

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°115 AGOSTO 2017

arcipesca@tiscali.it

www.arcipescafisa.it

In questo numero

**Lo strato caso del
pesce mangia talpa
pag.2-9**

**Comunicazioni
ARCI PESCA FISA
pag.10**

**Rilancio tonnare
pag.11**

**Desertificazione, Italia
a rischio
pag.12-13**

**News
pag.14-15**

**Quercia delle Checche
pag.16**

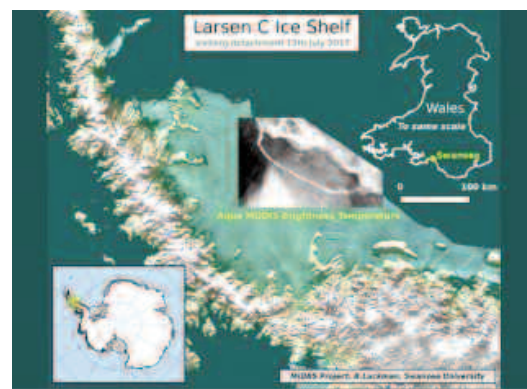
**Tartarughe marine
tornano a nidificare
pag.17-18-19**

**News
pag.20-21**

**L'Angolo
Enogastronomico**

Dall'Antartide si è appena staccato un iceberg da 1.000.000.000.000 di tonnellate

È ancora presto per dire se il cambiamento climatico abbia avuto un'influenza diretta o meno dall'evento, ma i fatti mostrano che dall'Antartide si è appena staccata una massa di ghiaccio enorme: circa 5.800 km di superficie – ovvero più dell'intera Liguria –, con un peso di mille miliardi di tonnellate.



Come spiegano i ricercatori del britannico Project Midas, che da anni seguono l'evoluzione del continente bianco, si tratta di uno degli iceberg «più grandi mai registrati», che ha abbandonato per sempre la piattaforma di ghiaccio Larsen C, modificando il profilo stesso dell'Antartide: la linea della frattura è lunga infatti oltre 200 chilometri, gli stessi che in Italia dovremmo percorrere per andare da Roma a Napoli.

Adesso la massa di ghiaccio vagherà negli oceani fino a giungere a completo scioglimento, ponendo fine al processo di distaccamento da tempo. Distaccamento che è giunto a maturazione dopo che il 2016 si è rivelato essere l'anno più caldo mai registrato dall'uomo, sulla spinta dei cambiamenti climatici.

«Lo scioglimento dei ghiacci in Antartide è stato sempre riconosciuto come un ammonimento a tutto il Pianeta sui pericoli dei cambiamenti climatici. - spiega Paul Johnston, capo della Science Unit di Greenpeace International – Il collasso di questa calotta di ghiaccio, il terzo registrato in questa regione negli ultimi anni, è verosimilmente un altro segnale dell'impatto globale del clima che cambia. Non si può dire con certezza se i cambiamenti climatici abbiano giocato il ruolo più importante nel distacco di Larsen C, ma considerando le rotture relativamente recenti di altri pezzi di ghiacciai, e l'importante contributo che in questi casi le acque più calde hanno dato all'erosione di ghiacci nella Penisola Antartica, sembra più che possibile che le attività umane siano un fattore». Come ricorda Greenpeace siamo ancora in tempo per evitare le più disastrose conseguenze dei cambiamenti climatici, ma occorre agire rapidamente. Le decisioni prese oggi da governi e aziende incideranno sulla sicurezza e il benessere futuri di miliardi di persone: oggi l'imperativo è quello di implementare l'Accordo di Parigi, accelerando la transizione verso il 100 per cento di energie rinnovabili e lasciando sottoterra i combustibili fossili.

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

Confermato 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 2017 per la dichiarazione dei redditi, disponibili sul sito dell'agenzia delle entrate, riportano correttamente i consueti riquadri per la destinazione del 5 per mille.



ARCI PESCA FISA

Sostienici

devolvi il 5^x mille

Scrivi il numero di cod. fiscale

97044290589

ARCI PESCA FISA - Federazione Italiana Sport ed Ambiente
Via Pescosolido, 76 - 00158 Roma - Tel. 06 4511704
www.arcipescafisa.it - arcipescatiscali.it



Federazione Italiana Sport ed Ambiente

I modelli per la dichiarazione dei redditi 2017 (CUD, 730 o Unico Persone Fisiche) contengono un apposito riquadro dedicato al 5 x mille.



SELEZIONE PER LA DESTINAZIONE DEL CINQUE PER MILLE DELL'IRPEF

Il contribuente può destinare il 5 per mille dell'IRPEF a una delle seguenti finalità:

- 1. Chiesa cattolica
- 2. Altre confessioni religiose
- 3. Stato
- 4. Altre organizzazioni non lucrative di utilità sociale, associazioni di promozione sociale, associazioni e comitati riconosciuti ai sensi dell'art. 10, c. 1, lett. a) del D.Lgs. n. 460 del 1997

Il contribuente deve indicare la propria scelta nella casella corrispondente alla destinazione desiderata.

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**



Comunicato Stampa

ARCI Pesca – ARCI Caccia Toscana piena collaborazione...senza se e senza ma

L'ARCI Caccia e l'ARCI Pesca della Toscana continuano il loro percorso di stretta collaborazione sulle tematiche a loro più care: tutela dei fiumi, dei laghi, del mare, delle campagne, dei boschi della nostra Regione e poi, lotta al bracconaggio, all'inquinamento, protezione civile e mole altre cose da fare insieme nell'interesse del Paese e delle future generazioni.

Siamo nella famiglia dell'ARCI, ci sentiamo arricchiti e interpreti dei valori della Federazione ARCI, cooprotagonisti della promozione e della diffusione nei nostri campi di intervento più specifici, della sensibilità dell'ARCI alla tradizione del mutualismo e del movimento operaio italiano.

ARCI Pesca e ARCI Caccia rinnovano il reciproco impegno dei loro gruppi dirigenti al consolidamento e alla diffusione della loro presenza organizzata sul territorio toscano e propongono di darsi un appuntamento, con l'autunno, dei responsabili locali, degli agenti di vigilanza ittica e venatoria, per potenziare la funzione e il ruolo delle Associazioni e dei volontari impegnati.

Riforma del Terzo Settore

Vi informiamo che è possibile visionare le slides che il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ha pubblicato sulle novità dei decreti di riforma per il terzo settore, impresa sociale e 5 per mille attraverso il seguente link qui.

<http://www.arcipescafisa.it/UserFiles/File/Riforma-terzo-settore-slide-decreti-attuativi-280622017.pdf>

CODICE DEL TERZO SETTORE, IMPRESA SOCIALE, CINQUE PER MILLE ECCO LE NOVITA' DEI DECRETI DI RIFORMA



Progetto 'Fiumi in Salute'

Segnaliamo a questo indirizzo: <https://sites.google.com/a/iclepido.gov.it/stem-estate/home> il sito dedicato al progetto 'Fiumi in Salute', dell'ARCI PESCA FISA PARMA con l'Università di Parma e di Reggio Emilia. Per l'ARCI PESCA FISA NAZIONALE ha seguito il tutto Maurizio Biolzi. Di particolare interesse i video postati alla pagina 'diario di campagna', che suggeriamo di visionare.

Rinvenimento eternit lungo fiume Sangro a Lanciano (CH)



ARCI PESCA F. I. S. A.

COMITATO PROVINCIALE DI CHIETI

PROTEZIONE CIVILE - VIGILANZA ITTICA AMBIENTALE

Sede Legale: Via Catalano n°1 - 66050 Lentella (Ch) - C.F. 92025720696

Sede Operativa: Via Circonvallazione Palmiro Togliatti sn - 66050 Lentella (Ch)

☎ 3393765647 - E-mail: arcipesca.chieti@virgilio.it www.arcipesca-chieti.blogspot.com



Lentella 19/07/2017

*Alla Presidenza
dell'ARCI PESCA FISA
Comitato Provinciale di Chieti
Via Catalano n°1
66050 Lentella (CH)*

OGGETTO: Rinvenimento onduline eternit lungo il fiume Sangro, Zona Industriale C.da Cerratina, nel Comune di Lanciano (Ch).

