artico si sta assottigliando, con il ghiaccio pluriennale che ora rappresenta il 22% della copertura di ghiaccio rispetto al 78% del ghiaccio più fragile formatosi entro l'anno. Nel 1985 il ghiaccio pluriennale era il 45% del ghiaccio marino.

Temperature sopra la media nell'Oceano Artico: Ad agosto 2016, nei mari di Barents e Chukchi e al largo delle coste est e ovest della Groenlandia, la temperatura della superficie del mare era di 5 gradi Celsius superiore alla media 1982-2010.

Produttività dell'Oceano Artico: Il disgelo primaverile e l'arretramento dei ghiacci marini ha permesso a più luce solare di raggiungere gli strati superiori dell'oceano, stimolando fioriture diffuse di alghe e di altre piccole piante marine che costituiscono la base della catena alimentare marina, un altro segno dei rapidi cambiamenti che si verificano con il riscaldamento dell'Artico.

Un altro degli autori del rapporto, Marco Tedesco, un climatologo della Lamont-Doherty Earth Observatory della Columbia University, riassume così la situazione su Inside climate News: «Il segnale del riscaldamento globale è stato particolarmente evidente in Groenlandia nel 2016. La calotta glaciale della Groenlandia ha continuato a perdere massa nel 2016. L'inizio dello scioglimento è stato il secondo più anticipato e la stagione del disgelo è stata da 30 a 40 giorni in più rispetto alla media nel nord-est. In Groenlandia e in altre parti della regione artica, in primavera l'estensione del manto nevoso primaverile ha raggiunto nuovi minimi storici e ci sono nuove prove che anche lo spessore della neve sia in calo, il che sarebbe un precursore anche di uno scioglimento più veloce e anticipato. Inoltre, il permafrost artico ha rilasciato più gas serra in inverno di quanto le piante possono assorbirne in estate, rendendo l'Artico una fonte netta di inquinamento

(continua dalla pagina precedente)

che trattiene il calore. La copertura di neve sul terreno aiuta a raffreddare l'intero sistema climatico dell'emisfero settentrionale, isola il suolo e regola il ciclo dell'acqua lungo le stagioni».

L'Arctic Report Card 2016 comprende anche saggi scientifici sulla CO₂ nel Mar Glaciale Artico, a terra e nell'atmosfera, dai quali risulta che, l'acidificazione dei mari colpisce l'Oceano Artico più di altre aree oceaniche. «L'Oceano Artico è più vulnerabile all'acidificazione degli oceani – spiega la NOAA – un processo guidato dall'assorbimento da parte degli oceani di un aumento delle emissioni di anidride carbonica derivanti dalle attività umane. Si prevede che l'acidificazione degli oceani si intensifichi nella regione artica, aggiungendo nuovi stress per la vita marina, in particolare quella che ha bisogno di carbonato di calcio per costruire i gusci. Questa modifica interessa le comunità artiche che dipendono dal pesce per la sicurezza alimentare, i mezzi di sussistenza e la loro cultura».

Sta cambiando anche il ciclo del carbonio: «In generale – dice la NOAA – ora, il riscaldamento della tundra sta rilasciando più carbonio in atmosfera di quello che sta assorbendo». Nel permafrost artico è stoccato il doppio del carbonio organico della CO₂ che è attualmente nell'atmosfera terrestre. Se il permafrost si scioglie e rilascia anche solo una parte abbastanza consistente di questo carbonio, potrebbe avere effetti profondi sul tempo e il clima nell'Artico e il resto della Terra.

Uno degli autori dello studio, il climatologo Donald Perovich del Dartmouth college, evidenzia che «Nel 2016 abbiamo visto un anno come non l'avevamo mai visto prima ... con una chiara accelerazione dei tanti segnali del riscaldamento globale. L'Artico stava sussurrandoci il cambiamento. Ora non lo sta sussurrando. Ci sta parlando e gridando cambiamento, e le modifiche saranno grandi. Il sostegno alle osservazioni della regione artica è fondamentale per prendere decisioni politiche basate sulla scienza». Un sostegno minacciato dai numerosi negazionisti climatici che faranno parte dell'amministrazione del presidente eletto Donald Trump. Questa settimana, il team di transizione di Trump ha pubblicato un nuovo sito web, "Energy Independence", che conferma le intenzioni di Trump di aprire vaste aree dell'Artico Usa all'estrazione di combustibili fossili e di rotamare i piani per l'azione climatica esistenti.

Rafe Pomeroy, presidente di Arctic 21 e component del Polar research board della National academies of sciences, engineering and medicine Usa, avverte su Inside climate News: «Il ghiaccio artico non si preoccupa di politica, e ciò che avviene ora nella regione è di fondamentale importanza per gli Stati Uniti. Che tipo di Artico vogliamo avere? Deve essere un Artico che mantenga la stabilità del sistema climatico. Lo scioglimento della Groenlandia sta facendo salire enormemente i valori immobiliari. Il destino della Groenlandia è il destino di Miami. E' nell'interesse nazionale degli Usa fermare lo scioglimento della calotta glaciale della Groenlandia. Come faremo a costringerlo all'alt? Il rapporto scientifico è in netto contrasto con l'apparente intenzione della nuova amministrazione di favorire un maggiore sviluppo dei combustibili fossili. Questo è un sottoprodotto del veleno del negazionismo, una questione politica che ha preso piede così profondamente, facendo in modo che possano essere contemplate questo genere di cose. Le prove non significano nulla, la scienza non sembra significare nulla. Dovrebbero prendere davvero sul serio quello che sta succedendo nella regione artica. Questa è una crisi. L'Artico si sta disfacendo».

