

In questo numero

Unicorno di mare

pag.2-13

Comunicazioni

ARCI PESCA FISA

Approfondimento

pag.14

Noce di mare

pag.15-16

News

pag.17

Mediterraneo evaporò

pag.18

Foresta boreale

pag.19

Vita dipende da oceano

pag.20

Riscaldamento globale

pag.21

News

pag.22-23

L'Angolo

Enogastronomico

ARCI PESCA FISA



Associati



Pesca sportiva ed agonismo



Sub



Nautica



Servizio Turismo civile



Ricerca scientifica



Protezione civile



Vigilanza ittica



Ricerca scientifica

Avvistato in Australia, l'unicorno del mare

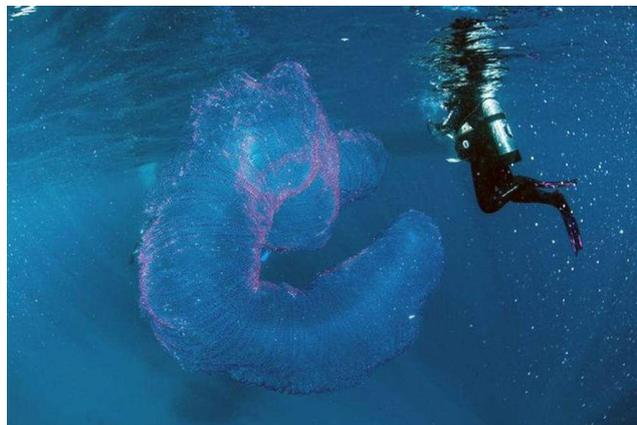
Trovarsi davanti un tubo gelatinoso dalle sfumature rosa, lungo tre metri per uno di diametro, mentre si nuota nell'oceano non può che lasciare a bocca aperta.

Ed è proprio quello che è successo a un gruppo di sub australiani, protagonisti di un «incontro ravvicinato» nelle acque di Port Douglas, nel Queensland, in Australia.

L'avvistamento è avvenuto lo scorso 7 settembre e da allora nessuno si dà pace. «Di cosa si tratta? Come si chiama questa creatura dei mari?», si domandano, risvegliando così non solo l'interesse della stampa ma anche di scienziati e biologi marini di tutto il mondo.

E grazie a questo grande interesse, ora il mistero sembra essere quasi risolto. La bizzarra massa fotografata dal sub Jay Winks potrebbe essere un *Pyrosomatida*: una colonia formata da milioni di organismi trasparenti e luminescenti, battezzati non a caso

«corpi di fuoco».



Si tratta di esseri ancora tutti da scoprire. Ecco perché queste rare formazioni vengono chiamate l'unicorno del mare.

Ma questo *Pyrosomatida* è differente dagli altri, come ad esempio

quelli avvistati quest'estate nel Pacifico, aumentati a causa del riscaldamento dell'oceano.

Ed è proprio per questo che altri ricercatori hanno ipotizzato che il tubo in realtà non sia formato da organismi già sviluppati che vivono in simbiosi bensì da uova. Insomma, un «sacco» ancora più raro da avvistare, che potrebbe contenere fra le 20 e le 40 mila uova di calamaro.

E mentre gli scienziati continuano la discussione alla ricerca di una tesi comune, Jay Winks ne rivendica la scoperta e chiede di poter gli dare lui stesso un nome.

«Vediamo tante cose strane in fondo al mare. Ma non mi è mai capitato niente di simile in molti anni di immersioni».



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



ORGANIZZA

38°

CAMPIONATO ITALIANO
TROTA IN LAGO 2017

FINALE NAZIONALE

PER

SOCIETA' - SQUADRE - INDIVIDUALE - JUNIORES
RAGAZZI- DONNE - OVER

14/15 Ottobre 2017

Lago San Marco

Loc. San Marco via G.Verdi 47 Borgomanero (Novara)



Per Informazioni: Negozio di pesca Crana Marco
tel. 032294942 - 3333516054

15^a edizione della “Festa della Noce” di Motta Camastra (ME)

29-30 settembre e 1-7-8 ottobre 2017

Sotto il Patrocinio della Regione Siciliana (Ass. dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea e dell'Ass. Sport Turismo e Spettacolo) in uno scenario autunnale, dove le noci appena raccolte hanno fatto da cornice, si è svolta una Festa che ha raggiunto la 15^a edizione, voluta dall'Amministrazione Comunale, guidata dal **Sindaco Claudio Bartucciottto**, e coordinata dal funzionario **Michele Cosentino** e dall'Ass. alla Cultura **Michele Oliveri**.



Il Presidente Na.Sa.Ta. Domenico Saccà in visita a Motta Camastra (ME) alla Festa della Noce 2017, presso l'Azienda Agroalimentare 'Puglia' di Randazzo (ME)

Colpiti dalla gentilezza dei *Mottesesi* che in massa si sono adoperati, nel dare ai visitatori ogni forma di ospitalità e soprattutto facendo gustare dei cibi genuini, che ormai si possono trovare quasi esclusivamente in questi borghi; con veduta mozzafiato e con una storia, ben rappresentata dall'architettura delle viuzze del centro, realizzata nell'arco dei secoli.

La delegazione Messinese, guidata dal **Presidente Domenico Saccà** dell'*Associazione Na.Sa.Ta. – I Sapori del Mio Sud*, affiliata **ARCI PESCA FISA** e dai dirigenti **Nino Cannavò**, **Francesco Carfi** è stata accompagnata da **Mario Chisari**, che sul posto ha fatto gli onori di casa, facendoci gustare il meglio delle specialità locali e cibi genuini di antica memoria. Come non sottolineare gli arancini alle noci, salsiccia alle noci, pane alle noci, pesto di noci e tantissimi dolci tipici.

Da segnalare la “*Tipica Cucina Casalinga Diffusa*” realizzata “dalle mamme del borgo”, che hanno ideato un percorso gastronomico itinerante. Le mamme cucinano piatti tradizionali nelle proprie abitazioni utilizzando prodotti di stagione a filiera corta. Le diverse pietanze vengono servite davanti l'uscio di casa, in cortili attrezzati per questi eventi. Si mangia tutti assieme tra vicoli e piazzette facendo nuove amicizie, si scambiano ricette e il Borgo diviene così un ristorante a cielo aperto.

La colonna sonora della Festa è stata interpretata dal **Gruppo Folkloristico Val di Nisi**, dal **Gruppo Etna Folk**, dal **Corpo Musicale Maria SS Montalto**, e dal pianoforte del **Maestro Francesco Gianino**. Tra le vie del borgo si è potuto anche ammirare un'ampia serie di macchine d'epoca e una collezione di carretti siciliani.

Insomma, chi vuole passare una “giornata speciale” non c'è di meglio che viverla a **Motta Camastra** in occasione della

Festa della Noce, e se qualcuno non era a conoscenza di questa bella festa, potrà sempre organizzarsi per la 16^a edizione nel 2018, ne vale proprio la pena, ve lo garantiamo noi !!!



Il Presidente Na.Sa.Ta. Domenico Saccà in visita presso Motta Camastra (ME) alla Festa della Noce 2017, con il Gruppo Etna Folk

**Talk show 'Pesca sostenibile:
conciliare l'aspetto alimentare con l'ambiente di terra e di mare'**



Il dibattito si è svolto il 4 agosto a Marina di Ravenna nell'ambito della manifestazione "Tra Cielo e Mare. Incontriamoci con i pescatori", giunta alla 6° edizione. Interventi: Marco Affronte, componente Commissione per la Pesca del Parlamento europeo; Sauro Alleati, presidente Cooperativa La Romagnola di Marina di Ravenna; Gianandrea Baroncini, assessore all'Ambiente Comune di Ravenna; Alessio Bonaldo, Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie Università di Bologna; Massimo Cocchi, Università di Bologna; Simone D'Acunto, direttore Cestha-Centro sperimentale per la tutela degli habitat; Francesco Donati, esperto di vallicoltura; Paolo Ferrandino, segretario generale Autorità del sistema portuale del Mare Adriatico centro-settentrionale; Carla Rita Ferrari, responsa-

bile Struttura Oceanografica Daphne; Giovanni Fucci, presidente associazione Paguro; Silver Giorgini, direttore Qualità e innovazione Orogel; Otello Giovanardi, Ispra-Chioggia; Patrizia Mengozzi, progettista; Nevio Ronconi, organizzatore "Festa della cozza" di Marina di Ravenna; Giovanni Salami, titolare Valle Smarlacca; Sara Segati, presidente Cestha-Centro sperimentale per la tutela degli habitat; Aldo Tasselli, esperto di vallicoltura e di ittiopatologia, componente Tavolo Blue del Mipaaf; Piergiorgio Vasi, responsabile Valorizzazione delle attività di acquacoltura e pesca marittima Regione Emilia-Romagna.