Oggi 19 Luglio 2017, alle ore 18.25, Ferri Danilo e Willy Fanunza, Agenti Ittici dell'ARCI PESCA FISA - Comitato Provinciale di Chieti, durante il consueto Servizio di Vigilanza Ittica, hanno rinvenuto sulle sponde del fiume Sangro, in prossimità della Zona Industriale Valle (C.da Cerratina Lanciano (Ch), Coordinate GPS Latitudine 42.16768° - Longitudine 14.45336°), una discarica abusiva costituita da un'importante quantitativo di onduline eternit (circa 60 lastre).

Si ritiene opportuno, prima della necessaria bonifica, interdire l'area ai pescatori, in quanto trattasi di eternit, materiale fibroso e friabile le cui singole fibre leggerissime e quasi microscopiche vengono inalate senza essere arrestate dalle ciglia delle vie aeree con conseguenze gravissime per la salute.

In allegato documentazione fotografica.



ARCI PESCA F.I.S.A

Il Coordinatore della Vigilanza

Danilo FERRI

Guarda le foto qui:

http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2022

DOMENICA 29 OTTOBRE

**TERZO MEMORIAL DANILO OTTONELLO
MASONE (GE).**



GARA A SETTORI CON FINALE.
VERRANNO TRACCIATI DUE
SETTORI DA 30 AGONISTI, 5
KG DI IRIDEE A TESTA. DURATA
DELLA GARA H2,30 CON INIZIO
ALLE 08,30. I PRIMI DIECI DI
OGNI SETTORE
ACCEDERANNO ALLA FINALE
DI UN'ORA CON 3KG DI IRIDEE.
(ALLEVAMENTO DAMIANI)
ESCHE COME DA REG.
FIPSAS+CAMOLE COLORATE
E UOVA.

COSTO DELLA GARA EURO 35

Termine iscrizioni Giovedì 26
Ottobre. Per iscrizioni contattare:
Davide 3455042890- Maurizio
3480815384 -Alex 3440474288

Ritrovo presso il Bar Sporting in via
Vittorio Veneto alle ore 6,45.



PREMIAZIONE FINALE

1 class. Euro 200
2 class. Euro 150
3 class. Euro 100
4 class. Euro 70
5 class. Euro 50

dal 6 al 10 class. Euro 35+vino
dal 11 al 20 class. Salame+vino

Tra i non classificati per la finale
verrà estratto un Tubertini Concept
3500 offerto da Pesca Shop di
Sommariva Fabrizio.
In collaborazione con Arci Pesca
Fisa Genova e Bar Sporting di
Renato Zunino e Massimo
Ottonello.

Napoli: Pesca sportiva, Il Presidente Spirito riceve i componenti dell'Archi Pesca Fisa

Il Prof. Pietro Spirito, Presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale ha ricevuto questa mattina una delegazione dell'Archi Pesca Fisa che gli ha conferito la Presidenza onoraria del Comitato Regionale campano. L'Archi Pesca Fisa ha voluto così ringraziare il Prof. Spirito che ha risolto positivamente una annosa questione che contrapponeva da anni gli appassionati di pesca sportiva e le autorità preposte per la pesca ricreativa e sportiva in un'area del molo San Vincenzo. Difatti, il Presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale, con propria ordinanza, ha permesso di praticare la pesca sportiva in un'area del molo San Vincenzo da giugno scorso

(qui l'articolo http://www.ifattidinapoli.it/articolo_594e2b574cdf693633931c0d)

All'incontro hanno partecipato Giovanni Pirozzi, già vicepresidente dell'Osservatorio Internazionale per i Diritti Civili, il Presidente Nazionale dell'Archi Pesca Fisa Fabio Venanzi, Giorgio Montagna Presidente Nazionale Onorario, il Presidente del comitato di Napoli Ugo Gambardella e il Segretario Mario Silvestri.



Chieti. Pesca sportiva nei pressi della foce dei fiumi. Obbligo della licenza.

Avviso: La Legge Regionale n.28 del 27 aprile 2017 della Regione Abruzzo, "Gestione della fauna ittica e disciplina della pesca nelle acque interne", ha definitivamente chiarito l'attività di pesca sportiva nei pressi della foce dei fiumi. L'art.1 - comma 2 - disciplina la pesca nei bacini di acqua salmastra e salata FINO AI PUNTI PIÙ FORANEI DEI LORO SBOCCHI IN MARE.

In breve, la pesca in prossimità della foce, può essere praticata da coloro che hanno effettuato il versamento della tassa di concessione regionale di € 22,72, e che sono titolari di idoneo attestato del corso di formazione, oltre al possesso del tesserino segna cattura.

Al momento sono ancora in definizione le modalità di rilascio del tesserino segna cattura e il corso di formazione.

La non osservanza dell'obbligo della licenza, comporta una sanzione da € 200,00 a € 1.000,00 oltre al ritiro e sequestro degli attrezzi di pesca. L'ufficio di Vigilanza.

Campo Estivo 2017

Arci Pesca Fisa Genova

24-25-26-27-28 agosto



Sport, calcio con istruttore federale,
animazione, gite nell'entroterra,
corso di panificazione, visita al mulino,
visita all'allevamento della mucca cabannina,
lezione di pesca a mosca, arrampicata con
istruttore, piscina e tanto, tanto verde.

info: 338.375.7529

Rezzoaglio - Monte degli Abeti
Lago delle Lame



Pesca: dal rilancio delle tonnare opportunità anche per il turismo

La Sicilia ha straordinarie possibilità per affrontare con strumenti nuovi il futuro incerto delle marinerie. Per far ciò deve puntare su un'offerta turistica che integri il mare e la pesca con al centro le tonnare. La pesca del tonno rosso, infatti, da oltre mille anni è una pratica che ha condizionato l'economia e la storia di tutto il Mediterraneo.

Se n'è parlato nell'Isola di Favignana (Trapani) presso l'ex stabilimento Florio nell'ambito del convegno "Favignana, l'Isola del Tonno. La cultura del mare: una risorsa per il turismo. Nuovi scenari e prospettive". Al centro dell'incontro l'importanza del recupero dell'attività di pesca del tonno con il sistema delle tonnare fisse, nonché la sua valorizzazione in chiave turistica, in linea con la nuova politica europea e il Fondo Europeo degli affari Marittimi e della Pesca.

"La politica della pesca- ha sottolineato Michela Giuffrida deputato al Parlamento europeo - non può più prescindere dalla tutela della piccola pesca artigianale, così come la ripartizione delle quote stabilite a livello nazionale non può più guardare solo ai monopolisti. I pescatori, gli armatori, chiedono maggiore attenzione e coinvolgimento della Commissione europea che proprio la settimana scorsa ha avviato una consultazione pubblica sulle linee guida della politica della pesca 2018. In Parlamento europeo stiamo lavorando a misure per la pescaturismo e ittiturismo in modo da diversificare le attività attorno alla pesca e dare respiro all'indotto".

"Ribadisco il nostro impegno - ha proseguito Luca Bianchi capo Dipartimento delle politiche competitive presso il Ministero delle politiche agricole - per far diventare questa esperienza un punto di crescita continua per questo territorio. La tonnara turistica non può essere un obiettivo ma può essere uno strumento per raggiungere l'obiettivo. Dobbiamo ridefinire complessivamente il sistema delle quote tonno. Questo è il punto di partenza". Bianchi ha ricordato che "fino a ora abbiamo gestito un sistema sulla questione di riduzione delle quote. Adesso quel sistema non può essere più utile. Dobbiamo cambiare il meccanismo. Il primo impegno concreto è una modifica normativa dei meccanismi di ripartizione delle quote tonno".