Anche secondo Lars Kaleschke, un ricercatore artico dell'Universität Hamburg che non ha partecipato allo studio, «Il report card sottolinea quasi un anno di condizioni insolite. Lo scorso gennaio e febbraio, le temperature dell'aria estremamente calde hanno portato alla più piccolo dato massimo dell'estensione invernale del ghiaccio marino, eguagliando il record stabilito nel 2015. E il ritorno di un caldo estremo a novembre ha portato a un breve periodo di ritiro di ghiaccio in un momento in cui di solito è in crescita veloce. Sono preoccupato per i rapporti sul fatto che la nuova amministrazione Usa potrebbe tagliare l'Earth observation budget della Nasa, che include molti programmi essenziali per comprendere i cambiamenti del riscaldamento globale nell'Artico. Sarebbe una perdita enorme per la comunità della ricerca sul clima. Quei programmi sono fondamentali per gli sforzi per comprendere i rapidi cambiamenti artici. Per esempio, l'IceBridge program aereo della Nasa aiuta a confermare le misurazioni dello spessore del ghiaccio effettuate dal programma CryoSat dell'European space agency. Trump sembra avere un chiaro atteggiamento anti-scientifico che influenzerà la capacità del mondo di rispondere ai cambiamenti climatici».

Edward Hanna, un geografo dell'università di Sheffield co-autore del capitolo sulle temperature dell'aria in superficie del rapporto, conclude: «Alla luce del contesto politico attuale, evidenziare i recenti cambiamenti nell'Artico è ancora più importante. Tra gennaio e marzo 2016, In tutto l'Artico

(continua dalla pagina precedente)

le temperature dell'aria sono salite rispetto agli ultimi precedenti livelli record, con alcune località che segnalano anomalie di oltre 8 gradi Celsius. Negli ultimi decenni, ci sono stati più frequenti ondate di aria calda dalle medie latitudini più a nord nella regione artica. Il che supporta l'ipotesi emergente che lo scioglimento artico stia cambiando il percorso della corrente a getto, che potrebbe portare a eventi meteorologici estremi più sostenuti nell'emisfero settentrionale. Anche il costante trend verso un ghiaccio più sottile e più giovane nell'Artico è notevole, suggerendo che la crisi è irreversibile. E' difficile vedere come il ghiaccio marino estivo possa sopravvivere».

Drone marino vuole rivoluzionare la pesca sportiva

Ricordate il bizzarro video di qualche tempo fa in cui un estroso appassionato di droni utilizzava il suo quadricottero per pescare nel laghetto? Bene, da ora gli amanti della pesca e della tecnologia potranno finalmente passare al livello successivo, grazie al drone PowerRay, presentato pochi giorni fa al CES di Las Vegas.

PowerRay è un drone subacqueo prodotto dalla PowerVision, azienda già nota per aver creato il PowerEye, drone per riprese professionali, e il PowerEgg, l'originale drone a forma di uovo. A differenza dei prodotti precedenti, e di quasi tutti gli altri droni prodotti dalle altre aziende, che mirano a conquistare il cielo, il PowerEye fa un liberatorio tuffo sott'acqua, proponendosi come migliore amico dei pescatori amatoriali, ma non solo. Il CEO Wally Zheng ha dichiarato che "La pesca sportiva è un'area che è stata interessata da grandi novità tecnologiche. Mediante PowerRay, però, PowerVision sta cambiando completamente il modo in cui abbiamo pescato negli ultimi 7mila anni".

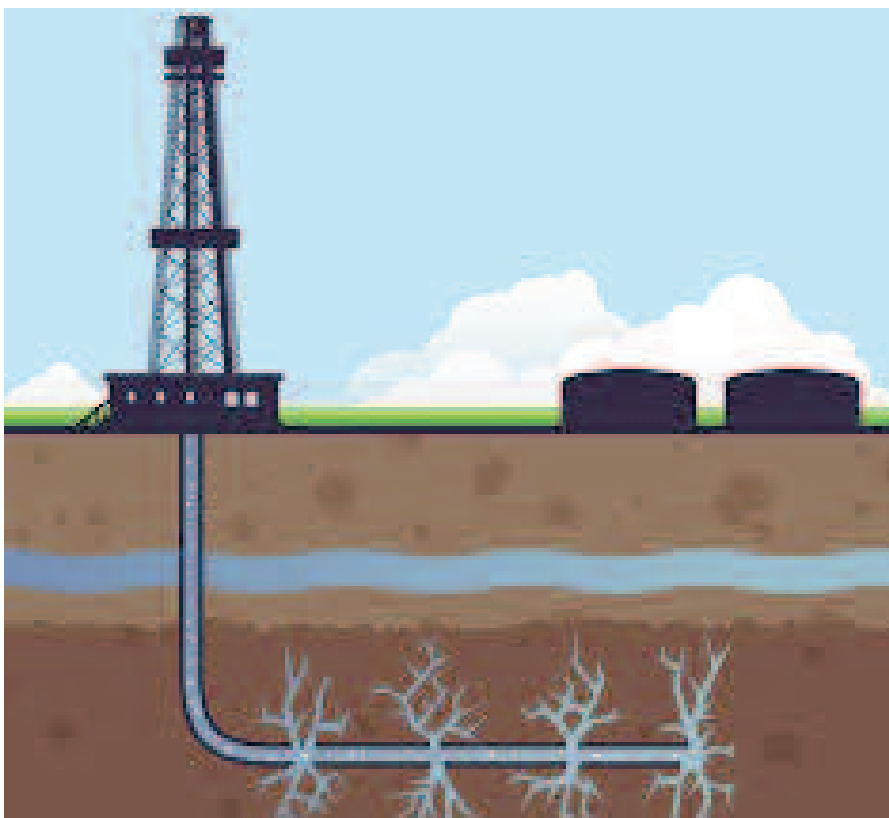
PowerRay funziona in acqua dolce e salata (persino sotto il ghiaccio di superficie), e può scendere fino a una profondità di 98 piedi (quasi 30 metri), e grazie al suo modulo sonar PowerRay Fishfinder può individuare la presenza di pesci un raggio di 131 piedi (quasi 40 metri). Il drone è munito anche di wifi interno per trasmettere dati e immagini alla base fino a una distanza di 80 metri. Ovviamente il tutto è visibile sullo smartphone grazie all'apposita app, dove PowerRay trasmette non solo i dati raccolti dal sonar, ma anche le immagini e i video ripresi dalla camera 4K. Attraverso l'app è anche possibile impostare la velocità del drone e agire su funzionalità come la luce (accesa o spenta) e la modalità di viaggio. Per chi poi amasse la realtà virtuale, PowerRay supporta un visore VR per immergersi completamente e in prima persona nell'esperienza subacquea del drone.



