

**In questo numero**

**Astice con marchio  
sulla chela  
pag.2-15**

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

**Approfondimenti  
pag.16-17**

**News  
pag.18-19**

**Accordo per plastica  
in mare  
pag.20-21**

**Specie invasive  
pag.22-23**

**Pesce lumaca  
pag.24-25**

**Nuova specie  
di orangutan  
pag.26-27**

**L'Angolo  
Enogastronomico**

*Dal Consiglio Nazionale  
Auguri di Buon Natale e  
Felice Anno Nuovo*



**Pescato un astice  
con il marchio Pepsi sulla chela**

**L'**immagine di una lattina di una nota azienda produttrice di bibite impressa sulla chela di un astice. L'insolita scoperta è avvenuta in Canada, su un crostaceo pescato al largo dell'isola Grand Manan, nel New Brunswick. A notare il logo blu e rosso è stata la pescatrice Karissa Lindstrand, poco prima che l'animale fosse messo in commercio.

Nell'intervista al **The Canadian Press**, la donna ha detto: "Sono abituata a bere quasi 12 lattine al giorno, quel marchio lo riconosco". "Sembrava che la stampa si fosse impressa sulla chela - ha continuato -. È la prima volta che vedo una cosa del genere".

Prima di posizionare l'astice in una cassa per la vendita, che potrebbe essere arrivata negli Stati Uniti, la pescatrice ha scattato una foto e l'ha postata online. Un'immagine ripresa dalle principali testate del mondo e che sta facendo discutere.

Alcuni membri dell'equipaggio della *Honor Bound*, il peschereccio che ha tirato su il crostaceo dall'acqua, hanno ipotizzato che l'animale sia cresciuto attaccato alla lattina e che l'immagine si sia trasferita sulla chela. Ma è solo un'ipotesi. Ciò che è certo è che la foto ha riportato l'attenzione del mondo sul problema dell'inquinamento.



Come non molto tempo fa fece la foto scattata in Indonesia da Justin Hofman di un cavalluccio marino che con la coda tiene un cotton fioc. Immagine diventata il simbolo del "mare di plastica".

Secondo uno studio di **Nature** pubblicato a giugno 2017, tra 1,15 e 2,41 milioni di tonnellate di rifiuti di plastica vengono scaricati ogni anno dai corsi d'acqua negli oceani. I 20 fiumi più inquinanti rappresentano il 67 per cento del totale globale del flusso di plastica in mare. E il disagio incide su tutto l'ecosistema, non solo quello marino. Secondo altri studi, infatti, si stima che il 90% degli uccelli marini consumino più di 8 milioni di libbre di rifiuti di plastica che si trovano negli oceani.



**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





## L'ARCI PESCA FISA e il rilancio del turismo pescasportivo ad Orbetello



**Sabato 4 Novembre 2017 ad Orbetello**, nella splendida laguna, a bordo di un catamarano messo a disposizione dalla Cooperativa dei Pescatori di Orbetello aderente alla Federcoopesca, si è tenuto un incontro sul futuro della laguna e delle attività legate alla pesca ed all'acquacoltura che rappresentano da tempo un volano per l'economia dell'intero territorio.

L'incontro, organizzato dal Presidente della Cooperativa dei Pescatori di Orbetello, **Pier Luigi Piro**, è stato l'occasione per evidenziare le problematiche su cui intervenire per rilanciare lo sviluppo del territorio maremmano e della sua laguna in un'ottica di salvaguardia del pregevole ambiente naturale e del suo ecosistema. Fra le proposte del Presidente **Pier Luigi Piro**, anche lo sviluppo delle attività complementari alla pesca ed all'acquacoltura. Tra queste il turismo legato alla pesca sportiva che è da tempo nell'agenda locale ed un settore di cui è facile prevedere un forte sviluppo anche nel breve periodo, che vede coinvolte molte attività commerciali del territorio.



Erano presenti all'incontro l'Assessore al Turismo e Commercio di Orbetello **Maddalena Ottali**, il Presidente Confecooperative Toscana **Massimo Guerrieri**, il Direttore Generale Federcoopesca, **Gilberto Ferrari**, il Presidente Coopam **Marco Gigliozzi**. Per l'ARCI PESCA FISA **Fabio Venanzi** Presidente nazionale e **Roberto Carini** promotore della RETE Nazionale del Turismo dell'Associazione che hanno dichiarato la loro piena disponibilità a collaborare ad iniziative che promuovano il turismo legato alla pesca sportiva e che vedano protagonisti i pescatori professionali e i pescasportivi.

L'Assessore **Maddalena Ottali**, ha raccolto l'invito ad organizzare un convegno dedicato al tema da tenersi ad Orbetello.

A cura di **Roberto Carini**

Promotore della RETE Nazionale del Turismo Arci Pesca Fisa.



## Attività di formazione di "Primo Soccorso" delle Guardie Particolari Giurate e Volontari di Protezione Civile della Provincia di Chieti, ai sensi del Decreto Legislativo n°81/2008.

Nell'ambito del piano formativo e aggiornamento di Protezione Civile per l'anno 2017, destinato a tutte le Guardie Particolari Giurate Ittiche-Ambientali e Volontari di Protezione Civile, la Commissione di Settore "Vigilanza - Ambiente - Protezione Civile" del



Comitato Provinciale ARCI PESCA F.I.S.A. di Chieti, in collaborazione con il Coordinamento di Protezione Civile del Vastese e la Croce Rossa Italiana - Comitato di Vasto, ha organizzato nella giornata di domenica 26 novembre 2017, presso i locali del "Centro Polivalente" in Via dell'Asilo a Fresagrandinaria (Ch), un corso di formazione di Primo Soccorso e Pronto Intervento, nell'intento di far conoscere le norme elementari di primo soccorso, le modalità di attivazione del sistema di emergenza territoriale e le misure preventive ed igieniche del primo intervento. Docente del corso la dott. ssa Vania Paganelli.