Vedi il video qui: http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2049

**Consultate la Documentazione riguardante la riforma del Terzo Settore
raccolta nella nuova sezione 'Codice Terzo Settore'
all'interno del menu' dei Servizi del nostro portale**

www.arcipescafisa.it



XXVII Campionato Toscano a Box - TERZA PROVA

Con la terza prova, disputata sabato 13 settembre a Firenze sul campo gara della Fonderia, si è concluso il Campionato Toscano a Box 2017, dedicato alla memoria di Angiolino Corradossi.

La squadra Le Calle, composta da Maurizio Bernini, Leopoldo Cicalini, Luca Giunti, Roberto Puccinelli si è aggiudicata la vittoria di settore con 29,215 Kg di pescato, ed ha conquistato pure il Trofeo con appena 4 penalità.

Seconda di settore e nella classifica generale una brillante Nuova Terranuovese che si è vista sfuggire la vittoria finale per una sola penalità.

Classifica Generale dopo la terza prova

Class.	Società	Penalità			Peso			Classifica	
		1a	2a	3a	1a	2a	3a	Pen.	Peso
1	Le Calle	1	2	1	52.950	5.980	29.215	4	88.145
2	Nuova Terranuovese	2	1	2	52.010	7.100	16.115	5	75.225
3	San Felice Aurora	6	3	3	41.430	4.680	13.535	12	59.645
4	Laerzia Canna Lampo	4	5	4	48.090	1.700	13.290	13	63.080
5	Campi Bisenzio	3	6	7	51.950	1.600	10.510	16	64.060
6	RPS Firenze	7	4	5	30.550	3.940	11.380	16	45.870
7	San Piero a Sieve	5	8	6	43.090	-	10.530	19	53.620

Nella foto da sinistra: Alvaro Dugini, Luca Giunti, Roberto Puccinelli, Maurizio Bernini, Leopoldo Cicalini, Moreno Ventisette.



Festa a Morano sul PO

Festa a Morano sul Po. Le Guardie Ittiche Ambientali di Alessandria con il Sindaco e Vice Sindaco avvicinano i giovani al grande fiume.



Classifiche Finali Campionato Regionale 2017

CL	COPPIA SQUADRA	SOCIETA'	PESO	PT	PESO	PT	PESO	PT	PESO	PT	SC PS	SC PT	TOT PS	TOT PT
1	CALZETTI MORA	CIRCOLO MINERVA ASD	1140	3	4460	3	1840	1	4440	1	1140	3	10740	5
2	MARANI FARISELLI Sr A	S. MARINO TUBERTINI	1920	2	9800	1	2040	4	4140	3	2040	4	15860	6
3	SCHIANCHI DARDARI JR B	POL. COOP PARMA 64	2340	1	8440	3	860	2	2460	3	2460	3	13600	6
4	PASELLI BERNARDI A	POL. COOP PARMA 64	1460	3	7340	2	500	5	5080	2	500	5	13880	7
5	CINQUE BEGHI A	CIRCOLO MINERVA ASD	5360	1	4440	4	1320	5	2260	3	1320	5	12060	8
6	LAZZARI DOSI A	"G. DOZZA" MAVER	1960	1	4340	5	840	3	2800	4	4340	5	5600	8
7	CORUZZI MARINO	TEAM MASTER	1520	2	8540	2	820	4	1640	4,5	1640	4,5	10880	8
8	BARBIERI LODI A	POL. COOP PARMA 64	360	3	7340	3	3280	2	1480	6	1480	6	10980	8
9	BIGNAMI FINI A	S. MARINO TUBERTINI	1440	2	2900	6	480	6	2880	1	480	6	7220	9
10	PANINI BARBIERI A	AIRONE	260	5	6540	4	560	4	2640	2	260	5	9740	10
11	SANDRI GUALANDI A	"G. DOZZA" MAVER	340	4	3140	6	5980	2	1880	4	3140	6	8200	10
12	MAGNANI LUSUARDI	POL. COOP PARMA 64	0	5,5	7700	1	0	7	1640	4,5	0	7	9340	11
13	BOTTONI GONZI A	CIRCOLO MINERVA ASD	1240	4	7220	2	520	5	2780	5	520	5	11240	11
14	LUSETTI VALENTINI A	AIRONE	0	5,5	7140	3	1100	3	0	7	0	7	8240	11,5
15	VERONESE CIRCIELLO A	SPS ANTARES	220	6	4160	5	4720	1	0	7	0	7	9100	12
16	BANZI PILATI	GPO IMOLESE TUBERTINI	400	6	6300	5	3160	3	0	7	0	7	9860	14
17	COBELLI GRISENDI B	POL. COOP PARMA 64	480	5	5720	4	840	6	2200	6	840	6	8400	15
18	BONORA PUTTINI A	SPS ANTARES	320	4	2220	6	360	6	1780	5	360	6	4320	15
FC	STAGNINI BERGONZI	AIRONE	0	7	12300	1	0	7	0	7	0	7	12300	8
FC	MARTIN VENTURA	ARCI '87	0	7	0	7	6700	1	0	7	0	7	6700	15
FC	MONTERMINI ARDUINI	AIRONE	0	7	0	7	0	7	6140	1	0	7	6140	15

CAMPIONATO REGIONALE E.R.

A COPPIE 2017



CLASS. SQUADRA		Peso	Punti	Peso	Punti	Peso	Punti	Peso	Punti	SC PS	SC PT	Tot peso	Tot punti
1	S. MARINO TUBERTINI A	3360	4	12700	7	2520	10	7020	4	2520	10	23080	15
2	POL. COOP PARMA 64 A	1820	6	14680	5	3780	7	6560	8	6560	8	20280	18
3	CIRCOLO "G.DOZZA" MAVER A	2300	5	7480	11	6820	5	4680	8	7480	11	13800	18
4	CIRCOLO MINERVA ASD A	6600	5	11660	6	1840	10	5040	8	1840	10	23300	19
5	POL. COOP PARMA 64 B	2820	6	14160	7	1700	8	4660	9	4660	9	18680	21
6	AIRONE A	260	10,5	13680	7	1660	7	2640	9	260	10,5	17980	23
7	ANTARES A	540	10	6380	11	5080	7	1780	12	6380	11	7400	29
8												0	0
9												0	0
10												0	0

CAMPIONATO REGIONALE E.R.

A SQUADRE 2017



3° Campionato Regionale Veneto a coppie lago 2017 - 3^a prova

A Treville di Castelfranco Veneto, presso il Lago ArciPescaFisa Club Mondoverde i nostri agonisti si sono sfidati fino all'ultimo per i successi di settore. La resa del 75% rende una gara difficile per la concentrazione delle prede al centro lago e non tutti i partecipanti ci sono passati di fronte sempre il picchetto fa e farà la differenza. Le foto e classifiche rendono una buona prova. Il team di lavoro è sempre da numeri uno come tutti noi Arci pescatori. GRAZIE. Vi aspettiamo il 4 dicembre a Peraga di Vigonza (PD) presso il lago Azzurro per l'ultima prova, tutti a far festa e divertirsi tra noi.