Il fracking è una minaccia per acqua e ambiente

L'Environmental protection agency (Epa), ha pubblicato il rapporto finale "Hydraulic Fracturing for Oil and Gas: Impacts from the Hydraulic Fracturing Water Cycle on Drinking Water Resources in the United States" che farà probabilmente arrabbiare ulteriormente il presidente eletto Donald Trump e il suo staff di negazionisti climatici e amici dei petrolieri che si preparano a demolire l'agenzia ambientale Usa.

Infatti, il rapporto «fornisce una revisione e la sintesi delle informazioni scientifiche disponibili riguardo al rapporto tra le attività di fratturazione idraulica e le risorse di acqua potabile negli Stati Uniti» e il quadro che ne emerge è preoccupante: «Epa ha trovato prove scientifiche che, in alcune circostanze, le attività di fratturazione idraulica possono influenzare le risorse di acqua potabile. Il rapporto individua alcune condizioni in base alle quali gli impatti derivanti dalle attività di fratturazione idraulica possono essere più frequenti o gravi: prelievi di acqua per fratturazione idraulica in periodi o aree con bassa disponibilità di acqua, in particolare nelle aree con limitate risorse idriche sotterranee o in declino; Le fuoriuscite durante la movimentazione di fluidi idraulici della fratturazione e delle sostanze



chimiche o dell'acqua prodotta che si traducono in grandi volumi o alte concentrazioni di sostanze chimiche che raggiungono le risorse idriche sotterranee; L'iniezione dei fluidi per la fratturazione idraulica in pozzi con integrità meccanica inadeguata, consentendo ai gas o ai liquidi di passare nelle risorse idriche sotterranee; L'iniezione di fluidi per la fratturazione idraulica direttamente nelle risorse idriche sotterranee; Lo scarico di acque reflue della fratturazione idraulica trattate inadeguatamente nelle acque superficiali; Lo smaltimento o lo stoccaggio delle acque reflue della fratturazione idraulica in vasche prive di guaina, con conseguente contaminazione delle risorse idriche sotterranee».

L'Epa fa anche presente che i dati lacunosi e le incertezze limitano la sua capacità di valutare appieno il potenziale impatto sulle risorse idriche potabili, sia a livello locale che nazionale e che «A causa di queste lacune e incertezze dei dati, non è stato possibile caratterizzare appieno la gravità degli impatti, né è stato possibile calcolare o stimare la frequenza nazionale degli impatti sulle risorse di acqua potabile delle attività nel ciclo idrico della fratturazione idraulica».

Tom Burke, amministratore dell'Office of research and development e science advisor dell'Epa spiega che lo studio è stato richiesto all'agenzia dal Congresso per valutare l'impatto del fracking sull'acqua potabile e che si è avvalso anche dei dati contenuti in 13 relazioni tecniche e altrettanti studi apparsi su riviste scientifiche. «Alla fine», scrive Burke sul suo blog – «credo che la valutazione rispecchi in pieno lo stato attuale della scienza. Cita oltre 1.200 fonti, tra cui pubblicazioni, rapporti tecnici, i risultati delle ricerche peer-reviewed dell'Agenzia, e le informazioni fornite dall'industria, dagli stati, dalle tribù, dalle organizzazioni non governative e altri membri interessati del pubblico. Gli Stati e l'industria possono ora avere una maggiore comprensione scientifica acquisita attraverso questa valutazione per molte altre risorse – tra cui capacità ingegneristica e tecnologica – per garantire che la fratturazione idraulica sia condotta in modo sicuro e responsabile».

(continua dalla pagina precedente)

Burke però ci tiene a sottolineare una cosa che ha molto a che fare con il clima di caccia agli scienziati che si respira nell'America di Trump: «Ma c'è un ultimo punto che non dovrebbe essere sorvolato e che è la forza del procedimento scientifico. Vi posso dire per esperienza che la buona scienza richiede tempo. Si tratta di un'attenta pianificazione, richiede una rigorosa attenzione ai dettagli e si basa sul feedback attraverso la peer review. In questo caso, lo science advisory board indipendente dell'agenzia ha prevista una rigorosa peer review e numerosi commenti costruttivi. La valutazione finale è una forte e chiara rappresentazione scientifica del rapporto esistente tra la fratturazione idraulica e le risorse di acqua potabile».

Quello che però è chiaro è che il rapporto finale dell'Epa fa fare un notevole passo avanti alla comprensione scientifica dell'impatto del fracking sulle risorse idriche potabili e che i decisioni federali, statali, tribali e gli amministratori locali, l'industria e le comunità dovranno fare riferimento a questo studio se vogliono «proteggere le risorse di acqua potabile, ora e in futuro», sottolinea l'Epa, forse pensando all'arrivo alla Casa Bianca di Donald Trump e alla sua corte di amici del fracking.

