

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°116 SETTEMBRE 2017

arcipesca@tiscali.it

www.arcipescafisa.it

### In questo numero

**Uccello nutre  
pesci rossi  
pag.2-15**

**Comunicazioni  
ARCI PESCA FISA  
\*\*\***

**Approfondimento  
pag.16**

**Plastica profuma di  
cibo  
pag.17-21**

**News  
pag.22**

**Italia regina delle  
risorse naturali  
pag.23-24**

**News  
pag.25**

**L'avanzata del mare  
pag.26-27**

**L'Angolo  
Enogastronomico**

**ARCI PESCA FISA**



E' convocato il

**Consiglio Nazionale**

**Arci Pesca Fisa**

in data  
**23 Settembre 2017**

presso  
la Sede Nazionale  
di Via Pescosolido,76  
a Roma

### Uccello nutre i pesci rossi nello stagno. Ma perché?

**P**rima le aquile che adottano la poiana. Poi la leonessa che allatta il cucciolo di leopardo. Ora, nell'ultimo esempio di cure inter-specifiche, c'è il video di un *cardinale rosso* che nutre un *carassio*. Le immagini sono state caricate su YouTube tempo fa e mostrano l'uccello che saltella lungo uno stagno per i pesci, per poi lasciar cadere nelle loro bocche quelli che sembrano semi. Secondo la descrizione del video, il cardinale rosso andava e veniva dallo stagno fino a sei volte al giorno per nutrire i pesci. Perché un uccello dovrebbe dar da mangiare a una specie del tutto diversa? Christina Riehl, biologa di *Princeton*, ha un paio di idee.

"La mia migliore ipotesi è che le bocche dei pesci spalancate in superficie siano abbastanza simili, per dimensioni e forma, a quelle dei nidiacei, tanto da scatenare nell'uccello adulto l'istinto a nutrirli", dice Riehl. I pulli hanno spesso bocche di colori brillanti, rosse e gialle, un vero colpo d'occhio per i genitori, un indizio visivo che dice "sono qui, nutrimmi".

"E la straordinaria dimostrazione di come dei semplici stimoli possano scatenare comportamenti innati, anche in situazioni che a noi sembrano palesemente sbagliate".

#### Un errore fortuito

Il risultato è di certo un video interessante, ma "un cardinale che nutre i pesci rossi sta sprecando il suo tempo, biologicamente parlando", dice Riehl. "Specialmente se nutre loro al posto di dar da mangiare ai suoi piccoli".

Dal punto di vista dei pesci, è probabile siano felici del pasto gratis, dice Kevin Roche, biologo della *Czech Academy of Sciences*. Le carpe appartengono alla stessa famiglia dei pesci rossi, spiega Roche, e sono intelligenti, in grado di ricordarsi le zone in cui il cibo abbonda o dove viene dispensato regolarmente.

I pesci possono sembrare poco furbi mentre boccheggiano in superficie, ma c'è uno scopo: succhiare insetti e altre prede, oltre a garantirsi più ossigeno. Il video, tuttavia, non è la prima testimonianza di questo tipo di comportamento. Come spiega Robert Mulvihill, ornitologo alla *National Aviary di Pittsburgh*, in Pennsylvania, nella *LIFE Nature Library* è conservata un'immagine in bianco e nero che mostra un cardinale rosso mentre nutre un carassio.

Come per il video, "la spiegazione, se ricordo bene, è stata che si trattava dello stesso comportamento con il quale i genitori rispondono alla richiesta di cibo dei piccoli, solo con un altro destinatario, forse perché l'uccello aveva perduto la sua nidiata", dice Mulvihill.

#### Pranzi inzuppati

Online, come se non bastasse, ci sono anche dei video nei quali dei cigni neri e un piccolo anatroccolo "nutrono" i pesci rossi. Ma si tratta dello stesso comportamento?

Riehl non ne è sicura. I pulcini del cardinale rosso, spiega, sono altriciali, ovvero nascono nudi, ciechi e si affidano ai genitori per qualsiasi cosa. Ma i piccoli della maggior parte degli uccelli acquatici sono precoci, quindi coperti da piume morbide, con gli occhi aperti e già in grado di lasciare il nido subito dopo la schiusa.

In teoria, quindi, i genitori non dovrebbero reagire a una bocca spalancata come ha fatto il cardinale rosso. J. Dale James, direttore delle attività di conservazione e della progettazione a *Ducks Unlimited*, è d'accordo. "Mi sembra che sia i cigni che l'anatroccolo si trovino in cattività. Quindi è probabile che vengano nutriti con mangimi tipo pellet e non è raro vederli immergerli in acqua mentre mangiano".

Qui il video: <https://www.youtube.com/watch?v=qtWcb7TwClo>



**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.



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.*

*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*



## **Contrordine: la licenza di pesca in mare ci sarà**

La Commissione Agricoltura della Camera nella seduta di mercoledì 2 agosto ha sì stralciato, come era stato annunciato, alcuni articoli dal testo della proposta di legge "Interventi per il settore ittico" riguardanti la pesca sportiva ma ha testualmente previsto che entro dodici mesi dalla sua approvazione il Governo dovrà "... **prevedere un sistema di rilascio delle licenze** (di pesca ricreativa e sportiva in mare) che tenga conto del sistema di pesca praticato, della tipologia e delle dimensioni delle imbarcazioni utilizzate e del soggetto richiedente, anche ai fini di un censimento volto ad accertare il numero dei pescatori sportivi ed il quantitativo del pesce pescato". E non si specifica se si tratterà di licenze a pagamento o gratuite. Sbaglio a dire che la toppa è peggio del buco?

Aggiungo che dopo quattro anni mi sembra un po' poco per un settore quello della pesca ricreativa e sportiva in mare che vede 1.023.454 appassionati (dato MIPAAF aggiornato a luglio), che produce reddito e occupazione e che ha bisogno di certezze per svilupparsi armoniosamente.

Vi terremo informati sulle novità che interverranno (si parla di discussione in aula già nel corso del mese di settembre) e sulle iniziative che l'ARCI PESCA FISA porterà avanti.

Per ora una sola considerazione :occorre costruire un Sistema Pesca Italia nuovo con al centro sia la pesca professionale che quella ricreativa. Allo stato invece si insiste, anche con la proposta di legge di cui parliamo, a prendere in massima considerazione la pesca professionale ed a disinteressarsi di quella ricreativa, a favorire la prima e a danneggiare la seconda.

E'ora di percorrere nuove strade.

Il Presidente Nazionale  
Fabio Venanzi

## **Codice del Terzo Settore**

*In GU del 02 agosto 2017 il decreto attuativo - entrata in vigore 03-08-2017*

Il decreto per l'attuazione della legge delega per la riforma del Terzo settore è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale. Il nuovo Codice del Terzo Settore oltre a fornire una chiara definizione degli Enti che ne fanno parte, si occupa di lavoratori, bonus fiscali e crediti d'imposta. Vengono, inoltre, istituiti il Registro unico nazionale e il Consiglio nazionale del terzo settore, quale organo consultivo e rappresentativo degli enti.

Entra in vigore oggi 03 agosto, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 179 del 2 agosto 2017, il decreto legislativo 3 luglio 2017, n. 117 ([clicca qui per il testo completo](#)) di attuazione della legge delega (l. n. 106/2016) per la riforma del Terzo settore.

Con il nuovo "Codice del Terzo settore" viene riordinata tutta la normativa al fine di sostenere l'autonomia iniziativa dei cittadini che concorrono, anche in forma associata, a perseguire il bene comune, ad elevare i livelli di cittadinanza attiva, di coesione e protezione sociale, favorendo la partecipazione, l'inclusione e il pieno sviluppo della persona e valorizzando il potenziale di crescita e di occupazione lavorativa, in attuazione dei principi costituzionali.

### **Ruolo delle amministrazioni pubbliche**

Le amministrazioni pubbliche saranno chiamate a promuovere la cultura del volontariato, in particolare tra i giovani, anche attraverso apposite iniziative da svolgere nell'ambito delle strutture e delle attività scolastiche, universitarie ed extrauniversitarie, valorizzando le diverse esperienze ed espressioni di volontariato, con il coinvolgimento delle organizzazioni di volontariato e di altri enti del Terzo settore nelle attività di sensibilizzazione e promozione.

### **Terzo settore**

#### **Il Codice del Terzo Settore:**

- definisce gli enti del Terzo settore, individuati nelle organizzazioni di volontariato, associazioni di promozione sociale, enti filantropici, imprese sociali, incluse le cooperative sociali, reti associative, società di mutuo soccorso, associazioni, riconosciute o non, fondazione ed altri enti di carattere provato diversi dalle società costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale mediante lo svolgimento di una o più attività di interesse generale in forma volontaria e di erogazione gratuita di denaro, beni o servizi, di mutualità o di produzione o scambio di beni o servizi;

- individua le attività di interesse generale esercitate dagli enti del Terzo settore in via esclusiva o principale;
- stabilisce le disposizioni generali e comuni applicabili, nel rispetto del principio di specialità, ai diversi enti che compongono il Terzo settore, dettando disposizione in materia, tra l'altro, di organizzazione, amministrazione e controllo, di raccolta fondi, anche mediante sollecitazione al pubblico o cessione o erogazione di beni di modico valore o servizi, di contabilità e trasparenza.

### Obbligo di pubblicità

In base alla loro dimensione, gli enti del Terzo settore avranno l'obbligo di pubblicare sul proprio sito internet il bilancio sociale, redatto secondo apposite linee guida, anche ai fini della valutazione dell'impatto sociale delle attività svolte, nonché gli eventuali emolumenti, compensi o corrispettivi a qualsiasi titolo attribuiti ai componenti degli organi di amministrazione e controllo, ai dirigenti e agli associati.

### Lavoratori

Stabilito inoltre il diritto, per i lavoratori del Terzo settore, ad un trattamento economico e normativo non inferiore a quello previsto dai contratti collettivi. Il Codice introduce un criterio di proporzionalità in base al quale, in ciascun ente, la differenza retributiva tra lavoratori non può essere superiore al rapporto di uno a otto, da calcolarsi sulla base della retribuzione annua lorda. Specifici limiti sono poi disciplinati in relazione ai compensi eventualmente previsti per le cariche sociali, nonché ai trattamenti economici per i lavoratori subordinati o autonomi degli enti.

### Semplificazioni

La procedura di acquisto della personalità giuridica viene semplificata anche con l'istituzione, presso il Ministero del lavoro e delle politiche sociali, del "Registro unico nazionale del Terzo settore", al quale gli enti sono tenuti a iscriversi al fine di poter accedere ai benefici, non solo di carattere tributario, ad essi riservati, e del Consiglio nazionale del terzo settore, organo consultivo e rappresentativo degli enti.