"Abbiamo predisposto una norma attualmente in discussione alla Camera - ha spiegato - che dovrebbe chiudere l'iter parlamentare entro l'estate e che prevede un cambiamento per le quote aggiuntive delle quote tonno che andranno ripartite tra piccola pesca e tonnare fisse. La mia proposta è di aprire un tavolo in sinergia con la Regione sulle tonnare fisse".



Desertificazione, un quinto dell'Italia a rischio

In occasione della giornata mondiale della desertificazione, il Wwf fa un focus sul nostro Paese e sottolinea che «la siccità che sta attanagliando numerosi bacini idrici italiani rende necessaria e urgente una reazione operativa perché ormai i grandi cambiamenti globali scatenati dalla nostra continua pressione, non solo sono accelerati, ma sono sempre più interconnessi. È ormai evidente l'intreccio degli effetti del cambiamento climatico con quelli del fenomeno della desertificazione, rispetto ai quali è urgente un'azione coordinata. Il Piano nazionale di adattamento ai cambiamenti climatici predisposto da numerosi autorevoli specialisti coordinati dal ministero dell'ambiente ed in via di approvazione definitiva non potrà non andare in questa direzione».

Il Panda presenta cifre preoccupanti: «Oggi circa un quinto del territorio nazionale italiano viene ritenuto a rischio desertificazione: quasi il 21% del territorio del quale almeno il 41% si trova nelle regioni dell'Italia meridionale, come Molise, Campania, Basilicata, Puglia, Sardegna e Sicilia, ma sono coinvolte anche aree in altre regioni come l'Emilia-Romagna, le Marche, l'Umbria e l'Abruzzo. Secondo gli scenari del cambiamento climatico realizzati dagli specialisti per il nostro paese (in particolare il Centro euromediterraneo per i cambiamenti climatici – Cmcc), entro fine secolo le previsioni potrebbero prevedere incrementi di temperature tra i 3 e i 6 °C con conseguente estremizzazione di fenomeni meteorici e quindi anche riduzioni, in diverse aree, delle precipitazioni, soprattutto nei periodi estivi ed è evidente che le problematiche climatiche e quelle relative alla desertificazione saranno sempre di più intrecciate. Si sta già verificando un incremento della temperatura senza precedenti con un calo delle precipitazioni annuali, con estati più secche, ed inverni più umidi, in particolare, nelle regioni settentrionali. Su un territorio complesso e fragile come quello italiano, questi fenomeni portano ad una sostanziale variazione della frequenza e delle entità di frane, alluvioni e magre dei fiumi, con effetti importanti per l'assetto territoriale e i regimi idrici».

Secondo i dati disponibili più recenti «in Italia, abbiamo una quantità di risorse idriche rinnovabili corrispondente a circa 116 miliardi di metri cubi mentre i volumi di acqua effettivamente utilizzabili sono stimati attorno ai 52 miliardi di metri cubi. Complessivamente utilizziamo oltre il 30% delle risorse rinnovabili d'acqua disponibili nel nostro paese che sono ben superiori alla soglia del 20% indicata dall'obiettivo europeo (Europa efficiente nell'impiego delle risorse): per questo, l'Italia è indicato dall'OCSE come paese soggetto a stress idrico medio-alto che, inoltre, presenta una forte disomogeneità rispetto alla distribuzione delle risorse idriche e al loro fabbisogno».

Dai dati Istat sulle diverse tipologie di utilizzo della risorsa idrica, risulta che «il prelievo dell'acqua potabile è in aumento (del 6,6% rispetto all'inizio della serie storica di 13 anni) e ammonta a 9,5 miliardi di metri cubi (il consumo medio giornaliero per abitante giunge a 228 litri)».

Il cambiamento climatico interagisce con il ciclo idrico tramite diversi elementi che costituiscono dei forzanti provocati dall'incremento delle temperature come, ad esempio, l'umidità atmosferica, l'evapotraspirazione, la quantità, la distribuzione e la forma delle precipitazioni e la fusione dei ghiacciai. Oggi l'estensione dei ghiacciai in Italia, come risulta dai dati del Comitato Glaciologico Nazionale, copre una superficie di 368 kmq e, rispetto alle rilevazioni condotte nel periodo 1959-1962 tale superficie risulta ridotta del 30% (159 kmq).

Il Wwf evidenzia che «i cambiamenti climatici agiscono in maniera significativa come aggravanti delle vulnerabilità dei settori che esigono l'utilizzo dell'acqua, dalla disponibilità di acqua potabile, all'agricoltura e al settore energetico. Gli impatti del cambiamento climatico sono sempre più forti sia sugli ecosistemi ed i processi ecologici, sia sui singoli organismi, sulla struttura e dinamica delle popolazioni, sulla distribuzione e migrazione delle specie, sulla produttività degli ecosistemi, costituendo una crescente minaccia per la biodiversità del nostro paese. L'Italia sta quindi subendo impatti crescenti dovuti all'accelerazione dei cambiamenti climatici globali che avranno conseguenze sempre più negative sugli ecosistemi, sulla nostra società ed economia, rispetto ai quali non solo è necessario ma urgente intervenire».

E la siccità sta da tempo colpendo anche le Oasi del Wwf: «I livelli delle acque delle aree umide stanno calando e ci sono aree già secche – conclude l'associazione ambientalista – Le falde si sono abbassate in più luoghi. La vegetazione di alcune aree gestite dal Wwf è già in stress idrico avanzato. Si stanno comunque monitorando le condizioni per prevenire incendi o danni alla fauna».

Giugno record, contende al 2003 il primato del caldo

Il caldo record del giugno 2017 sfida quello torrido del 2003 e gli contende il primato del giugno più caldo dal 1800. Lo indicano i dati allo studio dell'Istituto di Scienze dell'Atmosfera e del Clima del Consiglio Nazionale delle Ricerche (Isac-Cnr). "Se quello del 2017 non è il primo giugno più caldo dal 1800 è di sicuro il secondo", ha detto Bernardo Gozzini, direttore del consorzio Lamma (Laboratorio di Monitoraggio e Modellistica Ambientale) che riunisce Regione Toscana e Cnr.

"Sono ancora in corso i calcoli per valutare le differenze fra il giugno 2003 e quello 2017", ha detto ancora Gozzini. Il primo dato completo, relativo alla Toscana, pone il giugno 2017 al secondo posto, con valori medi delle temperature massime di 32,8 gradi contro quelle di 34 gradi del 2003.

A rendere l'estate 2003 molto particolare era stato un monsone africano, simile a quello responsabile del caldo di questi giorni ma molto più forte e persistente: "aveva infatti creato una situazione molto stabile su tutto il Mediterraneo, cominciata a fine maggio e perdurata per tre mesi", ha spiegato l'esperto. Anche nel giugno 2017 il monsone africano ha determinato una situazione di bassa pressione sull'Atlantico che richiamava aria calda da Marocco e Algeria verso l'Europa. Poi, però, è arrivata una perturbazione dall'Atlantico che ha riportato le temperature su valori normali.

Oceani preziosi, ma mai così minacciati

Ci danno da respirare, da bere e da mangiare, in sintesi ci permettono di sopravvivere, e anziché proteggerli, li danneggiamo: gli oceani "sono minacciati come mai prima d'ora", è l'allarme lanciato dal segretario generale dell'Onu, Antonio Guterres all'apertura della prima conferenza sugli oceani, di cui si celebra oggi la giornata mondiale. Lo slogan di quest'anno, non a caso, è "Our Ocean, Our Future" (il nostro oceano, il nostro futuro).

Imputato numero uno è la plastica: ce n'è talmente tanta che, secondo un recente studio citato da Guterres, potrebbe addirittura superare (per peso) la quantità di pesce entro il 2050, se non si inverte la rotta.

Le minacce agli oceani e alla natura che li abita sono ben note, ormai conclamate da studi scientifici, e il numero 1 delle Nazioni Unite lo ha ribadito a presidenti, ministri, diplomatici e ambientalisti provenienti da 200 Paesi: dall'inquinamento ai rifiuti, dal sovrasfruttamento della pesca, che soffre anche di illegalità, all'acidificazione provocata dal riscaldamento globale. Quel riscaldamento negato da Donald Trump - che ha fatto uscire nei giorni scorsi gli Usa dall'accordo di Parigi sul clima - ma confermato dalla scienza, oltre che dall'occhio di chiunque si trovi di fronte allo sbiancamento delle barriere coralline.