Vedi il report completo qui: http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2057

CAMPIONATO INTER-REGIONALE ARCI PESCA LOMBARDIA 2017 PESCA AL COLPO LAGHETTO

**RISULTATI 4^A PROVA DEL 10 SETTEMBRE 2017
CARPODROMO OASI 3.0 TAINATE DI NOVIGLIO**

SPONDA FOSSO FRONTE BAR

1° SETTORE

N.	NOME	SOCIETA'	PESO	PIAZ.	
1	CACCAMO - DEALTI	AMT DELFINO	16,980	1	
2	BELLOMI - MASSE'	ROGOREDO 84	9,160	4	
3	MULTARI - TURCO	AMT DELFINO	7,700	5	
4	DIDONI - MORA	ROGOREDO 84	10,020	2	TEC.
5	CROCE - FRANZONI	CORMANESI	9,440	3	3

2° SETTORE

6	ARRIGONI - LANDRICCIA	ROGOREDO 84	10,240	2	2
7	ALBERTINI - SPIAZZI	BOTTATRICE	11,040	1	1
8	BRUSCATO - SAVOIA	BOTTATRICE	6,020	5	5
9	BELLINZONA - CARRARA	AMT DELFINO	6,500	4	4

3° SETTORE

10	ARANCI - CASERINI	CORMANESI	7,840	4
11	CORNALBA - SARTORI	NOVATESI	7,140	5
12	BARBI - MERIGO	NOVATESI	10,060	3
13	LANA - ZACCONI	BOTTATRICE	15,440	2
14	ALZIATI - TERZIOTTI	BOTTATRICE	20,740	1

SPONDA BAR

4° SETTORE

15	DIONISIO - ROSIA	PALAZZOLES	7,320	4
16	NEGRONI - ORLANDI	NOVATESI	14,620	1
17	BILELLO - URSO	PESCATORI MUTUA	6,360	5
18	BRUSTIA - LEGGENDARI	CORMANESI	12,440	2
19	BOSONI - FORMENTINI	TORRETTA	8,200	3

5° SETTORE

20	GIUBELLI - TOCH	BOTTATRICE	5,400	3
21	BERBIERI - FREZZA	PESCATORI MUTUA	9,040	1
22	GRANATA - MALU	ROGOREDO 84	4,240	5
23	ROSSI - SPIROLAZZI	PESCATORI MUTUA	5,240	4
24	BERSELLI - QUIROLI	GAMBERO	6,800	2

6° SETTORE

25	BRAMANI - BRAMANI	ROGOREDO 84	12,020	3
26	ROSMINI - TERRANINI	CORMANESI	8,420	4
27	BENSAIA - ZUPPELLI	NOVATESI	13,720	2
28	FARINA - GRITTI	NOVATESI	4,240	5
29	DUSIO - TASCHINI	TORRETTA	21,160	1

CAMPIONATO INTER-REGIONALE ARCI PESCA LOMBARDIA 2017

CLASSIFICA DOPO LA 4^PROVA DEL 10 SETTEMBRE 2017

CLASS	NOME	SOCIETA'	PESO TOT.	PIAZZ. E SCARTI	PUNTI TOT.
1	CACCAMO - DEALTI	AMT DELFINO GENOVA	78455	1-1-2-1	5
2	DIDONI - MORA	ROGOREDO 84	44025	1-3-1-2	7
3	ALZIATI - TERZIOTTI	BOTTATRICE	36730	4-2-1-1	8
4	BARBIERI - FREZZA	PESCATORI MUTUA	37575	3-1-3-1	8
5	ARRIGONI - LANDRICCIA	ROGOREDO 84	32560	1-1-5-2	9
6	ROSMINI - TERRANINI	CORMANESI	63260	3-1-1-4	9
7	DIONISIO - ROSIA	PALAZZOLESI	49965	1-1-3-4	9
8	DUSIO - TASCHINI	TORRETTA	43785	2-2-4-1	9
9	BENSAIA . ZUPPELLI	NOVATESI	51065	5-2-1-2	10
10	ALBERTINI - SPIAZZI	BOTTATRICE	21190	3-4-2-1	10
11	BRUSTIA - LEGGENDARI	CORMANESI	47775	2-3-3-2	10
12	NEGRONI - ORLANDI	NOVATESI	39995	2-3-5-1	11
13	BRAMANI - BRAMANI	ROGOREDO 84	35420	1-2-5-3	11
14	BARBI - MERIGO	NOVATESI	40595	4-3-1-3	11
15	LANA - ZACCONI	BOTTATRICE	32055	2-5-2-2	11
16	BELLOMI - MASSE'	ROGOREDO 84	28865	3-1-4-4	12
17	CROCE - FRANZONI	CORMANESI	33255	2-2-5-3	12
18	BERSELLI - QUIROLI	GAMBERO	23775	4-4-2-2	12
19	BRUSCATO - SAVOIA	BOTTATRICE	32630	4-2-2-5	13
20	BELLINZONA - CARRARA	AMT DELFINO GENOVA	21580	2-3-4-4	13
21	ROSSI - SPIROLAZZI	PESCATORI MUTUA	24370	3-3-3-4	13
22	ARANCI - CASERINI	CORMANESI	22555	4-5-2-4	15
23	GRANATA - MALU'	ROGOREDO 84	26275	3-4-3-5	15
24	MULTARI - TURCO	AMT DELFINO GENOVA	22510	5-5-1-5	16
25	BOSONI - FORMENTINI	TORRETTA	16975	4-5-4-3	16
26	GIUBELLI - TOCH	BOTTATRICE	14340	5-4-5-3	17
27	FARINA - GRITTI	NOVATESI	11760	5-5-3-5	18
28	BILLEO - URSO	PESCATORI - MUTUA	14815	5-4-4-5	18
29	CORNALBA - SARTORI	NOVATESI	12555	5-4-4-5	18

Proseguono i lavori del nuovo lago ad Asti

I lavori del nuovo lago ad asti affiliato ARCI PESCA FISA procedono ed a gennaio sarà operativo probabilmente diverrà il campo di riserva di Castello di Annone.



Le parti comuni del condominio

Il condominio è costituito , oltre che dalle singole unità immobiliari , anche di parti , servizi e locali destinati ad **uso comune**.

In particolare le parti o cose destinate all'uso comune , ai sensi dell'art. 1117 e ss. del codice civile, possono raggrupparsi in tre categorie:

1) le parti formanti la struttura vera e propria dell'edificio (*cioè necessarie alla sua esistenza in quanto senza di esse non sarebbe né completo né utilizzabile*) come il suolo su cui sorge l'edificio, le fondazioni i muri, pilastri, tetti, lastrici solari, scale etc.

2) i *locali accessori* come la portineria e le *aree parcheggio* ovvero, più in generale, tutte le parti che, pur non essendo necessarie all'esistenza dell'edificio, sono comunque necessarie a *permetterne l'uso* alle proprietà individuali dei singoli condomini.

3) gli impianti o i locali o le opere destinati a servizi di uso e godimento comune, come gli ascensori, i pozzi , le cisterne nonché gli impianti idrici, gas , luce e i relativi collegamenti fino al punto di diramazione alle singole unità immobiliari.

La *comproprietà* di queste parti sopra elencate non è stabilita dal codice come *necessaria*, così come non è una necessità che tale comproprietà spetti a tutti i proprietari dei piani o porzioni di piano dell'edificio.

Infatti, le parti in comproprietà possono essere determinate *dalla volontà* delle parti o *dalla legge*: la prevalenza va data alla volontà delle parti e , solo in mancanza di quest'ultima, interviene la legge per tale determinazione.

In ogni caso la **proprietà separata** individuale o esclusiva di un condomino delle parti o cose destinate all'uso comune **non può presumersi** ma deve essere provata dal titolo (*cioè quell'atto giuridico capace di attribuire o trasferire il diritto di proprietà*).

In tal caso, infatti, trattasi di **costituzione di un diritto reale** e come tale deve o risultare già dal titolo originario o da un espresso atto di volontà e non con una semplice delibera a maggioranza dell'assemblea.

Ad esempio tale dimostrazione può essere data, quindi, o dal complesso degli atti di acquisto delle singole unità immobiliari o anche dall'usucapione o da un testamento (sul punto si cfr. sent. Cass. 3867/1986). Dubbi permangono circa l'utilizzabilità del regolamento condominiale ai fini della dimostrazione della condominialità di un'area, poiché "Il regolamento di condominio, infatti, non costituisce un titolo di proprietà, ma ha la funzione di disciplinare l'uso della cosa comune e la ripartizione delle spese" (si cfr. Cass. n. 13262/2012).