Lena Moffitt, direttrice della campagna Beyond Dirty Fuels di Sierra Club, vede confermate dal rapporto finale Epa tutte le preoccupazioni ambientaliste: «Sierra Club applaude l'Epa per la sua relazione sul fracking basata sulla scienza, che conferma quello che molti già sapevano: il fracking rappresenta una chiara e attuale minaccia per la nostra acqua, la nostra salute pubblica e le nostre comunità. Per troppo tempo, a causa di fracking, le comunità in tutto il Paese hanno dovuto affrontare la minaccia quotidiana dell'acqua contaminata e dei terremoti e un futuro incerto, il tutto mentre le compagnie petrolifere e del gas spacciavano la falsa affermazione che il procedimento era al sicuro. Il rapporto mette fine a questa farsa. Non si potrà più dire alle famiglie la bugia che la loro salute e sicurezza non sono minacciate».

La Moffitt conclude riportando tutto all'attualità politica: «Mentre le selezioni del gabinetto della nuova amministrazione mettere in chiaro che sono pronti a mettere i profitti delle corporations prima dell'interesse pubblico, il rapporto fa un punto ancora più dettagliato su cosa qualsiasi espansione di fracking provocherà per l'acqua e le comunità del nostro Paese. La prossima amministrazione deve mettere per prima la scienza e consentire alle agenzie di svolgere il loro lavoro per salvaguardare dal fracking le nostre comunità, la nostra acqua, e la nostra salute pubblica»

Pescatore buttato in mare da pesce, salvato dopo 6 ore

Brutta avventura per un pescatore australiano che ha resistito per sei ore in acque fredde infestate da squali dopo essere stato trascinato fuori dalla sua barca da un grosso pesce che aveva preso all'amo.

L'uomo, poco più che ventenne, stava pescando da solo sulla sua imbarcazione a trenta miglia al largo della costa dell'Australia occidentale quando ha preso all'amo un marlin, un grande pesce tropicale simile al pesce spada che può pesare oltre 400 chilogrammi.

Il pesce l'ha trascinato fuori dalla barca, che è andata alla deriva, e l'uomo è rimasto a mollo per sei ore prima di essere trovato e salvato. Un altro pescatore ha visto la sua barca vuota e ha avvisato le autorità.

Il comandante dei guardacoste volontari di Exmouth, Rusty Ellis, ha detto che l'uomo è stato "estremamente fortunato" a essere stato recuperato in un tratto di mare così remoto. "Era solo una testolina che ondeggiava nell'oceano" ha detto all'Afp.

Il pescatore è stato curato per ipotermia. Ellis ha aggiunto che il salvataggio mette in luce la necessità che i pescatori prendano precauzioni adeguate quando pescano al largo delle coste occidentali dell'Australia, dove lo scorso anno due pescatori solitari sono finiti dispersi.

Una coda piumata di dinosauro intrappolata nell'ambra

Un team di ricercatori cinesi, canadesi, britannici e di Taiwan rivela nello studio "A Feathered Dinosaur Tail with Primitive Plumage Trapped in Mid-Cretaceous Amber" pubblicato su Current Biology l'eccezionale scoperta di una coda di dinosauro con le piume ancora intatte intrappolata all'interno di un pezzo di ambra.

Anche se non si tratta delle prime piume trovate dentro l'ambra, questa volta sono in condizioni tali che gli scienziati sono sicuri che provengono da un dinosauro e non da una qualche specie di uccello preistorico, visto che sono nell'ambra insieme a una coda di dinosauro, una scoperta che getta nuova luce su come si sono evolute le piume nei dinosauri, cosa che non è possibile con i fossili convenzionali.

La cosa abbastanza incredibile è che il principale autore dello studio, Lida Xing dell'Università cinese di geoscienze di Pechino, ha trovato questo incredibile reperto nel 2015 in un mercato di ambra a Myitkyina, nel Myanmar, in vendita come un pezzo di ambra che si pensava contenesse un qualche tipo di materiale vegetale, utile per farne un gioiello o come reperto "curioso". Ma Xing immediatamente compreso il potenziale scientifico del reperto e ha subito coinvolto nella sua analisi Ryan McKellar, curatore del settore paleontologia del Royal Saskatchewan Museum in Canada.

In un'intervista alla CBC News, Xing sottolinea che «Questa è la prima volta che del materiale scheletrico di un dinosauro è stato trovato nell'ambra. Precedenti reperti nell'ambra includevano delle piume isolate che possono essere appartenuti a dinosauri, ma senza una parte identificabile del corpo inclusa, la loro fonte è rimasta aperta alla discussione»

Utilizzando un CT scanner e un microscopio, il team di ricercatori di Xing e McKellar è riuscito ad analizzare dettagliatamente il pezzo di ambra e ne è venuto fuori che la coda piumata appartiene ad una giovane celurosaurio, una famiglia di dinosauri carnivori simili a uccelli che vivevano durante il Cretaceo, circa 99 milioni di anni fa

McKellar spiega in un comunicato che «Il materiale conserva una coda composta da otto vertebre proveniente da un giovane; queste sono circondati da penne che si sono conservate in 3D e con dettagli microscopici».

«E' spettacolare – ha detto McKellar alla CBC – Perché questa è la prima volta che vediamo del materiale di un dinosauro conservato nell'ambra, dove sappiamo per certo che abbiamo a che fare con i dinosauri e non con materiale di un uccello, perché lì abbiamo il materiale scheletrico, non solo le penne».

Ma è venuto fuori anche un altro particolare notevole: il colore di questo piccolo dinosauro piumato: la parte superiore della coda era castano-marrone e la parte bianco pallido. . E' la prima volta che i ricercatori sono stati in grado di vedere colore di una piuma di dinosauro e gli eccezionali particolari dimostrano che mancava un fusto centrale o rachide ben sviluppato, una caratteristica presente nelle moderne piume degli uccelli. Ma le piume avevano barbe e barbule, un modello di ramificazione che si trova nelle piume moderne, quindi questa caratteristica sarebbe nata molto presto nell'evoluzione delle piume.