### Misure di promozione

Ai fini della promozione e del sostegno del Terzo settore, il Codice prevede:

- la revisione della definizione di enti non commerciali ai fini fiscali e l'introduzione di un nuovo e articolato regime tributario di vantaggio;
- l'istituzione del social bonus, ossia un credito d'imposta per le erogazioni liberali in denaro effettuate in favore degli enti del Terzo settore che abbiano presentato un progetto per sostenere il recupero degli immobili pubblici inutilizzati e dei beni mobili e immobili confiscati alla criminalità organizzata assegnati ai suddetti enti per essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento con modalità non commerciali di attività di interesse generale;
- una serie di agevolazioni in materia di imposte indirette (successioni e donazioni, registro, ipotecaria e catastale) con particolare riferimento agli immobili utilizzati dagli enti, nonché in materia di tributi locali;
- una nuova disciplina inerente detrazioni e deduzioni per le erogazioni liberali in denaro o in natura a favore degli enti;
- specifiche disposizioni in ordine al regime fiscale delle organizzazioni di volontariato e delle associazioni di promozione sociale;
- la nuova disciplina in materia di finanza sociale concernente i "titoli di solidarietà", finalizzata a favorire il finanziamento ed il sostegno delle attività di interesse generale svolte dagli enti del Terzo settore non commerciali iscritti nell'apposito registro;
- un regime fiscale agevolato per le attività di social lending svolta dai gestori dei portali on line;
- misure per favorire l'assegnazione in favore degli enti di immobili pubblici inutilizzati per fini istituzionali;
- la disciplina dello specifico Fondo istituito per il finanziamento di progetti e attività di interesse generale promossi dagli enti del Terzo settore.

Si evidenzia che il Codice prevede altresì la disciplina delle attività di monitoraggio, di vigilanza e di controllo, non solo di natura fiscale, ma anche di carattere sanzionatorio.

**Chieti, Agenti Ittici Ambientali ARCI PESCA FISA  
in azione senza sosta per scongiurare il peggio a Sulmona**

Agenti Ittici Ambientali ARCI PESCA FISA in presidio notturno a Sulmona Aq, località Marane, Casino Pantano.  
Davanti a noi la Montagna del Morrone continua a bruciare da giorni.....e notti.



**Continua l'impegno dei volontari dell'ARCI PESCA FISA Chieti  
sulla montagna Morrone**

Emergenza incendio montagna del Morrone.  
Ennesima notte di presidio notturno nel territorio di Raiano Aq e Goriano Sicoli Aq.  
Ore 08:00, Agenti ARCI PESCA FISA Chieti chiusura attività e registrazione al C O.M. di Sulmona.  
Cambio guardia.





**Buona notizia dai volontari dell'ARCI PESCA FISA Chieti**

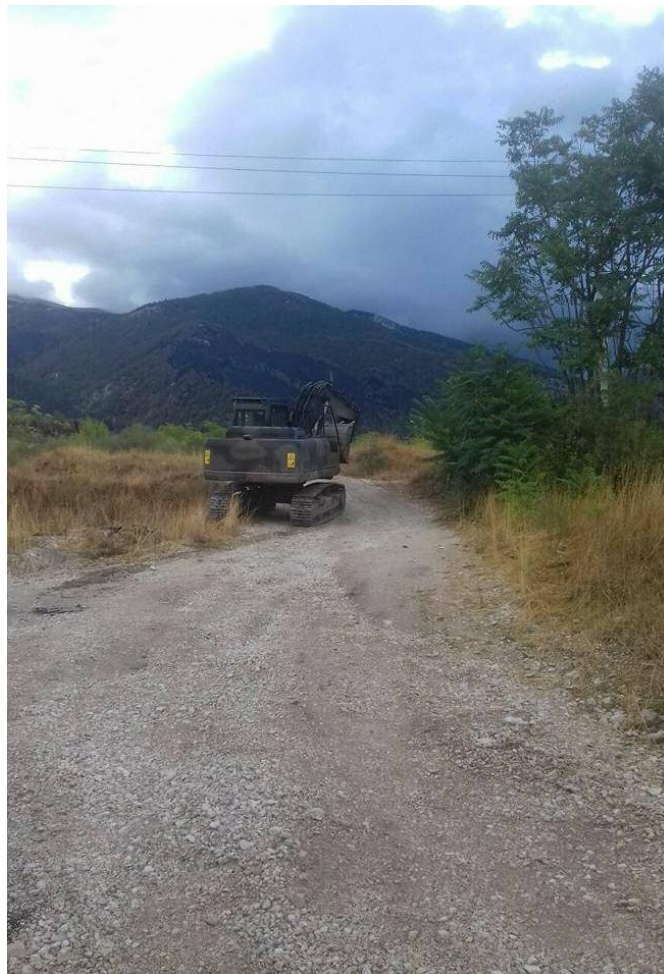
EMERGENZA INCENDI MONTAGNA DEL MORRONE Aquila.

Finalmente la pioggia è scesa intorno alle ore 24:00 su tutta l'area interessata dagli incendi. Con la pioggia però è sopraggiunto anche il freddo che ha messo a dura prova tutta la squadra di AIB del presidio di sorveglianza.

Gli Agenti ARCI PESCA FISA, hanno sorvegliato senza sosta i mezzi fermi dell'Esercito Italiano, pronti a ripartire questa mattina per la costruzione della strada tagliafuoco.

Dopo 15 giorni....il mostro è stato sconfitto.

Bravi tutti.....





## Serata ARCI PESCA FISA a Pezzolo (ME)



Sabato 19 agosto serata musicale offerta dalla Coop. CAIFE di Pezzolo agli amici e Soci dell'Archi Pesca Fisa di Messina e della sezione Na.Sa.Ta. – I Sapori del Mio Sud.

Dopo un ricco e variegato rinfresco, dove non potevano mancare oltre alla focaccia messinese i prodotti tipici dell'Azienda C.A.I.F.E. con le gustose melanzane e pomodori sott'olio, olive schiacciate e varie tipologie di paté e marmellate, insieme ai

classici dolci siciliani, il tutto inaffiato da buon vino e birra a gogo, si sono presentati al loro esordio "I Senza Pensieri", gruppo di Messina con alla batteria Marco Ciamei, alla chitarra solista Giuseppe Ferrera, alle tastiere Giovanni Scionti ed alla voce Giuseppe e Maria Luisa Ferrera.

Per l'occasione il gruppo ha intrattenuto il pubblico presente con un repertorio che spaziava tra i più famosi brani della storia musicale italiana. Grande coinvolgimento e bella atmosfera quella creatasi sotto un cielo stellato di fine agosto che ha segnato tra le numerose presenze il Vice Presidente Archi Pesca Fisa Nazionale Domenico Saccà ed il Vice Presidente Archi Pesca Fisa di Messina Carlo Cannarozzo insieme ai Dirigenti Giovanni La Fauci e Nicola Ferrera, fine dicatore e poeta "Don Carmelo". Il tutto si è svolto sotto la sapiente regia di Saro Ferrera, come sempre preciso e puntuale, che per un giorno ha messo da parte il suo ruolo di radiologo.



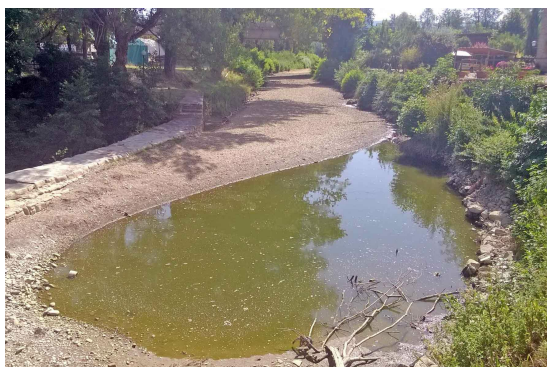


## **Asti, Svuotato l'invaso di Castello di Annone**

Cari amici pescatori , vi informiamo che l'invaso di Castello di Annone è stato svuotato per motivi tecnici e rimarrà basso per 7/8 giorni. Approfittiamo dell'acqua bassa per rimuovere le piante ed i rami presenti nell'alveo del fiume.



## **Arezzo, Pesci in sofferenza per la siccità: ecco come intervenire**



I torrenti del territorio aretino sono stati colpiti dalla forte siccità delle ultime settimane, registrando una carenza di acque che sta rappresentando un pericolo anche per la fauna ittica. I pesci si trovano infatti spesso racchiusi in piccoli bacini creatisi lungo i letti dei fiumi che ne mettono a repentaglio la salute e la sopravvivenza. L'Archi Pesca Fisa di Arezzo invita dunque i pescasportivi, gli appassionati e i semplici cittadini ad un intervento volto a tutelare la ricchezza ittica locale e a favorirne il salvataggio. Coloro che si imbattono in pesci in situazioni di sofferenza possono segnalare il problema, contattando l'ufficio territoriale regionale dedicato alla pesca al numero 055/43.82.651 e

attivando così il personale che raggiungerà il luogo indicato e provvederà all'eventuale trasferimento verso i tratti a valle che hanno mantenuto una maggior quantità di acqua.

L'intervento in prima persona è vietato dalle normative ed è sottoposto a sanzioni, dal momento che tali operazioni devono essere accompagnate da un'attenta procedura igienico-sanitaria che accerti lo stato di salute dell'animale e che impedisca il diffondersi di eventuali malattie contratte proprio a causa della siccità. Questa problematica è particolarmente sentita dall'Archi Pesca Fisa che, da sempre impegnata nella manutenzione e nel ripopolamento di alcuni torrenti della provincia, ancora una volta ha scelto di fare affidamento sulla collaborazione e sul senso di responsabilità di volontari e di appassionati come soluzione per arginare tali difficoltà. «In queste settimane - spiega Alfredo Rondoni, presidente dell'Archi Pesca Fisa, - sono arrivate numerose segnalazioni di situazioni di siccità e di pesci in sofferenza. Ricordiamo che non è possibile procedere attraverso iniziative personali che, per quanto lodevoli, sono in contrasto con le normative vigenti: la scelta più responsabile per tutelare la fauna ittica è rappresentata dall'attivazione dell'ufficio regionale addetto alla pesca che prenderà in carico le varie situazioni».





# DIVE VILLAGE 2017

TRE GIORNI D'IMMERSIONI TRA SCUBA ED APNEA  
TEST ATTREZZATURE, SICUREZZA + PREVENZIONE,  
E TANTO DIVERTIMENTO!