Allora, se il responsabile dei danni è l'uomo, Guterres ha ammonito: "Dobbiamo mettere da parte i vantaggi nazionali a breve termine, per prevenire una catastrofe generale di lungo periodo", soprattutto perché "preservare i nostri oceani", che coprono due terzi del pianeta, "e usarli in modo sostenibile, vuol dire preservare la vita stessa".

Insomma, basta egoismi. Gli stock di pesce sono al collasso, l'innalzamento dei mari si fa più minaccioso per le città costiere. Dunque, la risposta è agire. Si rincorrono nel mondo le iniziative di sensibilizzazione ad ogni livello. La conferenza Onu vuole dare impulso all'attuazione in particolare all'obiettivo 14 degli impegni dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. E a fine Conferenza ciascuno indicherà i propri impegni nel "Registry of Commitments".

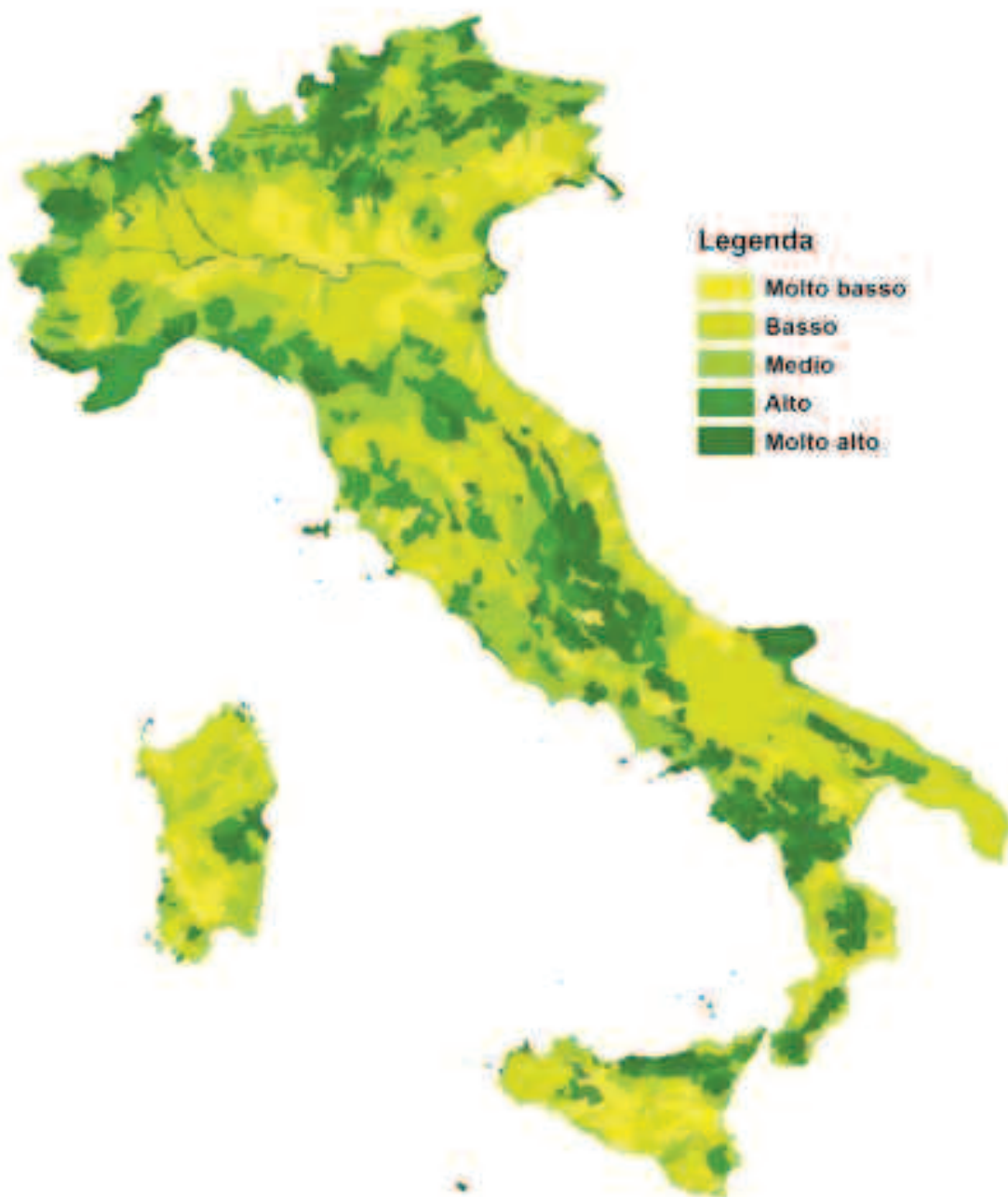
L'Unesco - che nell'occasione ha diffuso un report - sollecita i Paesi del mondo a condividere le conoscenze per realizzare politiche comuni basate sulla scienza. Ma è soprattutto sui giovani (metà della popolazione mondiale ha meno di 25 anni) che si vuole far leva per salvare gli oceani ma anche il loro futuro.

Il valore naturale e culturale di tutta Italia in un'unica mappa

«L'Italia è senza dubbio un Paese in cui natura e cultura offrono esempi di straordinario valore, presenti un po' ovunque sul territorio. Ciò che la rende quasi unica è la combinazione e la compenetrazione di tali manifestazioni, in alcuni luoghi così strettamente connesse da rendere difficile l'attribuzione di un bene all'una o all'altra categoria». Come suggerisce l'introduzione con la quale Emi Morroni apre la Carta del Valore Naturalistico-Culturale d'Italia, realizzata dall'Ispra per rappresentare congiuntamente le componenti naturalistiche e culturali che rendono celebre il nostro Paese ovunque nel mondo, la straordinaria «coesistenza di caratteri naturali, creazioni umane e da ciò che nel corso dei secoli le popolazioni hanno tramandato come tradizioni e saperi antichi» si riassume nel nostro paesaggio.

Come rappresentare compiutamente questa ricchezza? Il lavoro dell'Ispra, appena pubblicato, è inedito e prezioso. Per quanto riguarda la carta del Valore naturale, l'Ispra osserva che «il 36% del territorio italiano risulta avere Valore naturale "alto" e "molto alto"; se si considera anche il valore "medio" la percentuale sale al 53% ; il restante 47% del territorio italiano è caratterizzato dalle classi di valore "basso" e "molto basso"». Per quanto riguarda invece il Valore culturale, risulta che «il 35% del territorio nazionale ricade nelle classi di valore "alto" e "molto alto"; la percentuale sale al 66% se si considera anche la classe di valore "medio", tra l'altro la più diffusa sul territorio raggiungendo, da sola, la percentuale del 31%. Le classi di valore "basso" e "molto basso" interessano il 34% della superficie italiana».

Infine, la sintesi tra Valore naturale e Valore culturale è espressa dal Valore naturalistico-culturale: se ne ottiene che «il 31% del territorio è caratterizzato dalle classi di valore "alto" e "molto alto"; si raggiunge il 55% del territorio considerando anche il valore "medio", mentre le classi di valore "basso" e "molto basso" interessano il 45% del territorio». Più dei numeri possono però le immagini, come nel caso delle preziose mappe Ispra che riportiamo di fianco.



La Quercia della Checche, primo albero “bene culturale” in Italia

La Quercia delle Checche è situata nel cuore della Toscana, nel Comune di Pienza (SI), all'interno della splendida cornice di quella Val d'Orcia che dal 2004 è stata inserita tra i patrimoni mondiali dell'Unesco come esempio di un territorio dove la straordinaria bellezza del paesaggio costituisce il frutto di un magnifico rapporto tra uomo e natura: dove, in altre parole, le attività umane hanno saputo svilupparsi in armonia con la natura.