Quando l'edificio condominiale presenta aree in comune ed altre di proprietà esclusiva di alcuni condomini succede che di alcune parti dell'edificio stesso (come il portone d'ingresso, il tetto l'impianto acqua) tutti i condomini possono usare e godere in comune.

Di altre parti condominiali, al contrario, il godimento spetta *solo ad alcuni* condomini (per esempio le rampe di scala corrispondenti ai piani superiori).

Può anche verificarsi che una o più *parti accessorie* (cioè necessarie all'uso comune) siano di proprietà esclusiva di uno o più condomini, mentre gli altri condomini *possono farne soltanto uso*.

In tal caso , questi ultimi avranno riconosciuto , su queste cose di uso comune ma di proprietà esclusiva di altri , soltanto un **diritto di godimento**.

La ripartizione delle spese per le parti comuni

Le spese per le parti comuni , godibili in ugual misura da tutti i condomini, di regola vengono poste a carico di tutti i condomini in base alla quota di proprietà di ciascuno espressa in millesimi: più grande è la quota posseduta maggiori saranno le spese da versare.

Per quanto concerne i criteri di spesa nel dettaglio, consigliamo di guardare nel nostro sito www.studiolegalefreni.com, ove si fa riferimento specifico per ogni parte comune.

Qui evidenziamo solamente che le parti comuni come scale, ascensori che, o per natura o per posizione , le spese vengono ripartite secondo l'uso che ciascuno ne può fare.

Mentre per le parti comuni come cortili, lastrici solari o impianti utilizzabili solo da una parte dei condomini , le spese sono ripartite soltanto tra chi le utilizza traendone vantaggio.



La “noce di mare” all’assalto dell’Adriatico

Al contrario delle meduse non possiedono cellule urticanti: sono quindi innocue a contatto con l’epidermide. Ma le noci di mare, che sempre più stanno invadendo l’Adriatico, hanno un impatto negativo sull’ecosistema e sul comparto ittico. Lo spiega uno studio pubblicato sul “Journal of Sea Research” da un team internazionale, tra cui ricercatori dell’OGS di Trieste.

Per studiare ulteriormente questi organismi gelatinosi, appartenenti alla specie *Mnemiopsis leidyi* (comunemente detta comb jelly o sea walnut in inglese, da cui deriva il nome comune in italiano noce di mare), domani salpa da Trieste la nave da ricerca OGS Explora per una spedizione scientifica nell’Alto Adriatico.

“Sono animali marini planctonici carnivori, quasi trasparenti e luminescenti” spiega Paola Del Negro, direttrice della sezione di Oceanografia dell’Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale. “Originaria delle coste atlantiche americane (Nord e Sud America), questa specie è comparsa per la prima volta in Europa nel Mar Nero all’inizio degli anni ’80, trasportata dalle navi attraverso le acque di zavorra. Ed è poi proliferata a tal punto da creare gravi danni al settore della pesca perché è un vorace predatore di zooplancton, uova e piccole larve di pesci, soprattutto di acciuga”.

Nel Golfo di Trieste è stata segnalata per la prima volta nel 2005, ma soltanto durante l’estate 2016 si è verificata una vera e propria esplosione demografica, con presenze massicce nella Laguna di Marano e Grado, lungo la costa occidentale dell’Istria, e tutte le coste adriatiche italiane, fino ad Ancona e Pescara.

“La Regione Friuli Venezia Giulia – precisa Del Negro – ha immediatamente recepito la problematica investendo ARPA FVG e OGS di studiare il fenomeno”.

Gli ctenofori in pratica alterano lo sviluppo della catena alimentare, perché sottraggono cibo a molti pesci, come acciughe e sardine, e ne predano uova e larve. “In altre parole, il principale impatto di questi organismi riguarda la loro capacità di competere per l’alimento (zooplancton) con le specie ittiche planctivore di interesse commerciale (acciughe e sardine in primis) e simultaneamente predare i primi stadi di sviluppo (uova e larve) di questi pesci, nonché le larve di molluschi bivalvi (come vongole e mitili)”.

Inoltre sono adattabili in tutti gli ambienti a qualsiasi latitudine e a diversa salinità (mare, laguna). E per di più sono organismi ermafroditi caratterizzati da un’impressionante capacità riproduttiva: un solo individuo può produrre migliaia di uova al giorno. “Caratteristiche, confermate anche da studi condotti su individui catturati nel Golfo di Trieste durante il 2016, che rendono questa specie aliena particolarmente invasiva” precisa Del Negro.

“Da non sottovalutare, infine, che questi organismi sono dannosi per alcuni sistemi di pesca peculiari delle lagune alto adriatiche (la pesca lagunare utilizza attrezzi da posta fissi), in quanto ostacolano l’operatività degli attrezzi per occlusione meccanica: essendo gelatinosi gli ctenofori si attaccano alle reti con la conseguente impossibilità di catturare le specie ittiche di interesse commerciale”. Inoltre l’ammasso di ctenofori nelle reti produce bagliori fluorescenti, a causa della fotoluminescenza emessa da questi organismi: bagliori che allontanano i pesci.

“Oltre alle ripercussioni ecologiche sulle risorse ittiche dunque, se la noce di mare dovesse continuare a proliferare in maniera così massiva, potrebbe essere compromessa la situazione di tutto il comparto ittico, dalla pesca alla molluschicoltura” avverte Del Negro. “In Mar Nero gli ctenofori hanno provocato un crollo della pesca veramente vertiginoso. In Adriatico speriamo che la loro proliferazione sia messa a freno dal loro principale predatore *Beroe ovata*”.

La campagna a bordo di OGS Explora, coordinata dall’oceanografa Vanessa Cardin, salpa giovedì 14 settembre (fino a domenica 17). Responsabile scientifica è la biologa marina Valentina Tirelli che potrà contare su un team internazionale formato, oltre che dai colleghi di OGS, da ricercatori sloveni e croati del National Biological Institute di Pirano e del Ruder Boskovic Institute di Rovigno.

La spedizione sarà utile per avere una più accurata fotografia del fenomeno nell’Alto Adriatico, per valutare l’attuale distribuzione di ctenofori e di zooplancton nelle acque offshore che non vengono controllate durante i monitoraggi effettuati dalle ARPA, e raccogliere informazioni sull’abbondanza e la distribuzione dello zooplancton per verificare quanto la distribuzione degli ctenofori influenzi la disponibilità di alimento per i pesci.

Mare sicuro 2017, 3 mila soccorsi in mare quest'estate

Quasi tremila le persone soccorse in mare e sui laghi maggiori della penisola italiana tra bagnanti, marittimi, diportisti e subacquei nel corso della stagione estiva nell'ambito dell'operazione Mare Sicuro 2017 attuata dalla Guardia Costiera dal 17 giugno al 17 settembre che ha impiegato 3 mila uomini, 300 mezzi navali e 15 mezzi aerei.

Il bilancio dell'operazione è stato illustrato oggi al Salone nautico internazionale in corso a Genova durante la tavola rotonda 'La navigazione in regola'. Sono numeri in diminuzione rispetto agli interventi eseguiti nell'ultimo biennio, ha spiegato il comandante Cosimo Alessandro Nicastro, "segno che la costante attività preventiva eseguita sugli 8 mila km di costa dalla Guardia Costiera permette una sempre maggiore serenità nella fruizione del mare".

In particolare, più di 49 mila, sono state le verifiche eseguite nei confronti delle unità da diporto. Controlli ottimizzati grazie all'iniziativa Bollino Blu promossa dal Ministero delle Infrastrutture e Trasporti che, anche per l'estate 2017, ha permesso l'esecuzione di ispezioni accurate per accertare la sussistenza degli standard di sicurezza delle unità da diporto e di snellire e semplificare le procedure ispettive. 8.515 sono stati i Bollini blu rilasciati in questa stagione estiva. P

er quanto riguarda le attività di contrasto delle condotte illecite sul demanio marittimo, sono stati circa 64mila gli accertamenti eseguiti, con oltre 320 notizie di reato e con i conseguenti provvedimenti di sequestro penale, che hanno restituito alla legittima fruizione ampi tratti di spiaggia sottratti da tentativi di occupazione indebita. Sotto il profilo della tutela ambientale, più di 4400 sono stati i controlli all'interno di aree marine protette con oltre 300 sanzioni amministrative. Sulla filiera della pesca, sono stati contestati più di 460 illeciti tra giugno e settembre.