RESIDENCE LE PALME GARDEN

INFO E PRENOTAZIONI | Aqua Element Diving Center | T: 338 1413127 | [info@aquaelementdiving.com](mailto:info@aquaelementdiving.com)

Evento organizzato da



Con la partecipazione di







**ARCI PESCA FISA  
CAMPIONATO ITALIANO 2017  
E COPPA ITALIA**

**CAMPO GARA**

**Cavo Lama  
Campo Centrale**

**Sabato 16 e Domenica 17 Settembre**

**RADUNO PRESSO**

**Circolo ARCI**

**Via Veles Bigi 4**

**Novi di Modena (MO)**

**SABATO ore 7,45 raduno, Sorteggio ore 8,00, inizio gara ore 10,00 C. ITALIANO  
DOMENICA ore 6,45 raduno, Sorteggio ore 7,00, inizio gara ore 9,00 C.I. e C. ITALIA**

**Indicativamente nei picchetti dal 10 al 90 si svolgerà il Campionato Italiano  
dal picchetto 120 al 150 la Coppa Italia**

***Sabato sera ore 19,00 circa Arci Pesca Fisa Offre "Buffet e Momento  
di Incontro" presso la sala del circolo Arci, per gli amici pescatori ed  
accompagnatori di tutte le Società, dare conferma di partecipazione  
all'organizzazione***

**ORGANIZZA**

**ARCI PESCA FISA NAZIONALE**

**NEGOZIO DI RIFERIMENTO**

**IL GOBBO**

**via Alessandro Volta 24/b  
41016 NOVIDI MODENA**

**Tel 059 - 676405**

**Cell. 347-4807443**

**RIFERIMENTI: Enzo Grosso 328 5887629**

## **Grande successo per la 4a ed. del 'Progetto 3T (Trote, Torde, Tornolo)**

Quasi una trentina i partecipanti alla 4a edizione PROGETTO 3T (Trote,Torte,Tornolo) che si è svolto domenica 23 luglio lungo le limpidissime acque e al fresco di SANTA MARIA DEL TARO. L'iniziativa è stata organizzata da ARCI PESCA FISCA Parma, in collaborazione con Polisportiva COOP, grazie al patrocinio del Comune di Tornolo che a messo a disposizione i permessi di pesca in zona prelievo della riserva di pesca di propria competenza.

Tanto divertimento,catture da trofeo, molto apprezzata la cucina dell'Agriturismo LA FONDEGA, e sorpresa in mezzo a tante sorprese, la gioiosa fisarmonica di Manuela Roffi.

Visto il successo riscosso, appuntamento al prossimo 23 settembre in occasione della 3a edizione "L'ULTIMA NOTTE D'ESTATE" !!!!!!!!!!!!!!!

ARCI PESCA FISA PARMA

**Guarda le foto qui:**

[http://www.arcipescafisa.it/det\\_notizie.jsp?id=2028](http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2028)



## **Iscrizione nel Registro regionale delle Associazioni di Promozione Sociale dell'Archi Pesca Fisa Parma. Domanda di iscrizione accolta**

E' con immenso piacere che vi comunico l'avvenuta iscrizione nel Registro regionale delle Associazioni di Promozione Sociale da parte dell'Archi Pesca F.I.S.A di Parma.

Iscrizione ufficializzata da parte degli organi competenti a mezzo di Determina Dirigenziale n°12946 del 8 Agosto 2017 (in allegato qui: [http://www.arcipescafisa.it/det\\_notizie.jsp?id=2034](http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2034)).

Questo riconoscimento arriva dopo un percorso che ha visto fortemente impegnata l'Associazione e che l'ha impegnata per diversi mesi, portandola a raggiungere un obiettivo che le consentirà di continuare ad operare in ambito pubblico ea garantirle la possibilità di sottoscrivere convenzioni per il suo sviluppo futuro.

Con gioia.

Il Presidente Provinciale Archi Pesca F.I.S.A Parma, Sig. Maurizio Biolzi.



## **Comunicato stampa monitoraggio fiumi, rilanciato appello Arci Pesca Fisa**



**for a living planet®**

WWF Italia  
Abruzzo

Tel/fax: 3921814355  
e-mail: [abruzzo@wwf.it](mailto:abruzzo@wwf.it)  
pec: [wwfabruzzo@pec.wwf.it](mailto:wwfabruzzo@pec.wwf.it)  
sito: [www.wwf.it/abruzzo](http://www.wwf.it/abruzzo)

Comunicato del 4 agosto 2017

**L'eccezionale periodo di calura richiede misure straordinarie di prevenzione e controllo**

**La Regione disponga un monitoraggio dei fiumi abruzzesi**

**Il WWF si associa alla richiesta dell'ARCI Pesca e chiede verifiche anche per l'acqua potabile**

L'eccezionale e perdurante situazione meteo di estrema calura e di siccità (intervallata da rare e violentissime piogge) sta mettendo a dura prova il sistema idrico regionale, con alcune aree già in stato di profonda crisi e con la gran parte dei fiumi sotto il livello medio abituale in questa stagione. Una situazione eccezionale che richiede misure straordinarie, a cominciare da una precisa e dettagliata conoscenza nel territorio.

L'ARCI Pesca ha scritto questa mattina alla Regione per chiedere che l'Abruzzo, imitando le Marche che hanno già agito in tal senso da alcuni giorni, disponga "un monitoraggio dei fiumi regionali, demandando il controllo alle Polizie Provinciali", per una puntuale verifica "dello stato di salute della fauna ittica, visto quanto accaduto nel Fucino ed in altri corsi d'acqua minori oggi tutti in secca". Una richiesta alla quale il WWF si associa chiedendo alla Regione di monitorare anche la situazione degli acquiferi dai quali si riforniscono gli acquedotti per la distribuzione dell'acqua potabile.

«Il reticolato idrico regionale – dichiara il delegato WWF Abruzzo Luciano Di Tizio - è normalmente sotto stress per eccesso di captazioni, usi irrazionali, acquedotti colabrodo, corsi d'acqua superficiali soggetti a inquinamento, ecc. Una situazione che richiederebbe un serio intervento e cospicui investimenti, ben più utili di quelli destinati a finanziare le ennesime cementificazioni che abbondano nel Masterplan regionale, e sui quali ci sarà da riflettere. Intanto però, con l'emergenza in corso, le ricognizioni a tappeto suggerite dall'ARCI Pesca possono rappresentare un primo concreto segnale di interessamento cui una Regione ben amministrata non dovrebbe rinunciare».

### **Addio a Silvano Conti, anima storica dell'Arci Pesca Fisa**

L'ARCI PESCA FISA Nazionale, nelle qualità del proprio Presidente e Consiglieri tutti, appresa la notizia della scomparsa del dirigente ed amico Silvano Conti, porge le più sentite condoglianze ai familiari e suoi cari, stringendo in un affettuoso abbraccio tutti coloro che hanno collaborato col dirigente storico toscano.

Riportiamo di seguito le belle parole dell'ARCI PESCA FISA Comitato Toscana:

*Sabato 26 agosto ci ha improvvisamente lasciati Silvano Conti, socio fondatore dell'Arcipesca, presidente dell'Arcipesca Colligiana, e garante in seno al Comitato Regionale Toscano.*

*Silvano Conti è stato tra l'altro il primo in assoluto a istituire corsi per ragazzi a difesa e conoscenza della fauna ittica e del fiume anche tramite una pesca realmente responsabile. Appena pochi giorni fa, in uno dei nostri colloqui, ci aveva consegnato tanto materiale a testimonianza dell'attività svolta. Vogliamo salutare Silvano riportando integralmente quanto aveva scritto in merito all'attività rivolta ai giovani.*

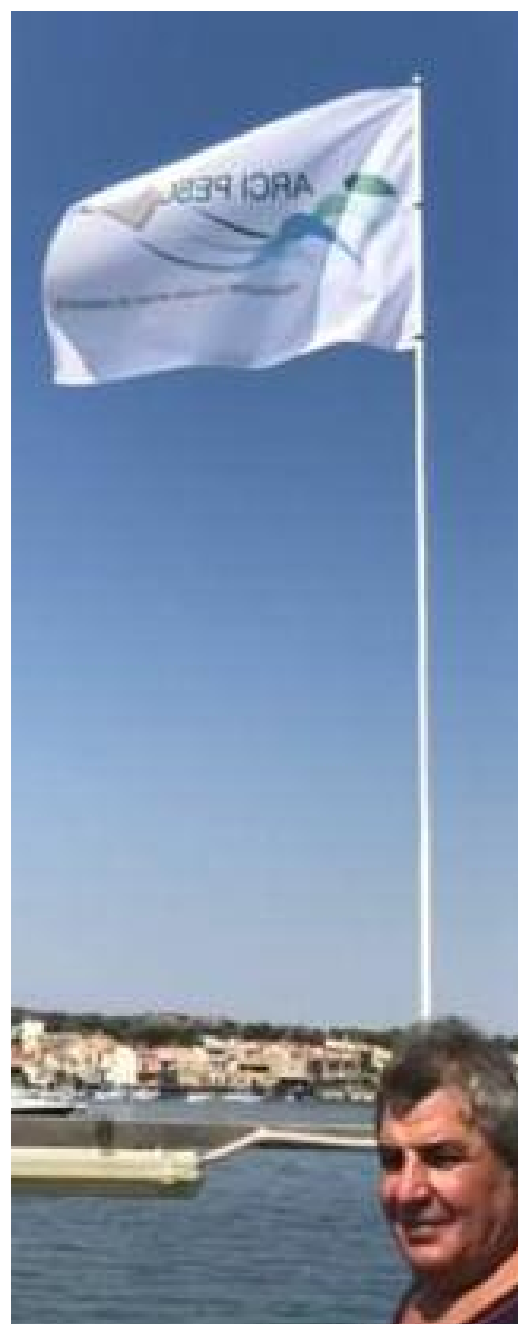
Clicca qui per leggere il testo integrale: [http://www.arcipescafisa.it/det\\_notizie.jsp?id=2039](http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2039)

## **Prove subacquee presso il nuovo circolo Yachting Club Mare di Brucoli**

Gran successo presso lo Yachting Club Mare di Brucoli con le prove subacquee, moltissime persone sia adulti che ragazzi e non solo, anche i più piccoli, desiderosi di provare questa bellissima esperienza.

Un ringraziamento a tutti coloro che hanno collaborato con noi sia i soci del nuovo circolo Arci Pesca Fisa dello Yachting Club Mare di Brucoli Salvatore Patania e Giacomo Moncada e gli assistenti PSAI Vincenzo Siringo e Luigi Lamina ed Eliseo Schiavone. Grazie.