In tale territorio si trova la Quercia delle Checche (dal toponimo “checca” con cui nel dialetto locale della Val d'Orcia vengono talvolta chiamate le gazze che trovano rifugio tra i rami della quercia), che è stata recentemente riconosciuta dal ministero dei Beni culturali come il primo esempio in Italia – e probabilmente uno dei primi a livello mondiale – di bene culturale ambientale. Si tratta infatti del

primo caso nel nostro Paese in cui un bene ambientale, ossia nel caso di specie un albero, viene dichiarato meritevole di tutela ai sensi del Codice sui beni culturali (decreto legislativo 42/2004). Il provvedimento di tutela è contenuto in un decreto del segretario regionale per la Toscana del ministero dei Beni e delle attività culturali, emesso ai sensi dell'articolo 10 del Codice. L'oggetto della tute-



la è un bene culturale che rientra nella categoria delle “cose immobili e mobili che presentano interesse artistico, storico, archeologico o etnoantropologico particolarmente importante”, previste dall'articolo 10, comma 3, lettera a; tale intervento del ministero si deve largamente al diretto coinvolgimento nella questione del sottosegretario ai Beni culturali con delega al Paesaggio Ilaria Borletti Buitoni, la quale nel maggio del 2016 si recò in Val d'Orcia per un sopralluogo che ha aperto la strada al provvedimento di tutela recentemente emanato dal ministero.

Finora lo strumento di tutela in questione previsto dal Codice dei beni culturali era stato utilizzato solo per i manufatti culturali realizzati dell'uomo, come ad esempio chiese, palazzi o castelli. In questo caso, invece, per la prima volta si riconosce il diritto a essere tutelato ad un bene ambientale, una sorta di “monumento verde”. Mediante tale riconoscimento, la quercia secolare – che si dice abbia circa 360 anni – dovrà essere tutelata nel rispetto della normativa di conservazione prevista dalla legge italiana per i beni culturali.

Ciò garantisce una serie di diritti all'albero in questione, che non potrà più essere disturbato, pota-to o tagliato senza un adeguato controllo da parte della Soprintendenza territorialmente competente. Allo stesso tempo, ciò impone una serie di obblighi di gestione e controllo in capo alla suddetta Soprintendenza ed agli enti territoriali interessati, in primis il Comune di Pienza, che nel frattempo ha finalmente acquisito l'area in cui insiste la quercia secolare, che fino a poco tempo fa era all'interno di un'area di proprietà privata.

(continua dalla pagina precedente)

L'iniziativa per il riconoscimento della quercia secolare come monumento verde si deve principalmente all'attività avviata qualche anno fa da un Comitato locale per la difesa della Quercia delle Checche; tale Comitato sorse come spontaneo movimento popolare dopo che, nell'estate del 2014, una grande porzione della pianta venne abbattuta a causa del parziale distaccamento di un suo enorme ramo dovuto molto probabilmente, oltre che a cause naturali, anche all'incuria e all'ignoranza umana. Coordinato da Nicoletta Innocenti, il Comitato ha svolto in questi ultimi anni una forte opera di mobilitazione per la difesa della pianta in questione che ha portato infine nei mesi scorsi all'intervento del ministero dei Beni culturali.

Adesso, dopo il riconoscimento dei diritti della Quercia delle Checche da parte del Governo, la nuova sfida all'orizzonte è quella di costituire un efficace sistema di tutela della pianta in questione, che veda possibilmente il coinvolgimento diretto del Comitato locale, che ne ha invocato e promosso l'iniziativa di tutela da parte del ministero ai sensi del Codice dei beni culturali.

Il riconoscimento di un autonomo diritto di tutela in capo ad un albero costituisce una novità assoluta nell'ordinamento giuridico italiano. Si potrebbe forse trattare del primo passo verso una vera e propria rivoluzione culturale che riconosce finalmente un valore giuridico autonomo ed indipendente ai diritti della natura.

Tale novità si inserisce, tra l'altro, nel solco di un movimento internazionale di studiosi ed attivisti che da tempo si sta battendo su questi temi. Tale ampio e variegato movimento si riconosce nel network internazionale sui diritti della natura (Global alliance for the rights of nature).

Finora i pochi esempi di riconoscimento ufficiale di diritti della natura avevano interessato solo pochi territori, tutti posti al di fuori dell'Europa, come l'Ecuador, la Bolivia, la Nuova Zelanda, e l'India. L'Ecuador è stato il primo Paese del mondo a riconoscere la tutela giuridica dei diritti della natura a livello costituzionale. In tal senso, una specifica sezione dedicata alla tutela dei diritti della Madre Terra (Pachamama) è stata inserita nella nuova Costituzione del 2008. In tale contesto, sono stati riconosciuti i diritti della natura di esistere, persistere, mantenere e rigenerare i propri cicli vitali. La Bolivia è stato invece il primo Paese ad adottare una normativa quadro sui diritti della natura, mediante due successive leggi del 2010 e del 2012. Lo stesso Paese nel 2008 aveva promosso presso le Nazioni Unite la Dichiarazione sui Diritti della Madre Terra, che per adesso però non è stata ancora approvata. Tuttavia, sempre grazie al decisivo impulso della Bolivia, l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite negli ultimi anni ha adottato una serie di risoluzioni ed avviato un programma dal titolo "Harmony with nature", sul quale si è diffusamente soffermata Francesca Volpe all'interno di queste pagine.

Più recentemente, nel 2016, la Nuova Zelanda è stato il primo Paese a riconoscere la personalità giuridica ad un parco ed un fiume, rispettivamente il Te Urewera National Park ed il Whanganui River. Ancora più recentemente, nel 2017, un Tribunale dell'India ha affermato che al fiume sacro Gange, ed al suo principale affluente, il fiume Yamuna, deve essere riconosciuta una piena personalità giuridica, citando come precedente proprio l'esempio del fiume Whanganui in Nuova Zelanda.

In Europa, come detto, il provvedimento di tutela delle Quercie delle Checche risulta al momento il primo caso di riconoscimento dei diritti di un albero, inteso come bene culturale di natura ambientale. Esso si pone tuttavia nel solco di un dibattito già ampiamente avviato in ambito europeo, grazie soprattutto al contributo fornito "dal basso" da associazioni e cittadini. A tale proposito, merita una particolare menzione una recente iniziativa promossa dall'associazione non-governativa Nature's rights Europe, che ha organizzato il 29 marzo 2017 un seminario presso il Parlamento europeo a Bruxelles, per promuovere l'adozione di una direttiva europea per il riconoscimento dei diritti della natura. Riferimenti più dettagliati ai temi trattati nell'ambito di tale seminario – cui ha contribuito come relatore anche il sottoscritto – si possono trovare sul sito di lucn.

Le tartarughe marine tornano a nidificare sulle nostre coste

Prima sulla spiaggia dell'oasi faunistica di Vendicari (Sr), poi a Campo nell'Elba e ora anche a Tor San Lorenzo (Ardea), le tartarughe marine sono tornate a nidificare sulle nostre coste. La scorsa estate sono stati monitorati ben 61 nidi di tartarughe tra Calabria, Sicilia, Campania, Sardegna, Puglia, Lazio e Toscana e anche la stagione 2017 si preannuncia ricca di lieti eventi, se saremo in grado di tutelare le uova deposte sulle spiagge, promuovendo comportamenti responsabili da parte di turisti e bagnanti e qualche attenzione da parte dei gestori degli stabilimenti e delle amministrazioni balneari.

La tartaruga più diffusa sulle nostre coste è la Caretta caretta (protetta da normative internazionali e nazionali), ma anche la tartaruga verde (*Chelonia mydas*) e, più raramente, la tartaruga liuto (*Dermochelys coriacea*) amano deporre le loro uova sui nostri litorali. E per questo Legambiente, già impegnata nella tutela delle tartarughe marine con il progetto europeo TartaLife, finanziato attraverso il programma LIFE+ e coordinato dal Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) – Istituto di Scienze del Mare, ha deciso di diffondere le giuste indicazioni per tutelare questi esemplari favorendo la loro riproduzione e conciliandola con la presenza antropica, a sua volta favorita proprio dalla presenza dei nidi.