Sepolta nell'Artico una capsula del tempo con Dna e semi

Campioni del Dna di esseri umani, ratti, salmoni e patate, semi, un'ape imprigionata nella resina, e poi chip, accelerometri, un telefonino e una carta di credito, un orologio da polso e una foto della Terra presa dallo spazio: è il corredo racchiuso nella capsula del tempo, destinata alle generazioni future. È stata sepolta in un'isola dell'Artico in modo che l'erosione possa riportarla in superficie tra non meno di mezzo milione di anni: così la base polare artica polacca ha voluto celebrare i suoi 60 anni.

La capsula è descritta sulla rivista Gondwana Research: consiste in un cilindro di acciaio lungo 60 centimetri e contiene campioni di materiali e oggetti in grado di riassumere scienza e tecnologia del 2017. A chi la scoprirà, questa bottiglia d'acciaio dirà infatti come erano gli esseri umani, la scienza e la Terra nel 2017. Fra i materiali scelti per compilare il 'messaggio' vi sono anche: il frammento di un meteorite che ha 4,5 miliardi di anni, campioni di lava di un vulcano islandese, granelli di sabbia del deserto del Namib. Il corredo include persino le impronte digitali dei ricercatori che hanno ideato la capsula e che l'hanno sepolta a 5 metri di profondità sull'isola di Spitsbergen, che fa parte dell'arcipelago delle Svalbard, in Norvegia.

"Credo che sia un buon modo per 'fotografare' ciò che sappiamo oggi sulla storia naturale del nostro pianeta e sull'evoluzione della vita", ha detto Marek Lewandowski, dell'Accademia Polacca delle Scienze. Non è la prima volta che gli esseri umani hanno progettato una capsula del tempo. Le sonde Voyager della Nasa, per esempio, contengono un messaggio destinato ad eventuali civiltà aliene. Ma, ha rilevato Lewandowski, le probabilità che il messaggio delle sonde venga recapitato sono molto piccole. Invece, ha aggiunto, "la nostra capsula sarà sicuramente trovata e i suoi scopritori saranno in grado di decifrare il messaggio". Sarà un po' come guardare in una piramide: "Se guarderanno attentamente dentro, come noi abbiamo fatto con la piramide di Cheope - ha concluso - capiranno chi eravamo".

L'incredibile banchetto degli orsi polari

Erano lì, a centinaia, per dar vita a uno spettacolo talmente incredibile "che anche il giorno dopo chi ha assistito a quella scena doveva pizzicarsi per assicurarsi che non fosse un sogno". Quello che è accaduto pochi giorni fa sulle sponde del Circolo polare Artico in Siberia, lungo il passaggio a Nord-est da Murmansk a Anadyr, è un evento straordinario al quale pochi fortunati sono riusciti ad assistere: centinaia di orsi polari, di tutte le età e le dimensioni, riuniti insieme per un epico banchetto.

Complice la carcassa di una balena della Groenlandia, il cui odore può essere percepito dagli orsi polari anche a 32 km di distanza, gli animali si sono ritrovati tutti nella stessa baia per poter godere di quel cibo inaspettato.

La nave da crociera Akademik Shokalskiy organizzata da Heritage expedition e Travel Pacific, stava transitando in quel punto proprio nella speranza di avvistare qualche esemplare. "E' stato incredibile, dovevi vederlo per poterci credere - racconta Rodney Russ, capo spedizione della Heritage - E' un giorno che non potremo mai dimenticare".

La spedizione ha contato 150 orsi, mentre una indagine più approfondita fatta dal centro della riserva naturale di Wrangel Island ha precisato che gli orsi polari erano "almeno 230, di ogni età, sesso e dimensione. C'era anche una famiglia con quattro cuccioli".

Quell'esemplare di balena della Groenlandia, morta per cause sconosciute, può infatti arrivare a pesare sino a 110 tonnellate e fornire un enorme quantità di cibo per gli orsi polari, oggi una specie considerata vulnerabile dall'Istituto di conservazione lunc.

Per i ricercatori, avvisati dalla spedizione e giunti sul posto del banchetto, è un evento rarissimo da avvistare e al contempo un segnale di speranza. Ad oggi si stima ci siano 26mila orsi polari al mondo, non a rischio estinzione ma profondamente minacciati dal cambiamento climatico e dallo scioglimento dei ghiacci. Il loro habitat naturale sta infatti cambiando e senza ghiaccio per questi animali accedere alle prede è sempre più complesso: tanto che molti esemplari si stanno pericolosamente avvicinando ai centri abitati in cerca di cibo.

In attesa dei dati raccolti dai ricercatori sulle condizioni degli orsi in Siberia le nuove immagini immortalate dai visitatori presenti alla spedizione regalano comunque una sensazione di speranza rispetto a quelle recenti che mostrano l'orso come simbolo e vittima del surriscaldamento globale. Nel 2015 l'immagine dell'orso emaciato e denutrito fotografato alle Svalbard divenne un'icona per sensibilizzare le persone sui danni legati al cambiamento climatico. Soltanto pochi giorni fa, un'altra foto, quella dell'orso canadese solitario fra i rifiuti, dava invece l'idea del problema inquinamento e dei danni provocati dall'uomo.



Mediterraneo, 6 milioni di anni fa evaporò scatenando i vulcani

Lo stretto di Gibilterra chiuso, il livello del Mar Mediterraneo sempre più basso fino a sfiorare il prosciugamento, mentre nel sottosuolo il magma si espandeva e scatenava una serie di eruzioni vulcaniche nelle zone che oggi corrispondono a Spagna meridionale, Marocco, Italia, Egeo, Turchia e Siria. E' accaduto fra cinque e sei milioni di anni fa, quando il Mediterraneo 'evaporò' in seguito a uno sconvolgimento climatico le cui origini non sono ancora note. A ricostruire lo scenario sulla rivista Nature Geoscience, grazie a un modello, è il gruppo dell'università di Ginevra, coordinato dall'italiano Pietro Sternai.



"Il nostro modello offre un'ulteriore prova

di come il livello del Mediterraneo si fosse abbassato fino a 2 chilometri, era quasi completamente secco", ha detto Sternai all'ANSA. Guardando agli sconvolgimenti climatici avvenuti in passato, era noto che l'attività vulcanica sulla terraferma si riduce quando lo scioglimento delle calotte glaciali fa salire il livello degli oceani. "Non si sapeva invece - ha osservato il ricercatore - che cosa succede quando il livello dei mari si abbassa. Ma adesso sappiamo che se si leva una bella fetta del peso sulla crosta terrestre, sui continenti può aumentare l'attività vulcanica".

Il punto di partenza dei ricercatori è stata l'analisi dei depositi di sale che si trovano sui fondali del Mediterraneo, che si ritiene si siano formati fra 5 e 6 milioni di anni. Era noto, finora, che si fossero formati quando il Mediterraneo letteralmente 'evaporò', isolandosi dall'oceano Atlantico, nell'evento noto come 'crisi di salinità del Messiniano'.

C'erano invece solo delle ipotesi sulle conseguenze di quell'evento, e la prima risposta attendibile arriva dal modello elaborato dai ricercatori coordinati da Sternai, basato su dati geologici. Lo scenario che ne risulta indica che il livello dell'acqua nel Mediterraneo si abbassò molto rapidamente, provocando in questo modo una decompressione del mantello terrestre. Questo fenomeno, a sua volta, fece sentire i suoi effetti sul magma, che trovò via libera per dare origine a una serie di eruzioni vulcaniche.