Ed un ringraziamento particolare al Presidente Regionale Arci Pesca Fisa Domenico Saccà che ci ha permesso di entrare a far parte della grande famiglia ARCI PESCA FISA, ed al Presidente Provinciale Massimo Schiavone che con la collaborazione dei suoi assistenti e la grande professionalità ha garantito sicurezza essenziale per la riuscita dell'evento.



**Guarda le foto qui:**

[http://www.arcipescafisa.it/det\\_notizie.jsp?id=2042](http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2042)



### **E' possibile che l'amministratore offenda un condomino?**

Amministrare un condominio, si sa, non è faccenda semplice e molto spesso capita che i toni tra l'amministratore ed i condomini si alzino anche oltre il limite consentito.

Cosa succede quando si lede la reputazione altrui in ambiente condominiale?

Ai fini della configurabilità del reato di diffamazione, per come previsto dall'art 595 c.p., è richiesta la presenza dell'elemento oggettivo, che consiste in una condotta che si sostanzia ***nell'offendere l'altrui reputazione*** davanti ad una molteplicità di persone ed in assenza del soggetto nei confronti del quale viene pronunciata l'espressione diffamatoria.

E' altresì richiesta la presenza dell'elemento soggettivo del dolo generico, inteso come coscienza e volontà di voler adoperare espressioni offensive e della consapevolezza del discredito che da tale condotta possa derivare all'altrui reputazione nonché la volontà di intaccare la personalità morale del soggetto destinatario di tale espressione e la finalità che l'espressione o la notizia denigratoria venga diffusa e divulgata.

A temperare questi aspetti sussiste però il c.d. "***diritto di critica***" (disciplinato dall' art 21 della Costituzione Italiana il quale, nel primo comma, recita: "Tutti hanno diritto di manifestare liberamente il proprio pensiero con la parola, lo scritto e ogni altro mezzo di diffusione"), che corrisponde all'utilizzazione di espressioni od opinioni soggettive a prescindere dal rispetto della verità del fatto e che, quindi, per se stessa "non può pretendersi rigorosamente obiettiva ed asettica" (si cfr. Cass. Sez. V n. 4938 /2010).

Il "diritto di critica" rappresenta quindi una scriminante, ai sensi dell'art. 51 c.p., che esclude la punibilità della condotta denigratoria.

Ciò non toglie, però, che il linguaggio utilizzato debba comunque essere improntato al rispetto delle relazioni interpersonali e dei rapporti sociali onde evitare che l'esercizio del diritto di critica possa sfociare in un pretesto ed in uno strumento illecito di aggressione all'altrui reputazione (si cfr. Cass. Sez. V n. 19148 /2006).

Sul nostro sito [www.studiolegalefreni.com](http://www.studiolegalefreni.com) troverete, inoltre, alcune considerazioni in merito al requisito della c.d. continenza ovvero le espressioni usate possono essere anche colorate dal gergo corrente, ma non oggettivamente denigratorie e rappresentative di un *dolus malus* di gratuita denigrazione tanto che, come stabilito da diverse sentenze della Suprema Corte ( si veda una su tutte la Cass., 21865/2012), ***se le espressioni utilizzate sfociano nella contumelia, nell'insulto, nel pettegolezzo allora si ha diffamazione.***

Bisogna, comunque, considerare che in ambito condominiale (soprattutto nelle assemblee) la vivacità dei toni è spesso utilizzata a causa del contesto già litigioso di per sé.

Pertanto qualsiasi valutazione in merito ***all'offensività delle espressioni utilizzate*** deve fare i conti con il contesto nel quale queste espressioni vengono pronunciate o scritte.

Spetterà, pertanto, all'insindacabile valutazione del Giudice se il comportamento abbia o meno travalicato i confini del diritto di critica e che le parole configurino un attacco gratuito e personale alla persona, oltre che diffamatorio poiché divulgato a più persone.



## Microplastica: quel profumo di cibo che inganna i pesci

È il profumo a renderle irresistibili. Inzuppate in acqua di mare, triturate dal sale e dal sole, impastate con un mix di alghe e batteri, le microplastiche che finiscono negli oceani come rifiuti diventano una ricetta ghiotta per pesci e uccelli marini.

Riversati in mare al ritmo di circa 10 milioni di tonnellate all'anno, i rifiuti di plastica impiegano decenni a degradarsi completamente. Basta però una manciata di settimane perché si riducano in frammenti di pochi millimetri, che sempre più spesso finiscono nello stomaco degli abitanti delle acque. Da anni ormai le analisi su pesci, o uccelli come i gabbiani, ritrovano con regolarità particelle di microplastica sia nell'apparato digerente che (in quantità più ridotte) negli altri tessuti.

Si pensava che l'ingestione avvenisse per caso. Oggi si scopre invece che la zuppa di polimeri e fibre tessili sintetiche (si stima che i frammenti negli oceani raggiungano quota 5 trilioni, in buona parte al di sotto dei 10 millimetri di diametro) ha un aroma che i pesci trovano squisito.

Le prove sono state raccolte da alcuni ricercatori americani, che hanno pescato vari banchi di acciughe e le hanno portate nell'acquario di San Francisco. Qui gli hanno fatto assaggiare sia del krill (piccoli organismi di cui si nutrono molti pesci di piccole dimensioni) che del polipropilene (la plastica dei tappi di bottiglia e dei detersivi) lasciato a macerare per tre settimane al largo del Bodega Marine Laboratory dell'università della California.

Nell'esperimento, pubblicato su *Proceedings of the Royal Society B*, sei banchi di 200-400 acciughe ciascuno sono stati esposti a tre concentrazioni diverse di krill e di zuppa di plastica. E in entrambi i casi vi si sono avventati con gusto. Solo nella versione più diluita il polipropilene è stato ignorato dalle acciughe, pesci di cui si nutrono molte altre specie di predatori marini, uccelli, foche e cetacei. Oltre a noi uomini, per chiudere il cerchio.

Ai danni delle microplastiche sui tessuti umani la Fao ha dedicato la settimana scorsa un rapporto, che in 150 pagine giunge a una sola conclusione: ne sappiamo davvero troppo poco. Nei pesci in cui l'apparato digerente viene rimosso prima di essere mangiati non sembrano esserci grandi problemi. Ma nei molluschi bivalvi o nei piccoli pesci consumati interi un po' di contaminazione avviene. Una porzione di 225 grammi di cozze porta ad esempio all'ingestione di 7 microgrammi di plastica.

Una quantità non particolarmente preoccupante, se non fosse che alle microplastiche (particelle al di sotto dei 5 millimetri) si aggregano spesso altri contaminanti più tossici. Alcuni studi, poi, suggeriscono un aumento dell'infiammazione dei tessuti corporei con cui i frammenti entrano in contatto.

Ad attirare le acciughe verso la plastica macerata (il polipropilene "fresco di fabbrica", non sottoposto alle tre settimane di marinatura, è stato ignorato dai pesci) non è in realtà la sostanza chimica in sé. "Sono piuttosto le alghe e i batteri che si aggregano alle microparticelle, dei quali le acciughe sentono l'odore" spiega Stefano Aliani, il ricercatore dell'Istituto di scienze marine del Cnr che l'anno scorso, con un gruppo di colleghi, ha pubblicato un rapporto sul Mediterraneo occidentale. "Da noi l'inquinamento è peggiore rispetto agli oceani. Ma siamo sempre al di sotto delle concentrazioni usate in esperimenti come questo".

Se delle microplastiche e dei loro effetti sulla salute ignoriamo molto, ancor meno sappiamo delle nanoplastiche: particelle al di sotto dei 100 nanometri (millesimi di millimetro). "Non esistono metodi per individuarle e quantificarle, né nelle acque né negli organismi" scrive la Fao. "Il nostro istituto si sta dotando di nuovi strumenti" dice Aliani. "Speriamo di riuscire a studiarle, finalmente. Ma non sarà facile".

Anche perché la produzione annuale di plastica, che oggi è di quasi 400 milioni di tonnellate all'anno, è destinata a raddoppiare nel prossimo decennio. E le acciughe hanno già l'acquolina in bocca.



## Pesca con sorpresa

Cosa c'è nel cesto di raccolta dei fasolari? Un cannone antiaereo tedesco della seconda guerra mondiale. «È il terzo rinvenimento in poco più di tre mesi di singolari oggetti come ancore e residuati bellici - dice il tenente di vascello Elisabetta Bolognini, comandante dell'Ufficio Circondariale marittimo di Grado -; ciò desta sempre più curiosità e interesse verso il mare, misterioso custode di tanti beni appartenenti al valoroso passato di Grado».

Anche questa volta a "pescare" uno strano oggetto metallico, di forma e dimensioni analoghe alla precedente mitragliatrice rinvenuta al largo di Grado lo scorso mese (nelle foto), è stato il comandante di uno dei pescherecci locali, il motopeschereccio Audace che, durante la battuta di pesca, nelle prime ore di lunedì mattina, 28 agosto, a circa 4 miglia dal porto, lo ha ritrovato nel cesto di raccolta dei fasolari, completamente ricoperto da incrostazioni marine.

Nel pomeriggio, dopo essere rientrato in porto, il comandante del motopeschereccio ha informato la guardia costiera di Grado che, insieme ai militari dell'Arma di Grado, hanno raggiunto la banchina per la vigilanza e la messa in sicurezza del residuo; è stato contattato anche il 3° Reggimento Genio Guastatori di Udine e i militari hanno appurato, da un primo esame visivo, che si tratta di residuo bellico privo di qualsiasi potenziale offensivo.



## A Linosa la tartaruga "Chiara" torna in mare

E' tornata in mare «Chiara», una giovane tartaruga Caretta caretta curata, dopo ingestione di plastiche, presso il Centro di Recupero Tartarughe Marine (CRTM) di Linosa. Si tratta di un giovane esemplare di 13 kg che appena liberata ha lentamente preso il largo, dimostrando piena vitalità e appetito, dalla spiaggia di Pozzolana di Ponente, dove è peraltro in corso una schiusa di un nido con 58 tartarughine che hanno già preso il largo. L'animale, il cui sesso non è determinabile per la giovane età, ritornato in mare oggi era stato recuperato in difficoltà da alcuni diportisti e condotto al Centro di Recupero attivo dal 1994 nell'isola siciliana.



«La causa del ricovero due settimane fa è da ricondursi all'ingestione di plastiche- spiega Stefano Nannarelli, responsabile del Centro - e purtroppo questa casistica è in continuo aumento. La presenza di plastiche e microplastiche (frammenti inferiori ai 5mm) negli oceani è enorme e anche il Mar Mediterraneo è gravemente afflitto dal problema». Nel centro di Linosa sono attualmente in cura altre tre tartarughe che hanno ingerito plastiche di diverso colore e formato, mentre ne è stata operata un'altra di 30 kg ferita gravemente da un amo.