Sebastiano Venneri, responsabile mare di Legambiente, sottolinea che «Una spiaggia scelta da una tartaruga per nidificare è una spiaggia fortunata, perché ospitare le uova di questi animali significa custodire un bene prezioso, significa avere il marchio della buona accoglienza perché quella spiaggia è stata scelta come incubatrice per i propri piccoli. Tutela dell'ambiente naturale, pulizia degli arenili, rispetto dei nidi e corretto uso delle spiagge sono quindi le quattro azioni caratteristiche che possono rendere più Tartafriendly i lidi e gli stabilimenti balneari. Poche regole da osservare per avere arenili più belli e accoglienti, più gradevoli per le tartarughe, ma anche per i turisti che potranno godere di un luogo scelto da questi animali proprio per le sue caratteristiche, per l'indiscussa qualità ambientale e la buona gestione di quanti operano su quella spiaggia».

Per scavare i nidi le tartarughe marine preferiscono generalmente arenili sabbiosi anche per mantenere l'umidità interna del nido, scongiurando così i rischi di disidratazione delle uova. Il numero medio di uova deposte in un nido oscilla tra le 80 e le 120. Le tartarughe scelgono il sito di nidificazione valutando le caratteristiche della spiaggia preferendo litorali ampi con una maggiore possibilità di scelta di luoghi idonei alla deposizione. Durante la deposizione la presenza delle persone, con rumori o luci fastidiose, può spaventare la tartaruga e impedirle le operazioni di nidificazione che avvengono prevalentemente in ore notturne, come pure la schiusa, per diminuire i rischi di predazione. La nascita può avvenire per pochi esemplari alla volta oppure tutti insieme. Dalla schiusa i piccoli raggiungono il mare seguendo i bagliori delle luci naturali e aggirando gli eventuali ostacoli che incontrano nel loro percorso.

Legambiente evidenzia che «Tartarughe e turisti sembrano avere gusti simili: entrambi prediligono ambienti costieri integri e puliti, il più possibile naturali. L'invito è quindi quello a non eliminare dalle spiagge eventuali alghe, piante o organismi portati dal mare e a non immettere nulla di estraneo (specie invasive alloctone, sostanze chimiche, rifiuti, inquinanti, ecc.) e a non alterare la forma dell'arenile. La conservazione dei sistemi dunali e costieri favorisce quei processi di autodifesa naturale che contrastano l'erosione costiera e la perdita di macchia mediterranea, favorendo la conservazione della biodiversità.

La pulizia delle spiagge deve essere effettuata senza l'uso di mezzi meccanici che potrebbero cancellare eventuali tracce di deposizione e danneggiare nidi non segnalati.

Ecco le regole del lido tartafriendly:

Evita l'occupazione degli arenili con strutture fisse; Proibisce l'accensione di fuochi e il campeggio; Di notte evita le emissioni luminose e sonore per evitare di disorientare i piccoli; Evita l'abbandono dei rifiuti e predispone cestini per la raccolta differenziata in spiaggia; Effettua un sopralluogo attento della spiaggia prima di procedere alla pulizia; Predilige la pulizia manuale rispetto a quella meccanica; Non permette l'introduzione di specie animali e vegetali estranee alle specie locali; Non utilizza sostanze erbicide per eliminare la vegetazione infestante; Non asporta, taglia o falcia la vegetazione autoctona; Non asporta alghe, piante marine o altri detriti marini spiaggiati; Evita di alterare il profilo dell'arenile tramite livellamenti, movimenti terra, escavazioni ecc.; Evita l'accesso non regolamentato nei siti sensibili nella fascia notturna fino alle ore 6,00 del mattino; Evita l'apertura di vie di accesso carrabili e la circolazione di mezzi a motore, prediligendo percorsi pedonali su passerelle in legno.

Nell'ultimo mese in Italia bruciati tanti boschi quanto il 2016

Dalla metà di giugno al 12 luglio gli incendi sono stati i voraci protagonisti dell'estate italiana, bruciando ben 26.024 ettari di superfici boschive, pari al 93,8% del totale della superficie bruciata in tutto il 2016. I dati, raccolti dalla Commissione europea nell'ambito del progetto Copernico, sono i tasselli di una tragedia annunciata che vanno a comporre il "Dossier Incendi" di Legambiente, pubblicato oggi.

Oltre alle gigantesche superfici boschive perdute, il dato più rilevante che emerge dal report – evidenziano gli ambientalisti – è che la gestione dell'emergenza incendi è stata segnata fino ad ora da troppi e ingiustificati ritardi a livello regionale e nazionale a partire dalle Regioni, che si sono mosse con troppa lentezza come dimostrano quelle più devastate dalle fiamme. Ad oggi Campania e Lazio non hanno ancora approvato il Piano AIB 2017 (piano antincendio boschivo), mentre Calabria e Sicilia lo hanno fatto in parte, con grande ritardo, e la Sicilia per altro non ancora stipulato la convenzione con il Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco. Allo stato attuale risultano 13 piani AIB vigenti, otto con l'iter non ancora concluso e due Parchi (Stelvio e quello del Cilento e Vallo di Diano) con il piano antincendi recentemente scaduto e da aggiornare. Tra le aree protette più colpite e danneggiate: quella del Vesuvio (nella morsa degli abusivi che usano il fuoco come ritorsione), Majella, Gargano, Alta Murgia, Pollino Sila, Aspromonte con ingenti danni al patrimonio di biodiversità e rischi per l'incolumità delle persone e dei beni.

Non a caso le regioni più lacunose sono anche quelle colpite in pieno dall'emergenza incendi: la Sicilia con 13.052 ettari distrutti dal fuoco segna un triste record nazionale, seguita dalla Calabria con 5.826 ettari, la Campania 2.461, Lazio con 1.635, la Puglia 1.541, la Sardegna 496, l'Abruzzo 328, le Marche 264, la Toscana 200, l'Umbria 134 e la Basilicata 84. Roghi che partono sin da inizio anno: dal 1 gennaio 2017 sono arrivate ben 764 richieste, raggiungendo il record decennale, da parte delle Regioni al Coau (Centro operativo aereo unificato) della Protezione civile per l'intervento dei mezzi della flotta aerea dello Stato, composta da 14 Canadair, 3 elicotteri del Corpo nazionale dei vigili del fuoco e 3 elicotteri della Difesa.

«Per sconfiggere gli incendi – spiega Stefano Ciafani, direttore generale di Legambiente – serve una sinergia e un impegno effettivo da parte di tutti i diversi soggetti, che hanno un ruolo a livello nazionale e territoriale nell'antincendio boschivo. Per quanto la Protezione Civile nazionale stia facendo da settimane un ottimo lavoro e stia mettendo in campo un impegno notevole su tutti i fronti di incendio principali, è fondamentale che venga rafforzata, che non venga lasciata sola e che si lavori in piena sinergia fino ad ora mancata. È fondamentale che vi sia una concreta assunzione delle proprie responsabilità, in primis da parte di Regioni e Governo, altrimenti il fuoco rischia di avere la meglio. In questa partita è, inoltre, fondamentale che si definisca una concreta politica di mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici, ma anche più controlli punendo piromani ed ecocriminali».

Tra le soluzioni avanzate dagli ambientalisti al primo posto c'è la necessità di elaborare al più presto una politica di adattamento ai cambiamenti climatici, attraverso adeguate politiche forestali. Occorre poi rafforzare il sistema dei controlli e degli interventi delle Forze dell'ordine nei confronti dei criminali che appiccano gli incendi, mentre rimane fondamentale il ruolo degli Enti locali nella realizzazione e aggiornamento costante del Catasto delle aree percorse dal fuoco, finalizzato alla predisposizione dei vincoli di uso dei suoli, al fine di impedire speculazioni economiche sulle aree dove si siano verificati incendi, così come previsto dalla legge 353/2000.