Quello che resta in Italia di quell'antichissima attività vulcanica, ha detto Sternai, sono intrusioni di magma che restano a bassa profondità, incastrate nella crosta terrestre sotto le isole d'Elba e del Giglio. In Grecia, il vulcano di Santorini potrebbe essere il 'successore' di uno di quegli antichi vulcani.

Le particelle di plastica possono intaccare il cervello dei pesci

La plastica che inquina gli oceani non solo rischia di entrare pericolosamente nella catena alimentare, potenzialmente finendo nei nostri piatti, ma le sue nanoparticelle potrebbero arrivare ad accumularsi anche nel cervello dei pesci. È quanto suggerisce uno studio della Lund University pubblicato sulla rivista Scientific Reports.

Secondo le analisi dei ricercatori svedesi, le nanoparticelle di plastica riescono a superare la barriera sangue-cervello nei pesci e ad accumularsi nel loro tessuto cerebrale. Lo stesso team ha anche osservato dei disordini comportamentali nei pesci esposti a nanoplastiche: mangiano più lentamente ed esplorano meno del solito l'ambiente esterno. Anomalie che secondo gli scienziati potrebbero essere ricondotte ai danni cerebrali causati dalla plastica di dimensioni infinitesimali finita nel cervello.

"Le nanoplastiche", spiega Tommy Cedervall, autore dello studio, "hanno un impatto molto più pericoloso sugli ecosistemi acquatici delle particelle più grandi di plastica". Il chimico però non si spinge oltre e non si esprime sulla possibilità che la plastica possa accumularsi anche in altri tessuti degli organismi marini, e quindi possa essere ingerita anche dall'uomo.

La foresta boreale si sta esaurendo per colpa dei fazzoletti

I fazzoletti di carta, oggetto d'uso quotidiano in tutto il mondo, stanno mettendo in pericolo la sopravvivenza della foresta boreale. Insieme alla produzione di carta asciugatutto, tovaglioli, carta igienica e altri prodotti simili. Il grido d'allarme viene dall'organizzazione ambientalista globale Greenpeace. Il problema coinvolge le foreste in Svezia, Finlandia e Russia. Ed essenzialmente è causato, sempre secondo Greenpeace, dalle deforestazioni attuate per soddisfare le ordinazioni della Essity, principale azienda europea e seconda mondiale nella produzione appunto di fazzoletti, asciugatutto, tovaglioli, carta igienica.



L'accusa è contenuta nel rapporto intitolato "Wiping out the boreal" (.pdf), diffuso oggi da Greenpeace. "E' spesso da questi alberi", afferma il documento, "che vengono ricavati i prodotti di marchi come Tempo, Lotus, Cushelle, Colhogar ed Edet". Secondo Martina Borghi, responsabile della campagna per la difesa delle foreste di Greenpeace Italia, "è sconvolgente pensare che alberi che hanno svettato per decenni, o addirittura per secoli, vengano abbattuti per produrre fazzoletti o asciugatutto che verranno utilizzati per qualche

secondo e poi gettati via". Non possiamo permettere, aggiunge, che foreste ad alto valore di conservazione, incluse le foreste vergini vengano rase al suolo per produrre prodotti monouso.

La grande foresta del Nord, ovvero l'ecosistema forestale boreale, rappresenta quasi un terzo delle foreste rimaste sulla Terra. Le grandi torbiere e il permafrost (gelo perenne) che la caratterizzano la rendono il più grande deposito di carbonio tra gli ecosistemi sul pianeta, sempre secondo Greenpeace. E ciò significa che salvare questa foresta è indispensabile nella lotta contro i cambiamenti climatici. "Eppure solo il 3% della sua estensione è protetto", sottolinea l'organizzazione. Quello del 'tissue', riferisce sempre l'associazione ambientalista, è un mercato in crescita, in espansione in tutta Europa. In Italia nel 2016 il consumo procapite complessivo di fazzoletti, carta igienica, asciugatutto e tovaglioli è stato di nove chilogrammi all'anno.

All'inizio di quest'anno, sempre secondo il rapporto di Greenpeace, il gruppo Sca è stato suddiviso in due aziende indipendenti: Sca che lavora nel settore forestale ed Essity specializzata appunto nel tissue. Essity acquista da Sca polpa di cellulosa proveniente proprio dalla foresta boreale. Insieme alle foreste vergini. Sca sostituisce gli alberi tagliati piantando pino contorto, una specie non autoctona, che altera l'economia forestale e rende difficoltoso tra l'altro l'approvvigionamento di cibo per le renne e quindi minaccia la vita del popolo sami, la cui sussistenza è basata soprattutto sul pascolo di questi animali. Da leader nella produzione di tissue, chiede Greenpeace, Essity deve assumersi responsabilità anche per salvare la grande foresta del Nord.

L'organizzazione chiede quindi all'azienda di eliminare dalla filiera dei propri fornitori di materia prima i fornitori coinvolti nella distruzione di aree importanti della 'corona verde' del Pianeta, assicurando così anche il rispetto dei diritti dei popoli locali. La deforestazione, condotta per produrre 'tissue' ma anche per far spazio a prospezioni minerarie, ha causato proteste e mobilitazioni del popolo Sami soprattutto in Svezia.

La nostra vita dipende dall'oceano, ma lo stiamo uccidendo

Dobbiamo immaginarci un futuro in cui l'oceano innalzerà il suo livello, le acque saranno più calde e il numero di bottiglie di plastica raggiungerà quello dei pesci. Con conseguenze non difficili da prevedere: uragani più violenti, popolazioni costrette a emigrare a causa dell'innalzamento dei livelli dei mari, proliferazione di alghe tossiche, meno fitoplancton e conseguente riduzione dell'ossigeno sia nell'acqua che nell'atmosfera. In altre parole, un oceano mezzo morto. Questo se l'uomo non farà davvero qualcosa per ridurre l'impatto delle sue azioni sui grandi bacini. Vladimir Ryabinin, segretario esecutivo della Commissione oceanografica intergovernativa dell'Unesco, ha le idee chiare. "Noi siamo nati nell'oceano. Poi lo abbiamo lasciato e abbiamo cominciato a vivere sulla Terra. Quando siamo tornati a rivolgerci a lui lo abbiamo fatto inquinando, distruggendo gli habitat, sterminando la vita. In un certo senso è come se stessi uccidendo la nostra culla. Ma è giunto il momento di fare qualcosa".

È lui l'uomo che si occupa di mettere d'accordo i governi sui temi dei cambiamenti climatici e in particolare sullo stato di salute dell'oceano. E di questo ha parlato all'One Ocean Forum di Milano, evento ideato dallo Yacht club Costa Smeralda con il patrocinio del ministero dell'ambiente: un incontro con i grandi esperti delle profondità marine per mettere sul tavolo ricerche, esperienze e strategie per la salvaguardia di uno dei più preziosi patrimoni naturali del pianeta.

Ryabinin si occupa di far salire questo tema nell'agenda dei grandi leader mondiali. E per farlo gioca su due sponde, quella dello scienziato e quella dell'alto burocrate: "L'Onu e i governi hanno ben chiara qual è la situazione degli oceani, serve fare uno sforzo in più. E' facile dire stop all'inquinamento: ma l'inquinamento viene, ad esempio, dai fertilizzanti. E abbiamo bisogno dei fertilizzanti per sfamare la gente. Come risolvere la questione? A volte i problemi che osserviamo hanno bisogno di un buon manager che sappia andare oltre. E questa è la difficoltà".

Un report della Ellen MacArthur Foundation dello scorso anno dice che nel 2050 la quantità di pezzi di plastica nell'oceano raggiungerà quella dei pesci. Una previsione estrema, ammette Ryabinin. "Ma efficace per far capire dove stiamo andando". È assodato infatti che ogni anno 8 milioni di tonnellate di rifiuti di plastica invadano l'oceano e che il 40% dei bacini siano fortemente influenzati dalle attività umane, dalla pesca all'estrazione del petrolio.

"Noi vogliamo che la gente comune conosca l'importanza dell'oceano e dell'effetto delle azioni umane su di esso. La chiamiamo alfabetizzazione sull'oceano, un processo che significa anche avere delle opinioni che nelle società democratiche formano la base delle politiche. Questo messaggio quindi si rivolge alle persone normali".