Gli esemplari che ingeriscono plastiche, precisano i biologi del Crtim. mostrano come primo sintomo difficoltà ad immergersi e per questo sono facilmente recuperabili; una tartaruga in salute, in acqua è molto più veloce dell'uomo e molto difficilmente si farebbe catturare. Se non trattate, proprio a causa delle difficoltà nel nuoto e conseguente diminuzione della capacità predatoria, vanno generalmente incontro a malnutrizione, che porta all'insorgenza di altre problematiche, e anche a blocchi intestinali, che possono essere fatali.

## L'inconsapevole cattura

L'aspetto è quello di una enorme cozza. Un mega mollusco dal colore marroncino conosciuto come «nacchera». Quando un turista l'ha visto spuntare sul fondo del mare di Fortezza Vecchia, a Villasimius, nel bel mezzo dell'Area marina protetta di Capo Carbonara, in Sardegna, non ha resistito. Si è immerso con maschera e boccaglio e l'ha tirato fuori dall'acqua. Riponendolo con cura nel suo secchiello blu. Forse se lo immaginava già nella credenza della sua casa di Alessandria. Invece, pochi istanti dopo, gli agenti della Guardia Costiera gli hanno consegnato una sanzione amministrativa da 400 euro. E ora rischia una multa fino a 12 mila euro.



«Non aveva idea, forse, che i *Pinna Nobilis* — questo il nome scientifico di questi animali — sono in via di estinzione», dice al Corriere della Sera Francesco Fornaro, comandante della Guardia Costiera di Villasimius: «Pescarli è reato».

«Per fortuna quando siamo arrivati l'animale era ancora vivo e siamo riusciti a rimetterlo in acqua, nella speranza che sopravviva», continua Fornaro. «Purtroppo non è la prima volta. L'anno scorso abbiamo beccato due turisti che hanno pescato un delfino con un arpione».

Le nacchere possono raggiungere anche un metro e mezzo di lunghezza. «L'esemplare trovato a Villasimius era di circa mezzo metro e di 7-10 anni di età», spiega Fabrizio Atzori, direttore dell'Area marina protetta. «Si tratta di animali che crescono molto lentamente, protetti dalla "Direttiva habitat", che tutela gli ambienti naturali e seminaturali e la flora e la fauna selvatiche». A differenza di quanto si potrebbe pensare non si tratta di un cibo prelibato. Anzi. Mangiarli potrebbe pure essere pericoloso visto che, come le cozze, le nacchere filtrano l'acqua del mare e nel corso della loro lunga vita accumulano enormi quantità di sostanze inquinanti e potenzialmente patogene.

## Amazzonia, scoperte 381 nuove specie

Una nuovo report di WWF e Institute for Sustainable Development, lanciato da San Paolo del Brasile, rivela che in Amazzonia vengono scoperte nuove specie animali e vegetali alla media di una ogni due giorni, un tasso mai osservato in questo secolo. Tra il 2014 e il 2015 sono ben 381 le nuove specie scoperte: 216 piante, 93 pesci, 32 anfibi, 20 mammiferi (due dei quali fossili), 19 rettili e un uccello.

Secondo il WWF "i nuovi risultati dovrebbero spingere i responsabili decisionali, sia pubblici che privati, a considerare gli impatti irreversibili causati da progetti su larga scala come le strade, le dighe a scopo idroelettrico, lo sfruttamento minerario".

Ecco alcune delle specie più significative scoperte dal 2010 in Amazzonia.

*Inia araguaiaensis*: una nuova specie di delfino rosa di fiume la cui popolazione è valutata in circa 1.000 individui. La specie è minacciata dalla costruzione di dighe idroelettriche e dalle attività di agricoltura e allevamento intensivi. I delfini rosa di fiume rivestono un ruolo cruciale nella cultura dell'Amazzonia e sono protagonisti di molti miti e leggende.

*Plecturocebus miltoni*: la scimmia dalla coda di fuoco: deve il suo nome alla sua coda lunga arancione e brillante. La specie è minacciata dalla deforestazione.

*Zimmerius chicomendesi*: un uccello che rende omaggio al grande ambientalista brasiliano Chico Mendes, ucciso perché denunciava gli abusi in Amazzonia.

*Nystalus obamai*: un uccello che prende nome dall'ex Presidente americano Barack Obama.

*Pristimantis jamescameroni*: una rana arancione dedicata al regista James Cameron, che nel film Avatar ha raccontato la lotta degli indigeni di un pianeta contro le multinazionali spalleggiate dai militari.



## È anche italiana l'ultima specie di scimmia scoperta in Africa

Il continente africano ha una nuova specie di primate, l'*Erythrocebus poliophaeus* o Eritrocebo di Heuglin. Nell'ultimo volume della rivista *Primate Conservation*, lo zoologo italiano Spartaco Gippoliti della Società italiana per la storia della fauna "Giuseppe Altobello" (e membro dello Iucn/Scs Primate specialist group) dimostra che la Valle del Nilo Azzurro in Sudan e i limitrofi territori dell'Etiopia sono abitati da una distinta specie di Eritrocebo o Cercopiteco rosso, scimmie dai lunghi arti adattate alla vita sul terreno delle savane dove possono raggiungere velocità di 65 km/ora.

Lo zoologo italiano ha scoperto che questa specie era già stata descritta nel 1862 dall'esploratore tedesco Theodor Von Heuglin, ma era caduta nel dimenticatoio all'inizio del ventesimo secolo.

«Nel 1862 Reichenback ha raffigurato e descritto con grande precisione il suo *Cercopithecus poliophaeus* – ci spiega Gippoliti – ed il tipo della specie è tutt'ora conservato presso il Museo di storia naturale di Vienna, purtroppo però la letteratura scientifica storica è troppo spesso ignorata dalla ricerca biologica moderna».

Gli eritrocebi non vengono studiati da un punto di vista sistematico da quasi un secolo e si è dato per scontato per troppo tempo che esistesse un'unica specie, *Erythrocebus patas*, con 3-4 sottospecie distribuite dal Senegal all'Etiopia e alla Tanzania.

«Con questa riscoperta si gettano le basi per una seria valutazione della diversità specifica di questo gruppo di scimmie in Africa e per una più attenta opera di conservazione. In Kenya e Tanzania gli eritrocebi sono in notevole regresso e anche per la nuova specie, l'Eritrocebo di Heuglin, un'indagine sul campo in Sudan ed Etiopia è urgente».



## Con febbre pianeta pesci più piccoli

Tra gli effetti dei cambiamenti climatici c'è anche il 'restringimento' dei pesci, che potrebbero perdere fino al 30% della propria massa per ogni grado di aumento della temperatura. Lo scrivono due ricercatori, William Cheung e Daniel Pauly dell'università di British Columbia, in un articolo pubblicato dalla rivista *Global Change Biology*.

Il riscaldamento dell'atmosfera e di conseguenza dell'acqua, sottolineano gli esperti, ha fra i suoi effetti l'aumento del metabolismo dei pesci, che quindi richiedono più ossigeno per sostenere le funzioni vitali. Le branchie però non crescono allo stesso ritmo del resto del corpo dei pesci, e in più le acque più calde contengono meno ossigeno. Per 'consumare' meno quindi gli abitanti dei mari non possono che diminuire le proprie dimensioni: questo vale soprattutto per quelli più attivi, come i tonni, che possono arrivare a perdere il 30% della massa, mentre quelli più 'sedentari' come la trota potrebbero fermarsi al 18%. L'effetto si ripercuoterebbe ovviamente sulla pesca, con il rischio di perdere 3,4 milioni di tonnellate di pesce per ogni grado di aumento della temperatura media mondiale.

"Stiamo già vedendo questo effetto - sottolineano gli autori nell'articolo -. Ad esempio uno studio fatto in Gran Bretagna ha visto una diminuzione nelle dimensioni dei pesci del mare del Nord nelle ultime decadi significativamente correlata con il riscaldamento dell'acqua nella regione".

## **La Nasa conferma, nel 2017 il luglio più caldo degli ultimi 137 anni**

Gli scienziati del Goddard institute for space studies della Nasa, all'interno della loro analisi mensile appena pubblicata, lasciano pochi margini d'errore: il luglio lasciato alle spalle da un paio di settimane è stato il più caldo che il mondo ricordi da 137 anni a questa parte, ovvero da quando – nel 1880 – si iniziarono a registrare le medie globali di temperatura.

«Il mese scorso è stato circa 0,83 gradi Celsius più caldo della temperatura media di luglio nel periodo 1951-1980 – dettagliano dalla Nasa – Solo il luglio 2016 ha mostrato una temperatura altrettanto elevata (0,82 °C)», comunque di 0,01 gradi centigradi rispetto al luglio 2017.

L'analisi mensile del Goddard institute for space studies è stata elaborata, come precisano dalla Nasa, a partire da dati pubblicamente disponibili, provenienti da circa 6.300 stazioni meteorologiche in tutto il mondo, strumenti basati su navi e boe che misurano la temperatura della superficie marina e le stazioni di ricerca antartiche. Una base dati sterminata che conferma purtroppo l'avanzata dei cambiamenti climatici.

## **Perché in Italia le auto elettriche sono lo 0,1% di quelle immatricolate**

Mentre in Italia nell'ultimo anno le auto elettriche hanno rappresentato appena lo 0,1% di tutti i veicoli immatricolati – un dato addirittura in calo rispetto al 2015 – la Norvegia rappresenta l'Eldorado della mobilità senza motori a scoppio: i veicoli elettrici nel 2016 hanno rappresentato il 40,2% delle nuove immatricolazioni, e dal 2025 le uniche auto che potranno essere immatricolate saranno senza motore endotermico.

Le radici di questo successo sono da ricercarsi in una già efficiente e diffusa rete di ricarica – di cui l'Italia è ancora sprovvista, come documenta il viaggio Electrip, da Lucca a Copenaghen, raccontato in diretta su greenreport – e in sistema di incentivi con i quali lo Stato premia in modo significativo l'acquisto di un'auto elettrica.

A illustrare gli effetti di questa politica ci ha pensato il Jrc (Joint research center) dell'Unione europea, con uno studio che passa in rassegna gli incentivi fiscali in essere all'interno di otto Paesi europei, Italia compresa.