Senza dimenticare i danni, oggi palesi insieme all'emergenza incendi, dati dal processo di riorganizzazione delle funzioni dell'ex Corpo Forestale ora assorbito nell'Arma dei Carabinieri e i ritardi nazionali dovuti alle istituzioni: il Governo e i Ministeri competenti, ricordano da Legambiente, non hanno ancora approvato i decreti attuativi necessari al completamento del passaggio di competenze, personale, strumenti e mezzi per quanto riguarda l'antincendio boschivo, in modo da garantire su tutto il territorio squadre operative per gestire l'emergenza e svolgere le attività di prevenzione.

Plastica: dagli anni '50 ne sono state prodotte milioni di tonnellate

Da quando è cominciata nei primi anni '50 la produzione su larga scala dei materiali sintetici, gli esseri umani hanno prodotto più di 8,3 miliardi di tonnellate di materie plastiche: a calcolarlo è lo studio "Production, use, and fate of all plastics ever made", appena pubblicato su Science Advances da un fitto team di ricercatori. Per fare un paragone, 8,3 miliardi di tonnellate sono circa 25.000 volte più pesanti dell'Empire State Building e peserebbero più di un miliardo di giganteschi elefanti da 7,5 tonnellate l'uno.

Lo studio, sostenuto da Ocean Conservancy e finanziato dalla National Science Foundation, è la prima analisi globale della produzione, dell'utilizzo e della gestione post-consumo di tutte le materie plastiche prodotte nel mondo (in realtà, il calcolo si ferma al 2015). I ricercatori statunitensi hanno anche scoperto che degli 8,3 miliardi di tonnellate di materie plastiche prodotte dall'uomo 6,3 miliardi di tonnellate sono diventate rifiuti: ne è stato riciclato solo il 9%, mentre il 12% è stato incenerito; il restante 79% è finito nelle discariche o peggio, disperso nell'ambiente naturale.

I ricercatori avvertono che «se le tendenze attuali continueranno, entro il 2050 finiranno nelle discariche o nell'ambiente naturale circa 12 miliardi di tonnellate di rifiuti di plastica». La Jambeck sottolinea che «la maggior parte delle materie plastiche non si biodegradano in nessun modo, quindi i residui di plastica che l'uomo ha generato potrebbero restare con noi per centinaia o addirittura migliaia di anni. Le stime sottolineano la necessità di pensare criticamente ai materiali che usiamo e alle nostre pratiche di gestione dei rifiuti». Sì, perché la "peste" della plastica non è un destino, ma il frutto della cattiva gestione, recupero, riciclo e riuso della plastica: se il ciclo dei rifiuti non si chiude diventa un problema.

Per arrivare alla cifra di 8,3 miliardi di tonnellate di plastica prodotte dagli anni '50, gli scienziati hanno compilato statistiche di produzione per resine, fibre e additivi provenienti da una varietà di fonti industriali e li hanno accorpati secondo il tipo e il settore di consumo. È così che hanno scoperto che «la produzione mondiale di materie plastiche è aumentata dai 2 milioni di tonnellate degli anni '50 agli oltre 400 milioni di tonnellate nel 2015», superando la maggior parte degli altri materiali creati dall'uomo ad eccezione dei materiali che vengono utilizzati ampiamente nell'industria delle costruzioni, come l'acciaio e il cemento.

Ma mentre l'acciaio e il cemento vengono utilizzati soprattutto per costruire edifici e infrastrutture, il più grande mercato delle materie plastiche è quello degli imballaggi, e la maggior parte di questi prodotti non viene riutilizzata una volta scartata. Geyer, il principale autore dello studio, spiega ancora: «Quasi la metà di tutto l'acciaio che produciamo va nelle costruzioni, quindi avrà decenni di utilizzo. Per la plastica è l'opposto». Tipicamente, la vita utile di un imballaggio è inferiore a un anno.

Nel mentre il ritmo della produzione di plastica non mostra segni di rallentamento, anzi: di tutte le materie plastiche prodotte dagli anni '50 al 2015, circa la metà è stata prodotta negli ultimi 13 anni.

Geyer ha spiegato alla BBC News che «stiamo rapidamente andando verso un "Planet Plastic" e, se non vogliamo vivere in questo tipo di mondo, allora dobbiamo ripensare a come utilizziamo alcuni materiali, in particolare la plastica». Geyer è più che consapevole che il problema non sta nella plastica in sé, ma nella sua gestione post-consumo: «Quello che stiamo cercando di fare è di creare le basi per una gestione sostenibile dei materiali. In poche parole, non puoi gestire ciò che non misuri e quindi pensiamo che le discussioni sulle politiche saranno più informate e basate sui fatti ora che abbiamo questi numeri».

Quello di Geyer è lo stesso team di ricercatori che nel 2015 aveva condotto uno studio pubblicato su Science che aveva calcolato quanti rifiuti di plastica finiscono negli oceani: nel 2010 sarebbero stati 8 milioni di tonnellate. La ricercatrice Jenna Jambeck evidenzia invece che «oggi ci sono persone viventi che ricordano un mondo senza plastica, ma questa è diventata ormai così onnipresente che non si può andare da nessuna parte senza trovare i rifiuti di plastica nel nostro ambiente, compresi i nostri oceani».

I ricercatori, naturalmente, non vogliono la totale eliminazione della plastica dal mercato, «ma piuttosto un esame maggiormente critico dell'uso di plastica e del suo valore a fine vita». La Lavender conclude: «Ci sono settori in cui le materie plastiche sono indispensabili, soprattutto nei prodotti progettati per la durabilità. Ma credo sia necessario guardare attentamente al nostro uso estensivo delle materie plastiche e chiederci quando l'uso di questi materiali ha, o non ha, senso».

Ricci di mare sostenibili per placare la fame dei gourmet

C'è uno spinoso abitante dei fondali marini la cui popolazione, da anni, è soggetta ad un forte stress commerciale, dovuto alla pesca intensiva e spesso fuori controllo. Ad opera di pescatori pronti a saccheggiare fondali un tempo densamente popolati, pur di soddisfare le pressanti richieste commerciali e gli insaziabili appetiti dei buongustai di tutto il mondo.

L'animale in questione è il riccio di mare, in particolare della specie *Paracentrotus lividus* (consumata nel Mediterraneo, ma anche nel nord Atlantico), le cui gonadi dai colori brillanti variabili dal giallo al rosso-arancione, comunemente note come "polpa di ricci di mare", sono molto ricercate, sia per essere consumate crude, subito dopo il prelievo, sia per essere conservate e successivamente impiegate in gustosi menu al sapore di mare, nei primi piatti in particolare.

Nei mercati al dettaglio di Parigi il prezzo di un chilo di ricci da pulire per ricavarne pochi grammi di preziosa polpa ha quasi raggiunto i 50 euro. Le forti richieste del mercato hanno portato le popolazioni di ricci di mare della fascia costiera di numerosi paesi del Mediterraneo e del nord Atlantico (tra cui l'Irlanda) a mostrare evidenti sofferenze da perdurante sovrasfruttamento.

Nel tentativo di porre un rimedio all'eccessivo prelievo ed instaurare le basi per forme alternative di gestione sostenibile di questa risorsa, oltre alle azioni di tutela stabilite da apposite normative comunitarie, nazionali e locali, un team di ricercatori internazionali, coordinati dall'Università di Genova (professoressa Mariachiara Chiantore), ha sperimentato con successo il ciclo riproduttivo ed il successivo accrescimento in vasca dei ricci fino alle taglie giovanili di circa 35 mm.

Il progetto, denominato "ResUrch" (Ricerca e sviluppo tecnologico per ottimizzare la redditività economica e sostenibilità ambientale dell'allevamento del riccio di mare), è stato finanziato dall'Unione Europea (in rete è disponibile un video divulgativo) nell'ambito del settimo programma quadro a sostegno delle piccole e medie imprese, con partner scientifici e commerciali provenienti da Italia, Inghilterra, Irlanda, Islanda, Norvegia ed Israele. Scopo del progetto, concluso nel 2016, era quello di sostenere l'allevamento del riccio di mare da parte dell'industria europea dell'acquacoltura (scarsamente sviluppata per questa specie), riducendo i tempi per raggiungere la taglia commerciale, sviluppando e testando sistemi di allevamento e di colture algali e diete specifiche per l'allevamento a terra degli stadi giovanili, ed in mare per gli adulti.