Secondo Ryabinin non ci troviamo nel mezzo di un'apocalisse: "I mari non sono morti, stanno combattendo per sopravvivere". Ma non si deve abbassare la guardia. A cominciare dal nostro Mediterraneo, dove galleggiano 1,2 milioni di microframmenti di plastica sotto i due millimetri di grandezza. "Il vostro è un mare produttivo, ma sporco e poco sano - aggiunge - . All'interno dell'unione europea ci sono strumenti e politiche marittime speciali che in alcuni paesi funzionano e in altri non esistono. Serve uno sforzo comune nella stessa direzione". E serve studiare. Infatti solo l'1% delle risorse spese per la ricerca in tutto il mondo riguardano l'oceano. Per Ryabinin è "troppo poco, se si vuole mettere in campo una politica efficace. Anche perché viste le tante implicazioni per la vita umana, sarebbe un investimento lungimirante".



Il riscaldamento globale infiamma il Mediterraneo, mai così da 500 anni

«Il Mar Mediterraneo è una delle regioni più soggette all'aumento delle temperature e alla riduzione delle precipitazioni, dove gli effetti del global warming si manifestano più rapidamente che negli oceani, anche perché i tempi di ricambio delle acque sono relativamente brevi rispetto a quelli di un oceano». A spiegare quanto sta succedendo è Katrin Schroeder, ricercatrice dell'Istituto di scienze marine del Consiglio nazionale delle ricerche di Venezia (Ismar-Cnr), che ha coordinato due studi internazionali nel merito pubblicati sulla rivista *Scientific reports* e rilanciati oggi dall'Arpat.

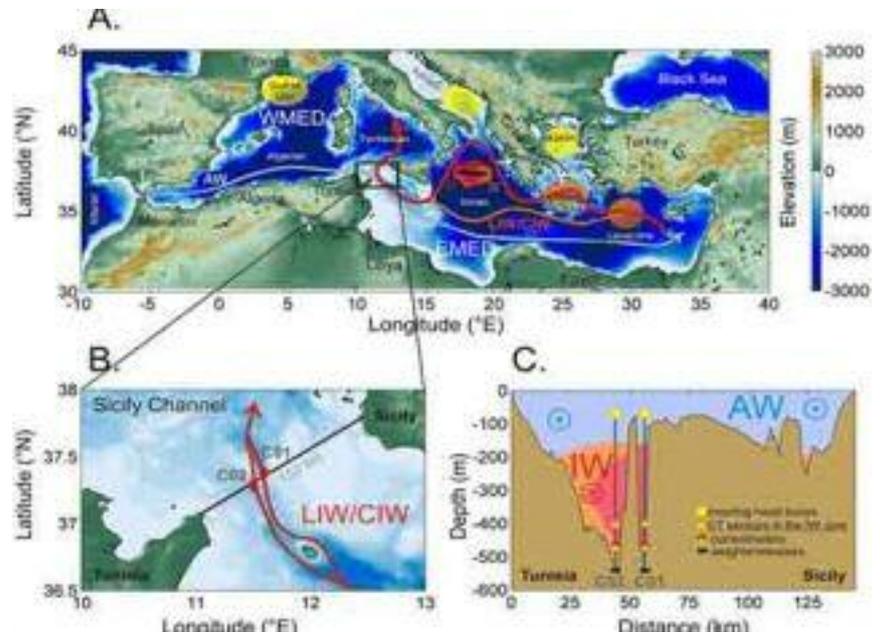
«Il Mediterraneo – dettaglia la ricercatrice – può essere assimilato a una macchina che importa acqua superficiale poco salata e di bassa densità dall'Atlantico, e la trasforma al suo interno mediante processi complessi che coinvolgono la produzione di acque più calde e salate, poi esportate verso l'Atlantico, dalle profondità dello Stretto di Gibilterra».

Come spiegano dall'Agenzia regionale per la protezione ambientale della Toscana, questo significa che nel Canale di Sicilia il flusso d'acqua proveniente dai due bacini si dispone su due livelli: l'acqua di origine atlantica, meno salata e più leggera, occupa lo strato superficiale e si muove verso est, mentre quella intermedia generata dall'intensa evaporazione nella regione orientale, più pesante, si muove verso il bacino occidentale nello strato inferiore.

«Le proprietà fisiche dell'acqua intermedia determinano quantità, temperatura e salinità dell'acqua profonda generata nel Mediterraneo nord-occidentale – argomenta Schroeder – Queste due ultime caratteristiche del livello profondo sono molto stabili e sono sempre state considerate un importante punto di riferimento per quantificare ogni minimo effetto dei cambiamenti climatici. Consideriamo che per circa mezzo secolo il loro contenuto salino e di calore è aumentato gradualmente, mentre dal 2005 questi parametri stanno crescendo a velocità doppia rispetto al periodo 1960-2005. Da allora si parla di transizione del Mediterraneo occidentale, un periodo di eventi di formazione di grossi volumi di acqua profonda particolarmente calda e salata, che ha segnato l'inizio di un drastico mutamento nella struttura degli strati intermedi e profondi del bacino occidentale. Questi dati suggeriscono quindi una veloce transizione verso un nuovo equilibrio che si riverbera sull'ecosistema marino profondo».

Un fenomeno che si è già tradotto in effetti tangibili sul Mare Nostrum: «Nel Mediterraneo – osserva la ricercatrice – l'evaporazione è predominante rispetto alle precipitazioni e agli apporti fluviali e, nel bacino orientale, siccità e temperature hanno recentemente raggiunto livelli record rispetto agli ultimi 500 anni».

Non c'è dunque da stupirsi se, come comunicato da un altro ricercatore Cnr – Michele Brunetti – il mese di agosto che ci ha appena lasciato sia stato il terzo più caldo per l'Italia dal 1800, con un'anomalia pari a 2,53 °C sopra la media del periodo. Come già informano da tempo i dati prodotti dall'Ispra, il nostro Paese è più esposto della media globale agli effetti dei cambiamenti climatici, non certo solo d'estate: come certificato dall'Ispra, nel 2016 in media l'anomalia di temperatura sulla terraferma a livello globale è stata di +1.31 °C rispetto al valore normale nel periodo 1961-1990, mentre nel nostro Paese il riscaldamento climatico è arrivato a +1.35 °C. Eppure, le emissioni di gas serra italiane sono tornate a salire.



Ogni anno in mare 8 mln di tonnellate di plastica

Ogni anno 8 milioni di tonnellate di rifiuti in plastica invadono l'oceano, al punto che nel 2050 il rapporto plastica-pesci sarà 1 a 1. Questo uno dei dati presentati a Milano dal primo 'One Ocean Forum', l'evento internazionale dedicato alla sostenibilità degli oceani, promosso dallo Yacht Club Costa Smeralda e dalla Principessa Zahra Aga Khan.

È patrocinato tra gli altri da UNESCO, Ministero Ambiente, Regione Sardegna, SDA Bocconi Sustainability LAB, Comune di Milano, CONI, UCINA Confindustria Nautica, Salone Nautico Genova e Centro Velico di Caprera. Nel corso della prima giornata di lavori è stata presentata una ricerca con gli ultimi dati disponibili in tema di inquinamento dei mari. Secondo la quale emergono dettagli poco conosciuti ma allarmanti: nel Mediterraneo, per esempio, sono presenti 1,2 milioni di microplastiche per chilometro quadrato "diluite" in microframmenti inferiori ai 2 millimetri. Si tratta di una concentrazione tra le più alte al mondo.

"È nostro dovere impegnarci per ridurre questi livelli di inquinamento - ha detto Zahra Aga Khan aprendo i lavori del Forum, organizzato da Feelrouge Worldwide - e lavorare insieme per cercare di ristabilire un corretto equilibrio tra uomo e natura. Gli studiosi ci dicono che abbiamo raggiunto il punto di non ritorno. Ma ognuno di noi nella sua quotidianità può fare la differenza con gesti e azioni responsabili e sostenibili". È lo stesso messaggio sottolineato dal Commodoro dello Yacht Club Costa Smeralda, Riccardo Bonadeo: "uno degli obiettivi di questo forum è proprio questo: lanciare un grido d'allarme collettivo sulla necessità di agire con concretezza, vincendo l'apatia e l'indifferenza che coglie ciascuno di noi anche quando vive la vita del mare. Tutti siamo tenuti a impegnarci in tal senso, istituzioni, aziende, associazioni, singole persone".