La Norvegia si conferma come la nazione più generosa con quanti decidano di acquistare auto elettriche: gli incentivi messi in campo dallo Stato coprono infatti dal 39 al 67% del prezzo netto di acquisto (percentuale che scende al 17-23% nel caso di veicoli ibridi), con il risultato che possedere un veicolo elettrico è meno costoso rispetto all'acquisto di un'auto convenzionale. Nei Paesi Bassi, in Francia o nel Regno Unito, invece, il sistema di incentivi vigente rende vicini il costo di acquisto di auto elettriche e convenzionali. In Italia (dove gli incentivi all'acquisto di veicoli elettrici non arrivano al 5% del prezzo che il consumatore dovrebbe pagare), Germania, Ungheria e Polonia, invece, a causa degli scarsi incentivi ad oggi è più conveniente acquistare un'auto tradizionale.

«Vale la pena notare – sottolineano però i ricercatori – che recentemente la Germania ha introdotto incentivi per i veicoli elettrici, simile ai sussidi francesi e britannici che quasi ne hanno raddoppiato le vendite, secondo gli ultimi dati di vendita».

Quello delle auto elettriche rappresenta dunque un mercato «molto suscettibile» alle decisioni politiche, e al contempo il settore dei trasporti rimane responsabile – a livello globale – del 23% delle emissioni di gas ad effetto serra, con le emissioni europee ancora in crescita. Per invertire la tendenza è necessario che tutti gli Stati facciano la loro parte, anche quando si tratta di incentivi economici. Senza dimenticare che anche l'incremento di auto elettriche non sarà a costo zero per il pianeta, richiedendo anzi notevoli sforzi per l'approvvigionamento dei metalli necessari (cobalto, litio, rame, alluminio e nichel, ad esempio) e per la successiva gestione delle batterie esauste; anche in questo caso, le leve fiscali non sono indifferenti rispetto al risultato finale.



## Le tartarughine di Marina di Campo si fermano a quota 97

In molti speravano che le tartarughine nate tra il 12 e il 16 agosto sulla spiaggia di Marina di Campo, in mezzo a due stabilimenti balneari affollati, raggiungessero quota 100, ma la 97esima piccola che ha raggiunto faticosamente il mare intorno alla mezzanotte di mercoledì è stata probabilmente l'ultima ad uscire dal nido di mamma Federica.

L'umore dei volontari coordinati di Legambiente Arcipelago Toscano, lo staff dei bagni da Sergio e degli esperti della Regione Toscana oscilla tra la soddisfazione che tutto sia finito dopo ben 58 giorni di sorveglianza, pattugliamento e assistenza alla schiusa 24 ore su 24 e un po' di delusione per la conclusione di un evento eccezionale che si è trasformato in un magnifica ed emozionante avventura: il miracolo della vita dove meno ci si poteva aspettare.

Un evento eccezionale – la più numerosa schiusa per quest'area del Mediterraneo – che ha sollevato l'attenzione dei media nazionali e al quale ieri ha dedicato un lungo servizio anche la Televisione svizzera. Una grande e gratuita pubblicità positiva per Marina di Campo e tutta l'Isola d'Elba,

Grande la soddisfazione di Sergio Ventrella, a capo dell'Osservatorio della biodiversità della Regione Toscana, che ha coordinato le attività scientifiche e che anche ieri notte ha presidiato il nido: «Un risultato eccezionale per la Toscana, l'Elba e il Comune di Campo nell'Elba. La nascita di 97 tartarughine Cretta caretta è qualcosa di davvero inaspettato così a nord e rappresenta un evento scientifico di grande rilievo e che andrà attentamente studiato- A cominciare dall'apertura del nido che verrà realizzata dall'Arpat e che, attraverso i gusci delle uova schiuse, delle uova non schiuse e di eventuali piccoli che non ce l'hanno fatta emergere dalla sabbia ci daranno preziosissime informazioni sulla vita e le abitudini di questi rettili marini che non sono ancora del tutto conosciute».

Lo scavo del nido avverrà nei prossimi giorni, quando sarà chiaro che non nasceranno altre tartarughine e, dato che si tratta di una delicata operazione scientifica, viene mantenuto il massimo riserbo sull'orario per evitare inutili affollamenti intorno a uno scavo che sarà comunque inaccessibile ai curiosi. Quel che è certo è che mamma tartaruga Federica ha depositato più di 100 uova, visto che il tasso di insuccesso nella schiusa è intorno al 10%.

Insomma, tutto è andato benissimo in quello che è stato definito il sito di nidificazione di una tartaruga mai più sorvegliato e curato del mondo (complimenti unanimi a Isa Tonso di Legambiente per aver organizzato una complicata macchina di volontariato) e la scoperta della tartaruga in nidificazione fatta il 20 giugno dal guardiano dei bagni Federico ha dato il via a una rete di volontariato virtuosa che potrebbe diventare un esempio per la Toscana, così come quanto fatto con estrema professionalità e passione dallo staff dei bagni da Sergio potrebbe diventare un valido esempio – anche con dei corsi organizzati dalla Regione Toscana – per gli altri stabilimenti balneari elbani, visto che in molti pensano che le 97 tartarughine di Marina di Campo potrebbero essere l'avanguardia di nuove nidificazioni di Cretta caretta, spinte più a nord dal cambiamento climatico.



## Italia regina inconsapevole per la produttività delle risorse naturali

In un sol balzo, da un anno all'altro, l'Italia ha agguantato la medaglia d'oro per la produttività nell'impiego delle risorse naturali. Secondo i dati appena aggiornati dall'Eurostat, nessuno fa meglio di noi in Europa. Se nel 2015 ci superavano – nell'ordine – Paesi Bassi, Regno Unito e Lussemburgo, oggi è il nostro Paese a dominare questa importante classifica che incrocia dinamiche economiche ed ambientali, seguita dalle tre nazioni sopracitate. Come mai? Eurostat non si sofferma sui perché, ma offre numerosi spunti d'indagine.

In primo luogo, l'Ufficio statistico Ue nota come la produttività delle risorse sia aumentata in tutta Europa, passando dagli 1,47€/kg del 2000 ai 2,07€/kg del 2016, un balzo in avanti del 41% in termini reali. Un trend influenzato però pesantemente dalla crisi economica: dal 2000 al 2008 la produttività delle risorse è infatti rimasta costante, con il Pil allo stesso ritmo del Dmc, il Domestic material consumption (definito come la somma di tutte le materie prime estratte all'interno del territorio nazionale + tutte le materie importate – tutte le materie esportate).

Solo con la crisi il consumo di materie prime ha iniziato drasticamente a calare in Europa, e non è difficile indovinarne il motivo. Basti pensare all'Italia, ovvero alla seconda potenza manifatturiera dell'Ue dietro la Germania, che ha visto il valore aggiunto della propria industria precipitare del 17% tra il 2007 e il 2014, perdendo nel frattempo – stima Confindustria – 660mila occupati.

Dal 2013 il Pil europeo, e più tardi quello italiano, hanno ripreso a crescere. Ma il consumo di risorse naturali ha continuato a calare. Qui viene in aiuto Eurostat, spiegando che «il livello di produttività delle risorse varia molto tra gli Stati membri dell'Ue. Dipende dalle risorse naturali presenti in un Paese, dalla diversità delle attività industriali, dal ruolo ricoperto dal settore dei servizi e da quello delle costruzioni, dalle modalità di consumo e dalle varie fonti energetiche».

Si pensi al Regno Unito, dove una parte rilevante del suo (elevato) Pil deriva da attività finanziarie di servizio, per mandare avanti le quali l'apporto di materie prime necessarie è certamente ridotto rispetto ad attività manifatturiere. Una considerazione valida anche per l'Italia: nonostante l'importanza del proprio comparto manifatturiero, questo ad oggi vale circa il 16% del Pil.

Oltre al profilo economico e industriale di un Paese, a influenzare la produttività delle risorse naturali è però anche l'efficienza con la quale queste vengono impiegate nei processi produttivi. Qui l'Italia, Paese tradizionalmente povero di materie prime, può vantare una lunga e solida tradizione: le sue imprese sono da sempre abituate a far di necessità virtù. Rimane il grande rimpianto di non sapere quali risultati potremmo raggiungere se a guidare gli imprenditori ci fosse un'adeguata regia statale, attenta alle necessità di ambiente ed economia.

Come spiega l'ultimo rapporto prodotto dall'Agenzia europea dell'ambiente nel merito, purtroppo non è così: l'Italia non ha alcuna strategia nazionale per migliorare la propria efficienza nell'impiego delle risorse naturali. Il record certificato da Eurostat la rende così una regina inconsapevole delle proprie potenzialità.

Non è un problema da poco. Nonostante i buoni risultati raggiunti, il Dmc italiano viaggia ancora attorno (nel 2015) alle 508,6 milioni di tonnellate/anno di risorse naturali consumate, un quantitativo insostenibile se paragonato alle esigenze del resto del mondo: se tutti i 7,4 miliardi di abitanti del pianeta vivessero secondo i canoni occidentali, l'estrazione di materie prime sarebbe 2,5 volte quella attuale.

Lo stesso vale per l'intera Unione europea, dove la produttività delle risorse naturali va dai 3,98 €/kg dell'Italia ai 0,68 €/kg della Bulgaria. «L'Ue importa sei volte tanto materiali e risorse di quante riesca ad esportarne», spiega il Senato italiano, per una cifra «che si aggira sui 760 miliardi di euro l'anno». Un costo insostenibile per l'ambiente e anche per la nostra economia, considerando che ad oggi la gran parte dei costi sostenuti dalle attività manifatturiere non sono quelli per il lavoro (che rappresentano il 15% circa), né quelli per l'energia (2%), ma proprio quelli per l'acquisto dei materiali (55%).



## La siccità sta prosciugando i laghi d'Italia

La realtà dei fatti sta mostrando, quest'estate con particolare durezza, che «ormai il cambiamento climatico è un dato strutturale», come ribadiscono dall'Anbi – l'Associazione nazionale consorzi di gestione e tutela del territorio e acque irrigue. «Seppur l'attenzione mediatica si sia allentata – notano i Consorzi di bonifica – prosegue l'emergenza idrica, che sta caratterizzando l'estate italiana: i grandi laghi del Nord sono tutti sotto le medie stagionali e stanno avvicinandosi ai minimi storici (Iseo: 15% della capacità; Garda: 20,8%; Como: 20%; Maggiore: 25,5% della capacità); al Sud sono soprattutto Calabria e Basilicata ad evidenziare un calo del 40% nelle scorte idriche, trattenu- te nei principali invasi».

Non è un caso che questo stia avvenendo proprio adesso, con il 2017 – dopo il record segnato nel 2016 – che si sta caratterizzando come il «secondo anno più caldo del Pianeta dal 1880: la temperatura sulla superficie della terra e degli oceani è addirittura superiore di 0,90 gradi rispetto alla media del XX secolo». E in Italia, è bene sottolineare, i cambiamenti climatici stanno correndo più velocemente della media globale, come mostrano gli ultimi dati raccolti dall'Ispra.