I ricercatori sperano di trovare altri reperti di questo tipo. McKellar sottolinea che «I pezzi di ambra conservano piccole istantanee di antichi ecosistemi, ma registrano dettagli microscopici, in modalità tridimensionale, e ... tessuti che sono difficili da studiare in altri contesti. Questa è una nuova fonte di informazioni che vale la pena di ricercare intensamente e di proteggere come una risorsa fossile».

McKellar ricorda che «L'idea che i dinosauri avessero le piume è relativamente nuova ed ha cominciato ad ottenere il consenso della comunità scientifica intorno al 1995», I dinosauri avrebbero cominciato a sviluppare le piume nel Giurassico, tra i 200 e i 144 milioni di anni fa. nel Cretaceo gli uccelli e dinosauri vivevano fianco a fianco. La coda piumata di dinosauro appartiene probabilmente a un teropode, un celurosaurio bipede e carnivoro corridore e non certo volatore.

Xing dice che quando ha visto le piume in ambra si è particolarmente emozionato: «Ho pensato: "Questa potrebbe essere la scoperta più bella della mia vita"» e McKellar è d'accordo: «La sua conservazione è spettacolare. E' uno di quei campioni che sono davvero strabilianti».

Il sale per sciogliere la neve sulle strade fa cambiare sesso alle rane

Secondo lo studio “Interactive effects of road salt and leaf litter on wood frog sex ratios and sexual size dimorphism”, pubblicato sul *Canadian Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* da un team di ricercatori della Yale University e del Rensselaer Polytechnic Institute (Rpi), «In natura, le sostanze chimiche presenti nei sali stradali comunemente usati per scongelare le superfici pavimentate possono alterare i rapporti sessuali nelle popolazioni di rana vicine, un fenomeno che potrebbe ridurre le dimensioni e la vitalità delle popolazioni delle specie».

I ricercatori statunitensi hanno scoperto che la percentuale di femmine nelle popolazioni di girini si riduce del 10% quando vengono esposte al sale delle sulle strade, o cloruro di sodio, «il che suggerisce che il sale ha un effetto mascolinizzante».

Ma i ricercatori hanno anche scoperto che anche la quantità di foglie di quercia cadute sul terreno altera in modo significativo i rapporti sessuali nelle popolazioni di rane e in alcuni casi le dimensioni di singole femmine. Invece, gli altri tipi di lettiera, non hanno alcun effetto.

Ogni anno nelle strade degli Usa vengono sparse più di 22 milioni di tonnellate di sale e gli aceri e le querce sono alberi dominanti in tutto il Nord America temperato. Il principale autore dello studio, Max Lambert della School of forestry and environmental studies della Yale University, evidenzia che «Molti scienziati hanno studiato gli effetti simili per l'esposizione a farmaci e pesticidi, ma ora li stiamo vedendo a causa di sostanze chimiche presenti nel comune il sale sulle strade e nella lettiera di foglie. La salute e l'abbondanza di femmine è ovviamente fondamentale per la sostenibilità di qualsiasi popolazione perché sono quelle che fanno i figli. Quindi, se abbiamo una popolazione che sta diventando maschile, questa popolazione potrebbe essere a rischio».

Per realizzare l'esperimento nel Rensselaer Aquatic Lab di Troy, New York, i ricercatori hanno utilizzato serbatoi da 500 litri con acqua contenente diversi livelli di sale antigelo e lettiera di foglie di acero e querce, molti dei quali riproducevano i livelli naturali che si trovano negli stagni delle foreste nordamericane.

Secondo lo studio, le rane allevate nella lettiera di rovere lettiera in assenza di sale erano composti dal 63% di femmine, ma quando è stato aggiunto il sale questa percentuale è scesa del 10%.

Intanto si sono accorti che all'interno delle popolazioni esposte alla lettiera di rovere i girini femmina erano sempre più grandi dei girini maschi, cosa abbastanza comune tra le specie che depongono le uova. Ma, quando è stato aggiunto il sale, le dimensioni dei girini femmine sono diminuite.

Lambert fa notare che «Quindi non stiamo solo assistendo a un minor numero di femmine, ma a femmine più piccole che potrebbero non essere in grado di produrre un maggior numero di uova. E probabilmente le uova che vengono depositate saranno di qualità inferiore».

Gli scienziati sono arrivati alla conclusione che l'effetto “mascolinizzante” del sale è probabilmente il risultato di un meccanismo noto come “inversione sessuale” che avviene durante lo sviluppo. Precedenti ricerche suggeriscono che potrebbe essere causato da un fenomeno in cui elementi semplici – come il sodio – possono legarsi ad un recettore delle cellule, mimando le attività di testosterone o estrogeni. Questo, a sua volta, può innescare la mascolinizzazione o la femminilizzazione».

Lambert aggiunge: «Con una molecola di sale c'è un effetto molto piccolo simile a quello del testosterone. Ma se scarichi un sacco di libbre di sale sulle strade ogni inverno questo finisce in questi stagni, e può avere un grande effetto».

Lo studio fa parte del Jefferson Project at Lake George sui potenziali impatti di del sale antigelo e della lettiera sulla salute degli ecosistemi acquatici e Rick Relyea, direttore del Darrin fresh water institute all'Rpi e co-autore dello studio, conclude: «Le potenziali conseguenze per le popolazioni di anfibi sono interessanti, compresa la mascolinizzazione continua delle popolazioni di rane per molte generazioni negli habitat contaminati da alte concentrazioni di sale per le strade, che potenzialmente potrebbe influenzare l'abbondanza di rane in questi habitat. La ricerca evidenzia la possibilità che molte altre specie acquatiche potrebbero essere influenzate dai sali stradali in modi subletali, non solo in termini di rapporti sessuali alterati, ma potenzialmente in molte altre caratteristiche».