Nelle Filippine l'eco-resort fatto di materiali riciclati



Sorgerà nelle Filippine un resort ecologico progettato non solo per limitare l'impatto sull'ambiente, ma per dare un contributo positivo alla salute degli ecosistemi. Chiamato Nautilus, il complesso si estenderà per 27mila metri quadrati sull'isola di Palawan.

Il progetto, scrive l'architetto francese Vincent Callebaut che lo ha ideato, persegue "un ecoturismo a tre zeri: zero emissioni, zero rifiuti e zero povertà". Il resort sarà costruito al 100% con materiali riutilizzati e riciclati già presenti nell'arcipelago.

È concepito per essere autosufficiente dal punto di vista energetico e alimentare, nonché in grado di riciclare tutti i rifiuti prodotti per mettere

in pratica l'economia circolare. L'eccesso di elettricità prodotta da fonti verdi sarà distribuito alla comunità locale, che verrà coinvolta nella costruzione e nelle operazioni del resort.

Il complesso ospiterà un centro di ricerca scientifica, una scuola elementare, una base nautica e un centro sportivo. A disposizione dei turisti ci saranno 12 hotel a forma di conchiglia e 12 torri rotanti fatte a spirale che ospitano gli appartamenti e seguono il corso del sole.

Callebaut definisce il progetto "un eco-resort all'avanguardia per turisti responsabili nei confronti dell'ambiente, etici e uniti", che punta a "ottimizzare la rivitalizzazione e la protezione di un ecosistema degradato come quello delle Filippine", dove turismo di massa, pesca in eccesso, rifiuti di plastica e prodotti tossici, insieme al cambiamento climatico, stanno compromettendo e minacciando la salute dell'ambiente.

Lo scienziato delle meduse: "Sono troppe, mangiarle farà bene anche all'ambiente"

Talvolta basta soltanto cambiare punto di vista. Dove altri zoologi vedevano un problema, lui ha immaginato una soluzione. Stefano Piraino, zoobiologo dell'Università del Salento, è l'uomo che vuol farci mangiare le meduse. Niente di nuovo per la cucina asiatica, ma per chi è abituato a fuggire atterrito quando sulla spiaggia echeggia il grido "Ci sono le meduse!", l'idea di ritrovarsi quelle temibili masse gelatinose nel piatto è dura da digerire. In tutti i sensi.

Professor Piraino, perché dovremmo mangiare le meduse?

"Perché sono tante e sono una fonte di proteine eccellente. In più sono una risorsa ecosostenibile. Il modo in cui si riproducono è tale per cui pur prelevandone in quantità non si incide su quelle che dovranno nascere".

Ma come le è venuta l'idea?

"Studio le meduse da circa 30 anni e nell'ultimo periodo, grazie alla collaborazione con la dottoressa Antonella Leone, la ricerca si è concentrata su come estrarne sostanze bioattive. Le meduse nel Mediterraneo ci sono sempre state, ma nell'ultimo periodo per una serie di fattori concomitanti sono aumentate e stanno anche arrivando nuove specie dal Mar Rosso attraverso il Canale di Suez. Sfruttare sia le specie che da sempre popolano il Mediterraneo come la Pelagia noctiluca, sia le nuove arrivate è un'occasione da non perdere".

Qual è il passo in più rispetto a quanto da tempo si fa in Asia?

"Intanto usare le meduse tipiche dei nostri ecosistemi, creando una commercializzazione sostenibile, sotto ogni punto di vista. Vogliamo fare uno studio sull'impatto ecologico e fare in modo che i sistemi che elaboreremo saranno nostri, anche in modo da specializzare i pescatori locali e proteggere i nostri mari da uno sfruttamento intensivo e incontrollato".

Una corsa contro il tempo, insomma, prima che ci arrivino altri. In Asia sanno già come trasformare le meduse per la commercializzazione alimentare, voi cosa aggiungerete?

"Per la disidratazione a fini alimentari usano l'allume, che in dosi consistenti è tossico. Noi stiamo studiando sistemi del tutto in linea con le direttive europee. Proprio per questo attendiamo che dal primo gennaio 2018 la normativa Ue ci dia il via: i nostri studi contribuiscono al dossier sul tavolo di Bruxelles".

Lei guarda le meduse come un goloso di frutti di mare guarda le ostriche?

"Diciamo che le guardo come organismi di successo, capaci di rimanere pressoché immutati nel corso di 500 milioni di anni. E sì, le vedo anche come fonte proteica eccezionale, contenente quasi tutti gli aminoacidi di cui l'uomo ha bisogno. Non solo, stiamo portando avanti studi per verificare l'azione anticancro di alcune molecole".

E i tentacoli urticanti?

"Sono il problema minore, una volta immersi in acqua dolce è facile rimuovere le capsule urticanti".

Ogni volta che si intacca la catena alimentare però si rischia un danno. Se mangeremo noi le meduse le toglieremo ad altri animali?

"Proprio per questo sottolineavo che è necessario fare studi accurati sull'impatto ecologico, prima che arrivino dall'Asia a sfruttare in modo intensivo i nostri mari. Sappiamo che le meduse sono importanti anche per pesci di interesse commerciale come le ricciole, o i merluzzi, che vivono in prossimità delle meduse per proteggersi dai predatori. Ma è un dato di fatto che la proliferazione di meduse nei nostri mari ha già portato problemi, quindi studiamole sempre meglio e vediamo come possiamo sfruttarle".

La ricerca è costosa. Ci sono già investitori interessati ai vostri studi?

"Sull'utilizzo delle meduse in campo alimentare sono già coinvolti gruppi che possono produrre gelatine. Ci sono poi altri aspetti della biologia delle meduse ai quali è molto interessata l'industria farmaceutica. La ricerca sugli organismi marini, la cosiddetta biotecnologia blu, è la nuova frontiera. Al momento il 90 per cento delle risorse viene dall'ambiente terrestre, è chiaro che è al mare che dobbiamo guardare".

Fregola con arselle

Ingredienti per 4 persone

- 250 gr di fregola
- 1 kg di vongole
- 300 ml di passata di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- olio di oliva extravergine
- sale



Preparazione

Iniziate a pulire le vongole e a farle spurgare per almeno 30 minuti in acqua fredda.

Trasferitele quindi in una padella con coperchio e fatele schiudere a fuoco vivace.

Filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte assieme ad alcune vongole con il guscio. Sgusciate quindi tutte le altre.

In una padella capiente riscaldate un filo d'olio con lo spicchio d'aglio, aggiungete poi la passata di pomodoro.

Mettete quindi la fregola, poi il liquido di cottura filtrato e se necessario altra acqua bollente. Salate. Cuocete la fregola secondo i tempi riportati sulla vostra confezione.

Qualche minuti prima di terminare la cottura aggiungete in padella il prezzemolo spezzettato, amalgamate e mettete anche le vongole.

Mescolate nuovamente.

La vostra fregola con arselle è pronta, servitela con l'aggiunta di vongole.

Polipetti in umido con fagioli

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di polipetti
- 350 gr di fagioli rossi (bolliti)
- 400 gr di polpa di pomodori
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- prezzemolo
- olio di oliva extravergine
- vino bianco



Preparazione

Iniziate a lavare i polipetti ed eliminate il becco.

In un'ampia padella fate soffriggere l'aglio con olio, prezzemolo e peperoncino ed aggiungeteci poi i polipetti che sfumerete con il vino.

A questo punto versate la polpa di pomodoro ed aggiungete un pizzico di sale.

Coprite e fate cuocere a fuoco medio per 20 minuti prima di aggiungere i fagioli.

Lasciateli insaporire per 10 minuti senza coperchio, rigirando delicatamente.

I vostri polipetti in umido con fagioli sono pronti per essere portati 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