Oltre a prosciugare i bacini idrici, la siccità sta ormai essiccando i suoli «anche a livello profondo – sottolineano i Consorzi – con danni significativi per la sostanza organica e la fertilità dei terreni agricoli: i processi di desertificazione iniziano proprio con il ripetersi frequente di condizioni climatiche come quella di quest'anno».

«La pressione sulle risorse idriche è massima in tutto il mondo – argomenta Francesco Vincenzi, presidente dell'Anbi – È molto diverso registrare una caduta di un centinaio di millimetri di pioggia in poche ore o spalmata su più giorni; si rischia così la continua alternanza tra i danni causati da rovesci temporaleschi di estrema violenza e lunghi periodi di totale mancanza di precipitazioni, che si traducono in cali di produzione agricola oltre che di sofferenza per l'ambiente».

Che fare? Non ci sono soluzioni diverse dal lottare contro l'avanzata dei cambiamenti climatici riducendo le emissioni di gas serra (anche se, purtroppo, quelle italiane sono tornate ad aumentare) e dall'investire al contempo nella resilienza dei territori, perché il riscaldamento globale ha già iniziato a colpire l'Italia ed è destinato a rimanere.

Dall'Anbi propongono la creazione di nuovi invasi: l'Associazione ha già presentato, d'intesa con la struttura di missione Italia sicura, un piano ventennale per la realizzazione di 2.000 nuovi bacini, possibile con un investimento di 20 miliardi di euro; i primi 218 progetti, redatti dai Consorzi di bonifica, sono già definitivi ed esecutivi. Si tratta appunto di investimenti, non un freno allo sviluppo economico. «All'inizio dell'autunno – conclude il direttore generale Anbi, Massimo Gargano – i Consorzi di bonifica riproporranno l'annuale report per la riduzione del rischio idrogeologico; mettere in sicurezza il territorio da siccità ed alluvioni può essere un importante volano anche per la ripresa economica».

## Mar Caspio, -1,5 metri in 20 anni

Il livello delle acque del Mar Caspio è sceso di circa un metro e mezzo dal 1996 al 2015, circa 7 centimetri all'anno, a causa della maggiore evaporazione dovuta al riscaldamento globale. Lo sostiene una ricerca dell'Università del Texas, pubblicata su Geophysical Research Letters.

"I livelli delle acque del Mar Caspio sono calati di circa 7 centimetri all'anno dal 1996 al 2015, o di circa 1,5 metri in totale - si legge nello studio -. L'attuale livello del Mar Caspio è soltanto 1 metro sopra lo storico livello minimo raggiunto alla fine degli anni Settanta del Novecento".

"L'evaporazione portata da temperature più calde appare la causa primaria del calo corrente del livello - scrivono gli autori - e il declino probabilmente continuerà, mentre il pianeta si riscalda".

Secondo la ricerca, la temperatura media annuale della superficie del Mar Caspio è salita di 1 grado fra i due periodi studiati, 1979-1995 e 1996-2015. "Queste temperature in aumento sono probabilmente il risultato del cambiamento climatico", scrivono i ricercatori texani.

## Più canoe meno acquascooter, ma è la plastica che inquina il mare

Sì alle imbarcazioni a remi, no alle moto d'acqua. Cresce l'uso della canoa e della barca a vela per l'esplorazione turistica e sportiva delle coste e del mare e aumentano spiagge, lidi e villaggi che si dichiarano "Acquascooter Free" per un mare libero dai motori.

Ma l'inquinamento in mare arriva dalle plastiche. Sono i dati di "Mediterraneo da remare", la campagna nazionale di sensibilizzazione alla tutela del Mare Nostrum, promossa da Fondazione UniVerde e Marevivo con l'adesione del Corpo delle Capitanerie di Porto-Guardia Costiera. La campagna, giunta alla settima edizione, è dedicata quest'anno a #NoPlastic, l'azione di difesa dei nostri mari contro la dispersione delle macro e micro plastiche. Il primo resoconto di "Mediterraneo da remare" 2017, che da poco ha festeggiato la 20/a tappa del suo itinerario in canoa e in barca a vela lungo la Penisola e il Mediterraneo, "è incoraggiante" ma - ha avvertito il presidente della Fondazione Univerde Alfonso Pecoraro Scanio alla presentazione - "serve che il Parlamento vari subito un piano di difesa dei nostri mari. La plastica è il materiale più abbandonato sui litorali e, secondo i dati dell'ultimo rapporto Unep, l'Italia è il terzo paese inquinatore. È necessario attivare programmi di riduzione della presenza di questi inquinanti, le conseguenze per l'ecosistema marino sono gravissime".

In occasione della tappa romana della barca a vela, l'Ammiraglio Ispettore Capo (CP) Vincenzo Melone Comandante Generale del Corpo delle Capitanerie di Porto ha espresso "pieno e caloroso ringraziamento alla Fondazione UniVerde per il prezioso contributo nella sensibilizzazione dell'opinione pubblica sull'importanza della tutela dell'ambiente marino, da sempre tra i principali compiti istituzionali della Guardia Costiera, e rivolgo un affettuoso saluto a tutto l'equipaggio dell'imbarcazione".

## Sea Shepherd rinuncia agli inseguimenti delle baleniere del Giappone

Il gruppo attivista radicale Sea Shepherd ha deciso di abbandonare dopo 12 anni la sua annuale campagna di inseguimento e ostruzione delle baleniere giapponesi che ogni estate australe operano nei mari antartici, riconoscendo di avere poche possibilità di successo contro la potenza economica e militare di Tokyo. E accusando i "governi ostili" di Usa, Australia e Nuova Zelanda di agire "in lega con il Giappone" contro le sue campagne di protesta. In un comunicato diffuso oggi, il fondatore di Sea Shepherd, Paul Watson, dichiara che la sua organizzazione di volontari non può competere con la tecnologia satellitare militare giapponese, che può seguire ogni movimento delle sue navi. Inoltre il Giappone ha approvato leggi antiterrorismo che sanciscono la presenza delle navi di protesta vicino alle baleniere come reato di terrorismo.

Watson ha accusato in particolare il governo australiano di dare sostegno alle baleniere giapponesi ostacolando in ogni modo le attività di Sea Shepherd.

"E' tutto per placare il Giappone. Gli accordi commerciali hanno priorità sugli obblighi internazionali di conservazione", ha detto, ricordando che le uccisioni avvengono in un'area designata come santuario delle balene.

La caccia commerciale alle balene è proibita dal 1986, ma il Giappone ha continuato a ucciderle usando come scappatoia un'esenzione della Commissione Baleneria Internazionale per la ricerca scientifica. Nel 2014 l'Australia ha citato il Giappone davanti alla Corte Internazionale di Giustizia, ottenendo un giudizio che condanna i programmi balenieri del Giappone come violazione del bando alla caccia commerciale, e respinge l'argomento di Tokyo sui fini "scientifici".

Watson sottolinea tuttavia i successi di 12 anni di azioni contro le baleniere giapponesi, avendo salvato con le sue azioni di contrasto 6.500 dei grandi cetacei, mentre la quota annuale di caccia è stata ridotta da 1000 balene per stagione a 333. E assicura che Sea Shepherd "non abbandonerà mai le balene", ma formulerà un nuovo piano per contestarne la caccia.





## L'avanzata del mare, nonostante la spesa per contrastarla

La lotta contro l'erosione delle spiagge italiane, che continuano ad assottigliarsi mentre il mare avanza, è un fallimento che si può riassumere con pochi numeri. In mezzo secolo, dal tempo della Commissione De Marchi per la difesa del suolo, abbiamo costruito 1.300 chilometri di barriere di protezione e abbiamo mosso 35 milioni di metri cubi di sabbia. Risultato: il danno è più che raddoppiato. Negli anni Ottanta i chilometri di spiaggia in arretramento erano 600, oggi sono diventati 1.300. Un disastro costoso, visto che per realizzare questo clamoroso autogol abbiamo speso 4,5 miliardi di euro. E colposo, visto che i campanelli d'allarme avevano cominciato a suonare più di 30 anni fa.

I dati emergono dall'analisi condotta da un gruppo di esperti del settore. "Sono stati fatti interventi spot che hanno finito per aggravare il problema. Molti sindaci hanno costruito un pennello di cemento a difesa della loro spiaggia, spesso danneggiando quella vicina: forse loro hanno guadagnato qualche voto, tutti abbiamo perso molto" commenta Diego Paltrinieri, cofondatore dell'Osservatorio sull'erosione costiera.

Ecco un paio di esempi citati nell'analisi. Sul litorale di Ostia, dopo aver speso 50 milioni di euro in interventi vari, tra il 1990 e il 2015 l'erosione è passata da 50 mila metri quadrati a 120 mila. Nella Baia di Giardini Naxos la costruzione del molo di un porto, mai ultimato, ha cambiato l'equilibrio su cui si fondava una delle più belle spiagge della Sicilia innescando un processo di erosione non fermato dalle barriere frangiflutti realizzate negli anni Ottanta: solo negli ultimi 5 anni il trend si è invertito grazie all'apporto di nuova sabbia.

"L'errore è pensare di fronteggiare un quadro in continua evoluzione con sistemi rigidi che finiscono per peggiorare la situazione" commenta Giovanni Randazzo, docente di geologia ambientale all'Università di Messina. "Invece di murare il mare bisogna intervenire con sabbia estratta da depositi marini. Costa di meno e funziona: la spiaggia di Miami, quella di Montecarlo e quella di Copacabana sono tutte artificiali. A Miami hanno portato 10 milioni di metri cubi di sabbia per avviare il processo e ne spostano un milione all'anno per la manutenzione. A Sant'Alessio, invece, tra Messina e Taormina, negli anni 70 è stato costruito un lungomare sulla linea delle dune che ha cancellato buona parte della bellissima spiaggia e le massicciate fatte subito dopo per frenare l'erosione l'hanno accelerata".

Ai danni degli interventi sbagliati si aggiungono quelli prodotti dall'assalto al territorio. Come ricorda Sebastiano Venneri, responsabile mare di Legambiente, metà delle coste è stata stravolta dall'urbanizzazione e il risultato di questa moltiplicazione di porti, moli, barriere è una modifica del flusso delle correnti che moltiplica l'effetto erosione. Sulla necessità di un cambiamento di rotta concorda Silvia Velo, sottosegretario al ministero dell'Ambiente: "Il Tavolo di lavoro ministero - Regioni costiere ha messo a punto linee guida che serviranno a dare efficacia all'impegno contro l'erosione e le sue diverse cause, compresa la riduzione dell'apporto fluviale di sabbia e materiali in sospensione causata dalle dighe e dagli interventi sugli alvei".