Frittura di pesce: 5 errori che facciamo spesso

Se c'è un piatto che non conosce stagioni né confini questo è sicuramente il pesce fritto. Ogni popolo lo prepara alla sua maniera, col pescato locale e con pastelle, panature, spezie e profumi differenti, ma tutti accomunati da quel senso di soddisfazione che solo lo sfrigolare del grasso bollente può trasmettere. Eppure, nonostante sia un piatto tanto diffuso, non è così semplice trovare un buon fritto di mare e sicuramente tutti noi saremmo incappati in pesci mollicci, gommosi, untati e pesanti.

Ecco quindi 5 errori da evitare per ottenere un fritto gourmet.

1. Sbagliare l'olio

Fondamentale per la riuscita del nostro piatto è la scelta dell'olio di cottura. Gli oli si scelgono in base a varie caratteristiche, tra cui la più importante è sicuramente il punto di fumo.

Il punto di fumo è la temperatura sopra la quale l'olio comincia a rilasciare sostanze volatili potenzialmente tossiche come l'acroleina, l'acrilammide e svariate altre che possono essere cancerogene se ingerite o anche solo inalate.

Purtroppo determinare esattamente il punto di fumo in base alla tipologia di olio è praticamente impossibile poiché questo non dipende solo dal seme o dal frutto da cui viene estratto ma da tanti fattori tra cui l'acidità, il livello di raffinazione e la quantità di acidi grassi liberi.

L'unico sistema per conoscere esattamente questi valori sono esami di laboratorio, quindi se volete evitare di spendere soldi in analisi chimiche non vi resta che scegliere un buon olio di arachide il cui punto di fumo si attesta sui 210° circa.

Personalmente ho una predilezione per l'extravergine di oliva e per le sue qualità aromatiche. In linea teorica anche questo dovrebbe avere un punto di fumo intorno ai 210° ma fondamentale è l'alta qualità del prodotto che deve avere una bassa acidità.

Evitate in ogni caso mais, girasole e semi vari.

2. Non usare il termometro per misurare la temperatura

Ovviamente, come sempre, è perfettamente inutile scegliere una materia prima eccellente se poi la si rovina con errate tecniche di lavorazione.

Importante tanto quanto la qualità dell'olio sarà la temperatura di frittura.

Come abbiamo detto in precedenza non dovremmo mai raggiungere il punto di fumo, anzi, la temperatura corretta di frittura si aggira sui 180°.

Più alta bruceremmo l'esterno della nostra frittura lasciandola cruda all'interno, più bassa non svilupperemmo la classica crosticina dovuta alla caramellizzazione degli zuccheri presenti sulla superficie dell'alimento che funge da barriera, permettendo al pesce di cuocere asciutto senza assorbire olio e di non trasformarsi in una spugna unta e nauseante.

Negli anni ho incontrato le tecniche di controllo più disparate... briciole o farina buttate nel grasso per vedere le bollicine, mani messe a pelo della superficie, stuzzicadenti immersi e via dicendo.

L'unico sistema infallibile tuttavia resta il caro e vecchio termometro. Un bel termometro a spillo e non potrete sbagliare per nessuna ragione al mondo (salvo aver dimenticato di inserire le batterie).

3. Friggere in una padella piccola

A meno che non abbiate una friggitrice, dovrete cuocere in una padella abbastanza capiente da contenere la quantità d'olio necessaria a immergere completamente il pesce.

Il fritto si fa per immersione totale, questo permette una uniformità di cottura, un minor tempo di contatto col grasso e quindi un minor assorbimento da parte del cibo.

Se poi la padella fosse di ferro avremmo raggiunto il top in quanto ideale per la conduzione del calore necessario a questo tipo di cottura.

Lo so, lo so, l'olio costa etc etc, ma vi prometto che se fate i bravi e mettete via quel padellino da crêpe dopo vi racconto come si può risparmiare senza rinunciare a una buona frittura di paranza.

4. Non conoscere le regole della frittura

Questo è il punto dove vi aspettate che vi dica che il pesce deve essere fresco, di evitare quello surgelato, di usare il gambero dell'Himalaya e non la cozza boreale etc etc...

E invece no.

Perché va da sé che la materia prima debba essere eccellente per avere un piatto eccellente, ma è anche vero che molto spesso ci sono surgelati qualitativamente superiori a certi freschi.

E poi non si dice che qualsiasi cosa fatta frita diventa buona?!

Quindi il sunto è: frigate quello che volete ma fatelo nel modo giusto.

Potete scegliere se cimentarvi in panature, infarinature, con tuorli, con albumi, con pastelle a base di birra, di lievito o in tempure a base d'acqua ghiacciata per i più scafati, ma se volete evitare di ottenere risultati deludenti evitate di fare questi errori.

(continua dalla pagina precedente)

- Non salate il pesce e la pastella prima della cottura. Il sale, per osmosi, estrae i liquidi dal cibo rendendo la crosticina esterna umida e molliccia.
- Asciugate il pesce prima di lavorarlo e di immergerlo nell'olio per lo stesso motivo del punto precedente.
- Utilizzate sempre alimenti a temperatura ambiente in quanto un cibo freddo abbasserebbe la temperatura dell'olio allungando i tempi di caramellizzazione degli zuccheri superficiali e quindi favorendo un maggior assorbimento d'olio.
- Friggete pochi pezzi alla volta. Questo eviterà di far scendere la temperatura dell'olio e quindi aumentare inevitabilmente il tempo di cottura donandovi un bel pesce bollito e bisunto.
- Salate il fritto solo al momento del servizio ed evitate di coprirlo, in questo modo vi resterà croccante ed appetitoso

Seguendo queste poche regole otterrete un fritto degno dei più grandi chef, gustoso, croccante e leggero. Esatto, leggero, perché limitando al massimo l'assorbimento di grassi si riduce anche l'apporto calorico.