Dal punto di vista scientifico, i ricercatori hanno sviluppato le tecniche per il controllo del ciclo "gametogenico", permettendo una rapida crescita delle gonadi evitando la produzione di cellule sessuali mature. I risultati ottenuti, in condizioni sperimentali, per un'eventuale sbocco commerciale a sostegno della cosiddetta "echinocoltura", si sono rivelati ottimali in un impianto attivato presso il Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente dell'Università di Cagliari, ateneo partner del progetto.

L'impianto in questione è stato allestito nella località Sa Illetta, nei pressi di Cagliari, con la preziosa collaborazione del Consorzio ittico Santa Gilla e dell'azienda specializzata Cedimar. Al suo interno, sono state prodotte oltre 100 mila larve per ogni ciclo riproduttivo, con una sopravvivenza dei giovani esemplari pari al 7-8%. "Gli obiettivi del progetto erano individuati in varie fasi operative", ricorda il ricercatore dell'Università di Cagliari Piero Addis, "tra cui la formulazione ed ottimizzazione delle diete artificiali per l'alimentazione dei ricci, lo studio delle tecnologie e i sistemi di allevamento in impianti a terra ed in mare e l'ottimizzazione del prodotto finale, per il miglioramento delle qualità biochimiche della polpa di riccio allevato, anche attraverso test sensoriali".

La sperimentazione, oltre a creare un prodotto di ottima qualità per le esigenze commerciali, ha fatto emergere un'altra importante possibilità, strettamente legata alla sostenibilità degli habitat bentonici: il rilascio in fondali depauperati della risorsa, attraverso il ripopolamento controllato dei ricci allevati, ponendo così le basi per un'azione attiva di "restocking", ripristinando al contempo il corretto funzionamento degli ecosistemi marini dove i ricci vivono. Il processo, per essere efficiente ed efficace al tempo stesso, oltre a svilupparsi e a funzionare su vasta scala, dovrà puntare a sensibilizzare il consumatore finale del prelibato echinoderma, a proposito del prelievo responsabile e consapevole di ciò che andrà a degustare.

Sushi e sashimi: i consigli per riconoscere quando il pesce crudo è sicuro

La questione della sicurezza e della qualità del pesce crudo servito nei ristoranti all you can eat orientali torna alla ribalta con un'inchiesta condotta a Milano dalle Iene. Prima erano stati gli svizzeri di Patti Chiari a condurre un'indagine analoga nei sushi bar del Canton Ticino. Alcuni mesi fa, invece, è stato il cosiddetto "mal di sushi" a finire sui giornali. Allora gli all you can eat erano stati accusati di essere i principali responsabili di numerosi casi di sindrome sgombroide, un'intossicazione alimentare causata da un eccesso di istamina e attribuita alla cattiva conservazione del pesce.

Ma quando si entra in un locale che serve sushi e sashimi, si può valutare la sicurezza del cibo servito? La prima cosa da fare è controllare la postazione dove viene preparato il pesce crudo, che di solito in questo tipo di ristoranti è ben in vista. Un buon indice della professionalità del sushi chef e del livello di igiene in cucina è rappresentato dalle condizioni della vetrinetta refrigerata in cui viene conservato il pesce utilizzato per preparare i piatti. Il vetro e le superfici devono essere perfettamente pulite, ordinate. Per verificare se la vetrina è refrigerata basta appoggiare una mano sul vetro.

Se è possibile conviene dare un'occhiata anche alla postazione di lavoro dello chef e al bancone. Anche qui ordine e pulizia devono farla da padrone e, in particolare, il tagliere in polietilene su cui si prepara il sushi deve essere bianco quanto più possibile. Incrostazioni e colorazioni sospette rivelano un lavaggio irregolare e insufficiente che non lascia ben sperare. Superfluo ricordare che grembiuli e strofinacci devono essere possibilmente bianchi e puliti, mentre il cappello o la fascia sulla la testa per coprire i capelli sono elementi obbligatori.

Un elemento da prendere in seria considerazione è l'odore. La puzza di pesce è un indice negativo che dovrebbe insospettire. Il ristorante non è una pescheria e, in ogni caso quando, si cucina pesce fresco e la cucina è dotata come prescrive la norma di legge di cappe di aspirazioni adeguate, in sala non ci devono essere odori sgradevoli.

Quando si decide di ordinare il pesce crudo, si dovrebbe sempre iniziare dal sashimi. Il piatto, non necessitando di condimenti, permette di valutare meglio la freschezza della materia prima. Il pesce fresco e adeguatamente conservato deve essere lucido e inodore. Anche la consistenza della carne è un elemento importante per identificare pesce fresco conservato correttamente: al tatto deve apparire compatto, freddo e non appiccicoso. Al contrario quando la materia prima viene conservata male o rimane a lungo fuori dal frigorifero il pesce emana un forte odore. Anche il tono della muscolatura risulta rilassato, il pesce si fraziona facilmente, risulta gommoso, viscido e si nota una sostanza collosa al tatto. Alcuni locali per riciclare il pesce che ormai ha qualche giorno e ha un odore poco invitante, lo fanno marinare con salsa di soia o altre salse molto aromatiche. In questo modo i filetti perdono quella punta di odore sgradevole e possono essere serviti tranquillamente al tavolo come uramaki o California roll.

Per quanto riguarda il sushi, come si fa a distinguere una porzione preparata il giorno prima e conservata in frigorifero da quello fatto al momento? In genere quando il sushi è "vecchio" il pesce ha un aspetto opaco, mentre il riso al contrario assume un aspetto vitreo. I chicchi tendono ad incollarsi l'un l'altro, dando al prodotto una consistenza molto più compatta, rispetto a quello appena preparato dallo chef.

Tramezzino al tonno

Ingredienti per 4 persone

- 3 fette di pane per tramezzini integrale
- 160 gr di tonno
- 1 pomodoro
- 60 gr di patè alle olive verdi
- 3 cucchiaini di maionese
- lattughino
- sale



Preparazione

Tagliate le fette di pane calcolando 3 strati per ogni tramezzino.

Tagliate a rondelle il pomodoro pulito ed aggiungetene un po' sullo strato di patè di olive verdi.

Mettete anche un pizzico di sale.

Ricoprite con il secondo strato di pane, spalmate la maionese e mettete lattughino e tonno.

Terminate con l'ultimo strato di pane.

Il vostro tramezzino al tonno è pronto per essere portato in tavola.

Genovese di mare

Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di paccheri
- 800 gr di cipolle ramate
- 500 gr di cozze
- 500 gr di vongole
- 150 gr di gamberetti
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 200 ml di brodo
- olio di oliva extravergine
- prezzemolo



Preparazione

Iniziate la ricetta sbucciando le cipolle. Tagliatele quindi a rondelle e poi a metà.

Fate rosolare in padella, con dell'olio, un trito di cipolla, sedano e carota.

Aggiungete quindi le cipolle ed un po' di sale.

Fate stufare le cipolle con coperchio, aggiungendo un mestolo di brodo caldo alla volta, per circa 2 ore. Le cipolle dovranno diventare come una crema.

Pulite bene i frutti di mare e fateli aprire in una padella con un coperchio. Sgusciate i frutti di mare (lasciando una manciata da parte con le conchiglie) e tenete da parte il liquido di cottura filtrato.

Aggiungete ora i frutti di mare ed i gamberetti

Amalgamate gli ingredienti, aggiungete anche dell'acqua di cottura e fate insaporire assieme per 10 minuti circa.

Intanto cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente e trasferitela con il condimento. Rigirate delicatamente.

La vostra genovese di mare è pronta per essere portata in tavola.

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