E infatti la storia dell'erosione delle nostre coste coincide con quella di uno sviluppo industriale ignaro dell'impatto ambientale delle sue azioni. Lo spiega Enzo Pranzini, docente di Dinamica e difesa dei litorali all'Università di Firenze: "Il processo è cominciato a Nord con la costruzione delle grandi dighe che hanno bloccato l'apporto di sedimenti alla foce dei fiumi. Poi, man mano che le autostrade, le ferrovie, le cave scendevano verso Sud, l'erosione ha seguito. Ormai il 42 per cento delle spiagge italiane arretra: i muraglioni a pennello possono proteggere un piccolo golfo, ma se si tratta di difendere lunghi tratti di costa sabbiosa spesso spostano il problema invece di risolverlo. E a questo dato bisogna sommare il danno paesaggistico prodotto dalla cementificazione del mare".

I problemi non finiscono qui. Il caos climatico ha portato la velocità di crescita del mare a superare i 3 millimetri l'anno, con proiezioni Onu a fine secolo che arrivano a sfiorare il metro e altre stime ancora più allarmanti. "Da sempre le spiagge si spostano seguendo la fluttuazione degli oceani, ma oggi il mare si trova di fronte un muro di case e strade: dunque questa volta le spiagge rischiano non di arretrare ma di sparire", continua Pranzini. "L'unica soluzione è ridurre le cause del problema, dalla gestione sbagliata del territorio al cambiamento climatico, e contemporaneamente accompagnare i processi naturali spostando quantità di sabbia sufficienti a difendere le spiagge".

### A tavola ogni pesce ha le sue qualità

La saggezza popolare consiglia di mangiare molto pesce perché fornisce fosforo, utile alla memoria. In realtà, le caratteristiche benefiche dei prodotti ittici sono svariate, anche se spesso poco conosciute. E soprattutto, ad ogni tipo di pesce corrispondono delle proprietà diverse. Il Daily Mail ha pubblicato la guida della dietista Juliette Kellow che ha lavorato insieme a Seafish, l'autorità inglese dal settore della pesca, in cui stabilisce una lista dei pesci più nutrienti.

#### **Il granchio ottimo per ferro e calcio**

Non appare nella nostra dieta molto spesso, ma il granchio è ricco di sostanze nutritive e proteine. In particolare, la carne marrone è ricca di calcio, che è importante per la salute delle ossa e contiene anche ferro per generare i globuli rossi e prevenire la stanchezza. Sia la carne marrone che quella bianca sono eccezionalmente dotate di rame. Basta una porzione di 140 grammi per fornire il fabbisogno sufficiente. Questa è un'ottima notizia in quanto questo minerale aiuta a mantenere il nostro sistema immunitario correttamente funzionante. Entrambi i tipi di carne sono carichi anche di zinco, un nutriente che è essenziale per la fertilità, così come il selenio, che agisce come antiossidante e quindi aiuta a proteggere le cellule dai danni. Inoltre entrambi i tipi di polpa di granchio contengono una varietà di vitamine del gruppo B, vitamina E, manganese, fosforo e iodio, mentre le carni scure offrono un notevole contenuto di grassi omega3.

#### **Cozze antiossidanti**

Le cozze – sia fresche nei loro gusci, che congelate e senza guscio – sono ricche di zinco e selenio. Una porzione di 140 grammi (circa 20 cozze) fornisce metà del nostro fabbisogno giornaliero di zinco e superiore ad una volta e mezzo la quantità di selenio antiossidante molto utile per l'organismo. E una porzione fornisce anche un terzo del nostro fabbisogno giornaliero di ferro. Questo le rende una grande scelta, soprattutto per le donne, che sono più a rischio di sviluppare anemia da carenza di ferro. Inoltre, le cozze forniscono vitamine B2 e B12, fosforo, rame, iodio e una buona quantità di grassi omega-3.

#### **Spigola buona per il cuore**

La spigola è considerato un pesce bianco, ma in realtà è ricco di grassi omega-3. Elevato anche l'apporto di fosforo, selenio, e potassio – una porzione 140 grammi al forno ci dà più di un quarto dei nostri bisogni quotidiani. È anche una grande fonte di vitamina B1, che tende a non essere in grandi quantità in altri pesci. Oltre a essere essenziale per il sistema nervoso, questo nutriente aiuta il cuore a lavorare normalmente.

#### **Ossa e denti sani con le sardine**

Questo pesce azzurro è noto per contenere molti grassi omega-3, che aiutano a mantenere il cuore a lavorare normalmente, ma questo non è l'unico vantaggio. Le sardine sono anche ricche di vitamina D, che aiuta a mantenere ossa e denti sani, ed è di vitale importanza per far sì che i nostri muscoli e il nostro sistema immunitario funzionino bene. Nuove raccomandazioni del comitato scientifico consultivo sulla Nutrizione inglese (SACN) hanno raccomandato 10 mcg di questo nutriente ogni giorno. Fortunatamente, il pesce azzurro come le sardine è uno dei pochi alimenti naturalmente ricchi di vitamina D – una porzione 140 g di sardine alla griglia fornisce il 71 per cento dei nostri bisogni quotidiani. Inoltre le sardine forniscono vitamina B, potassio, fosforo, selenio e iodio.

#### **Aringhe buone per gli ormoni**

Per assumere la vitamina D, le aringhe sono una grande scelta. Una porzione di 140 grammi fornisce più di due volte il fabbisogno giornaliero di questa vitamina, nonché fosforo, un altro nutriente necessario per le ossa sane. Le aringhe sono una buona fonte di potassio, selenio, iodio e omega3, quest'ultimi importanti per la salute del nostro cervello e gli occhi, così come il nostro cuore. In più danno un elevato apporto di vitamine del gruppo B, in particolare la vitamina B6, che aiuta a regolare i vari ormoni nel corpo.

#### **Scampi contro radicali liberi**

Questo mollusco è ricco di tre antiossidanti – rame, selenio e vitamina E. Gli antiossidanti aiutano a assorbire un eccesso di molecole nocive chiamate radicali liberi che possono danneggiare le cellule e potenzialmente mettono a rischio di problemi di salute come le malattie cardiache e il cancro. Gli scampi aggiungono alla nostra dieta anche iodio, fosforo, calcio e vitamine B3 e B12.

#### **La passera di mare aiuta la pelle**



## L'Angolo Enogastronomico

Ha un ricco mix di nutrienti e come la maggior parte del pesce bianco, è molto povera di grassi ed è un'ottima scelta se vogliamo controllare il nostro peso. Una porzione 140 g al forno ha solo 139 calorie. Fornisce fosforo, selenio e di iodio così come molte vitamine B. Inoltre, è particolarmente ricca di una vitamina B chiamata biotina, che viene a volte indicata come la vitamina della bellezza perché aiuta a mantenere i capelli e la pelle sana.

### Asinello contro la tiroide

Si tratta di una specie poco conosciuta in Italia (più nota in inglese come Haddock), ma è molto utile per assumere vitamine B3, B6 e B12, che contribuiscono a produrre energia e sono importanti per un sano sistema nervoso e per il nostro benessere mentale. L'asinello ha anche potassio, fosforo e selenio, ma è particolarmente ricco di iodio. Questo minerale aiuta a mantenere la tiroide (che controlla il nostro metabolismo) con un corretto funzionamento ed è importante per aiutare i bambini a crescere bene. Una porzione 140 g alla griglia fornisce quasi quattro volte il nostro fabbisogno giornaliero di iodio.

### Merluzzo ricco di proteine

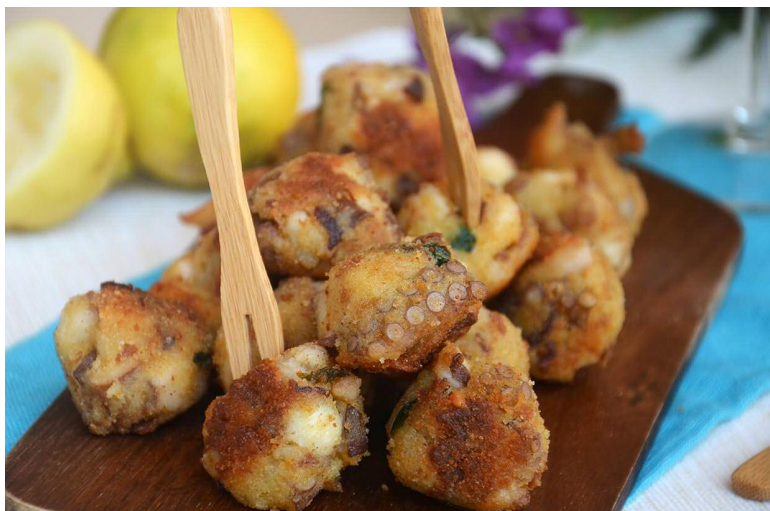
Questo pesce bianco è un buon tuttotfare per fornire una miscela di sostanze nutritive, comprese le vitamine B, potassio, fosforo, selenio e iodio.

Ha anche pochi grassi, anche se contiene ancora alcuni grassi omega-3. Ottima fonte di proteine, vitali per il mantenimento muscolare.

## Polpette di polpo

### Ingredienti per 4 persone

- 500 gr di polpo fresco
- 2 foglie di alloro
- 1/2 cipolla
- pepe in grani
- olio
- 1 spicchio di aglio
- basilico
- 2 fette di pane
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di pecorino
- sale
- pangrattato e olio



### Preparazione

Iniziate a pulire il polpo ed eliminategli il becco. Mettetelo quindi in una pentola grande con acqua, alloro, pepe e cipolla.

Fatelo cuocere per circa 30 minuti dopo l'ebollizione. Quando sarà cotto lasciatelo raffreddare e tagliatelo in piccoli pezzi.

In padella fate soffriggere l'aglio con l'olio, mettete quindi il polpo tagliato ed il basilico. Lasciatelo insaporire per circa 10 minuti, rigirando.

Trasferite ora il polpo in una ciotolina ed aggiungetegli pane (ammorbidito in acqua e strizzato), uovo, pecorino e sale. Amalgamate il tutto.

Con l'impasto ottenuto formate delle piccole polpette e ricopritele con il pangrattato. Friggete con un filo d'olio in padella fin quando non risulteranno dorate. Le vostre polpette di polpo sono pronte per essere servite.

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](http://www.arcipescafisa.it) oppure indirizzando una e-mail all'indirizzo: [arcipesca@tiscali.it](mailto:arcipesca@tiscali.it)