Ovviamente non bisogna esagerare perché la prova costume è sempre in agguato, che sia il bikini o il vestito di Babbo Natale

5. Non risparmiare (ogni promessa è debito) e per giunta inquinare

Lo so, è dal punto 3 che la parola risparmiare gira nelle vostre teste. Ora vi spiego, ma dovete promettermi che poi tornerete a rileggere, a mente lucida, il punto 4.

Dicevamo che la frittura va fatta per immersione e questo ovviamente comporta l'utilizzo di molto olio. Eppure, contrariamente a quello che si dice da sempre, l'olio di frittura si può riutilizzare, basta seguire alcune semplici regole.

Non raggiungere mai il punto di fumo, nemmeno per pochi secondi. Se le sostanze presenti nell'olio non si modificano e non bruciano l'olio mantiene le sue qualità organolettiche e può essere riutilizzato senza problemi. Questo vi permette di poter utilizzare un prodotto di qualità superiore per varie cotture invece che un prodotto non all'altezza per una sola volta.

Ovviamente l'olio va filtrato dopo ogni frittura in modo che i residui di cibo vengano eliminati evitando così che brucino nella frittura successiva.

Evitate di aggiungere olio nuovo a quello già utilizzato. L'olio vecchio deteriorerà quello nuovo molto in fretta diminuendone la vita.

Ultimo punto, l'eliminazione dell'olio esausto. No, non si butta nel lavandino e nemmeno nel gabinetto. Avete presente quando buttate il pesciolino deceduto del vostro bimbo nella tazza raccontandogli che presto nuoterà felice nel mare?

Ecco, a differenza del pesciolino, l'olio al mare ci arriva davvero, passando per fiumi e laghi e inquinando tutto. Sono d'accordo che poi tanto il pesce nell'olio ci finisce lo stesso, ma non prendetevela a male se vi dico che preferisco infilarcelo io a casa.

Scherzi a parte i grassi alimentari hanno un impatto devastante sull'ambiente e questo si ripercuote su salute e economia (e ritorna il risparmio).

Scusate, mi son divertito a creare un po' di allarmismo gratuito.

Qualche tempo fa circolava un comunicato che sosteneva che un solo litro versato in acqua è in grado di formare una pellicola inquinante grande quanto un campo da calcio e di rendere non potabile un milione di litri d'acqua.

In realtà tutto questo è vero se l'olio non passa prima da qualche depuratore che appunto depura l'acqua scongiurando il rischio. Il vero problema è che i grassi vegetali intasano le tubature e creano danni seri anche agli impianti più sofisticati.

Eliminarlo correttamente non costa nulla, basta versarlo in una bottiglietta o in un contenitore idoneo e portarlo allo smaltimento differenziato oppure, a seconda dei paesi, riporlo nella spazzatura tradizionale.

In questo modo, dopo aver nutrito il vostro corpo con un piatto sublime, nutrirete anche la vostra anima con una buona azione, evitando a voi e ai vostri vicini di dover mettere mano al portafoglio per riparare i danni.

tratto da <http://www.dissapore.com>

Paccheri con ragù di pesce spada

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di pesce spada
- 300 gr di paccheri
- 200 gr di pomodorini ciliegini
- 100 ml di passata di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- olio di oliva extravergine
- sale
- pepe
- prezzemolo



Preparazione

Dopo aver lavato e tagliato a metà i pomodorini, rimuovete la pelle e la lisca centrale del pesce spada e tagliatelo a cubetti.

In un'ampia padella soffriggete lo spicchio d'aglio nell'olio assieme al prezzemolo.

Aggiungete i cubetti di pesce spada ed i pomodorini e versate il vino lasciandolo sfumare.

Mettete quindi la passata e fate cuocere con coperchio per 10 minuti circa, girando di tanto in tanto.

Nel frattempo fate cuocere i paccheri in abbondante acqua salata.

Scolateli al dente e saltateli in padella giusto 1 minuto.

I paccheri con ragù di pesce spada sono pronti per essere portati in tavola.

Salmone al forno

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di salmone
- 40 ml di olio di oliva extravergine
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 1/2 limone
- sale



Preparazione

Spezzettate il prezzemolo e tagliate a fettine l'aglio e metteteli in una ciotola con il sale

Preparate quindi un'emulsione con olio e succo di limone ed aggiungetelo nella ciotola. Coprite e lasciate riposare per 30 minuti.

Rivestite una teglia con della carta forno e cospargeteci sopra un po' dell'emulsione.

Adagiate le fette di salmone sulla teglia e ricoprite con la restante emulsione.

Fate cuocere il salmone in forno a 180 °C per 15-20 minuti circa. Servite.

Gnocchetti ai frutti di mare e zafferano

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di gnocchetti
- 300 gr di frutti di mare già puliti
- 4 di capesante
- 1 bustina di zafferano
- 200 ml di acqua dei frutti di mare
- 1 tazzina di vino
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di farina
- olio
- sale



Preparazione

Pulite i frutti di mare e raccoglieteli in una ciotola

Sgusciate le capesante e fatele soffriggere in una padella con uno spicchio d'aglio

Poi aggiungete i frutti di mare e fate insaporire

Mettete in un bicchiere l'acqua dei frutti di mare e aggiungete lo zafferano e la farina setacciata, mescolate.

Sollevare lo spicchio d'aglio, poi aggiungete il composto nella padella con i frutti di mare.

Cuocete gli gnocchetti in abbondante acqua salata, quando saliranno a galla, sollevateli ed aggiungeteli nella padella con il condimento. Servite gli gnocchetti ai frutti di mare e zafferano.

Germania, il container si rovescia e gli ovetti Kinder invadono l'isola

Ovetti Kinder e sorprese annesse sparse per la spiaggia dell'isola di Langegog appartenente all'arcipelago delle Frisone Orientali, in Germania: è questo lo spettacolo particolare che si sta presentando in queste ore sulle coste dell'isola.

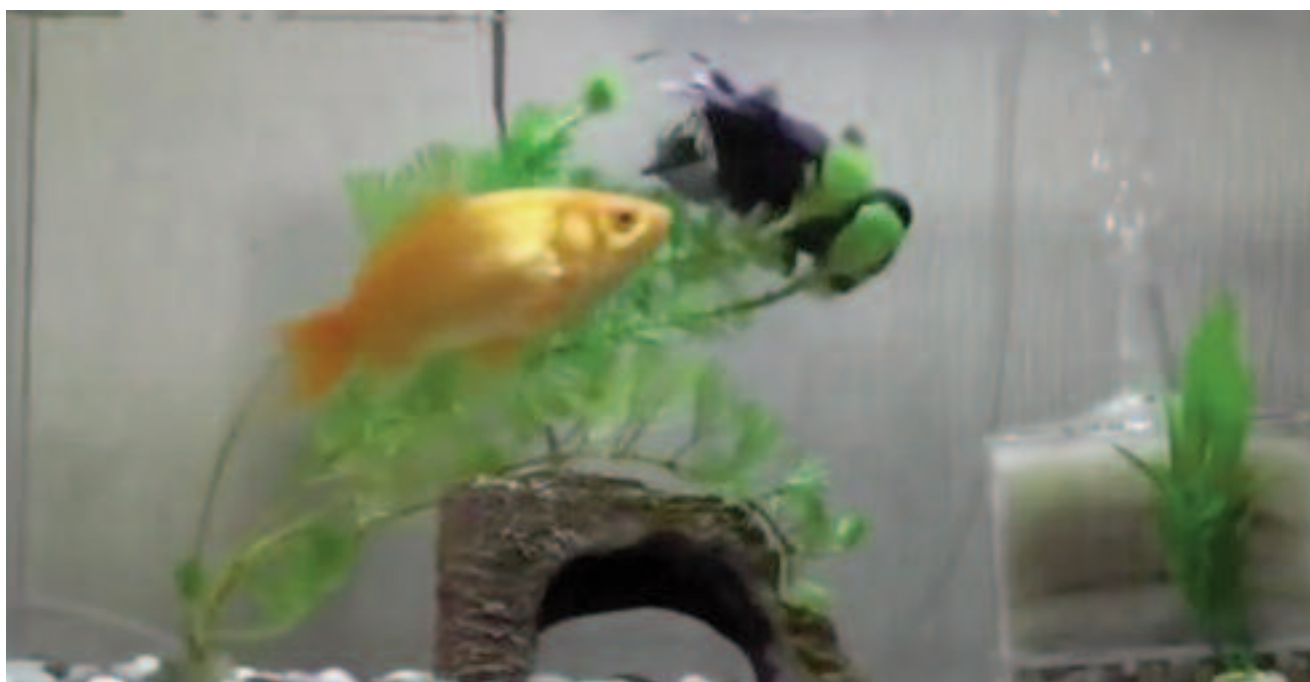
Il mare agitato ha infatti causato la perdita di cinque container piani di giocattoli da una nave da carico con la bandiera danese e diretta a Brema. E così gli ovetti Kinder, i giocchini di Star Wars e i Lego hanno invaso la spiaggia dell'isoletta.

Uwe Garrel, sindaco della piccola cittadina, ha subito lanciato l'appello affinché si liberi al più presto il litorale: se gli ovetti dovessero tornare in mare potrebbero essere causati gravi danni all'ecosistema marino.

Il ciclone Axel ha causato il rovesciamento dei container mentre le autorità hanno chiesto aiuto anche ai bambini delle scuole elementari e ai turisti per sbarazzare la spiaggia dai giocchini.

Solidarietà tra pesciolini

Un pesciolino rosso aiuta a nuotare e spinge verso il cibo l'altro pesciolino dentro l'acquario. Il proprietario ha notato che quest'ultimo ha alcuni problemi di mobilità e senza l'aiuto del suo "amico" non riuscirebbe a sopravvivere. «Ho passato gli ultimi quattro anni a studiare la vita dei pesci - commenta il biologo Jonathan Balcombe -. Quello che ho scoperto indica grossolanamente che stiamo sottovalutando il favoloso mondo dei vertebrati marini. Le prove raccolte portano a una inevitabile conclusione: i pesci pensano e provano sentimenti».



La presente newsletter non costituisce pubblicazione avente carattere di periodicità, essendo aggiornata a seconda del materiale disponibile per l'inserimento e non è una testata giornalistica. La newsletter, indicativamente è inviata approssimativamente con cadenza mensile, salvo diverse occorrenze di servizio. Non è garantita la continuità. Le informazioni contenute devono considerarsi meramente indicative e non possono pertanto in alcun modo impegnare l'Associazione ARCI PESCA FISA.

La newsletter è un servizio, di informazione e comunicazione destinato ai soci dell'Associazione ARCI PESCA FISA e viene inviata, a titolo di cortesia, a quanti figuranti nella mail list dell'Associazione.

Gli indirizzi elettronici sono rilevati da elenchi ufficiali ed estratti da comunicazioni telematiche, pervenute all'Associazione ARCI PESCA FISA e/o ai Dirigenti e/o ai componenti dello Staff.

Quanti non fossero interessati a ricevere la newsletter e per la cancellazione dalla mail list, potranno farne segnalazione al sito web: www.arcipescafisa.it oppure indirizzando una e-mail all'indirizzo: arcipesca@tiscali.it