Nel pomeriggio, si sono svolte le prove pratiche di esercitazione a cura dei volontari della Croce Rossa Comitato di Vasto.

Presenti alla manifestazione i Sindaci del Comune di Fresagrandinaria Giovanni Di Stefano e Carlo Moro del Comune di Lentella, l'Assessore all'Ambiente del Comune di Vasto Paola Cianci e Morena Serafini per il Dipartimento di Protezione Civile L'Aquila.

Appuntamento al prossimo anno.





## **Calabria, Progetto 'Preparare l'emergenza e Prepararsi ad Affrontarla'**

Si è avuta la presentazione del progetto "Preparare l'emergenza e Prepararsi ad Affrontarla", progetto di diffusione e informazione della cultura di protezione civile sul piano comunale del comune di San Pietro a Maida tra i giovani, volontari, dipendenti comunali e cittadini di San Pietro a Maida CZ; presenti oltre alle IV, V elementari e II, III medie dell'Istituto Comprensivo di San Pietro a Maida, il Dott. Pietro Putame Sindaco del Comune San Pietro a Maida, Avv. Domenico Costarella Capo struttura della U. O. A. Protezione Civile Regione Calabria, Dott. Geol. Folino Gallo Michele responsabile del volontariato Protezione Civile Regione Calabria, il Vice Presidente Nazionale Domenico Sacca' Associazione Nazionale Arci Pesca F.I.S.A., Ing. Scollato Danilo, Agronomo Nazzareno Teti, ed una folta rappresentanza di volontari delle rispettive associazioni.

L'obiettivo del progetto è di far conoscere e attuare il Piano Comunale di Protezione Civile, e di addestrare sia tutti gli operatori di Protezione Civile, professionisti e volontari, sia il singolo cittadino residente sul territorio. Questo per permettere la piena conoscenza delle procedure da attuare quando si verifica una emergenza.



Puoi trovare il report completo qui: [http://www.arcipescafisa.it/det\\_notizie.jsp?id=2075](http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2075)



## **5° Campionato Provinciale Padova trota lago - 4<sup>a</sup> prova**

AMICI, pure il 5° Campionato Provinciale individuale e a squadre trota lago si e' concluso con la 4<sup>a</sup> prova al Lago Il Maglio a Verona dove un grande 96% di media di gara ci ha fatti concludere un campionato con una resa media del 106,5%: fantasticoooo.

Le foto della gara dei vincitori dei settori e le classifiche finali vi renderanno tutto ciò. Campione provinciale cat. seniores il grande BRUSEGHIN MICHELE del Team La Sorgente, secondo il super MARIO CORO' del Team La Sorgente, terzo il mitico BEVERESCO MAURIZIO dei Cannisti Sanbonifacesi.

Nella cat. over60 Campione provinciale BERIOTTO BEPPINO del Team La Sorgente, secondo BONATO GIORGIO del team La Sorgente e terzo DE BATTISTI ALBANO del Team La Sorgente. Nella categoria juniores ,Campione provinciale l'immenso LUCA ZANELLA dei Cannisti Scorze', secondo il bravissimo BRUSEGHIN FABIO del Team La Sorgente, terzo il bravo LEVORATO THOMAS del Team La Sorgente.

Concludiamo con la classifica finale delle squadre 2017 con il 5° titolo consecutivo per la squadra A del Team La Sorgente con CORO' MARIO, BRUSEGHIN MICHELE, MARTINI MICHELE E LEVORATO LUCA con 21 punti e secondi il Team Acquafish squadra A con FAVARO ARTURO, MICHIELETTO FABIO, ZORZETTO MICHELE E LUCA NIERO con 31 punti, terzi i Cannisti Sanbonifacesi squadra D con BEVERESCO MAURIZIO, GAZZETTA MICHELE, PERTINACCI MAURIZIO e RIZZO DANIELE con 33,5 punti.

Un fantastico campionato per tutti noi, vi aspettiamo alle premiazioni finali del 14 gennaio prossimo.

ARCIPESCA PADOVA VI RINGRAZIA TUTTI !!!



Clicca qui per la fotogallery completa: [http://www.arcipescafisa.it/det\\_notizie.jsp?id=2071](http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2071)

## Polizze Assicurative Anno 2017-2018



**Clicca sui link per consultare  
i nuovi documenti per le Polizze Assicurative**

[ARCIPESCAFISA Sintesi condizioni polizza dal 01-10-17](#)

[ARCIPESCAFISA Modulo denuncia infortuni](#)

[Modulo denuncia RCT ArciPescaFISA singoli assicurati](#)

[Modulo denuncia RCT ArciPescaFISA Società sportive](#)

**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](http://www.arcipescafisa.it)**

### **Ultimi documenti aggiunti:**

[Per organizzazioni di volontariato e associazioni di promozione sociale il legislatore delinea uno statuto tributario diversificato rispetto a quello degli altri enti non profit](#)

[In materia di obblighi contabili, il Dlgs 117/2017 prevede una serie di specifici adempimenti che gli enti non profit devono adempiere a pena di decadenza dai benefici fiscali](#)

[Le agevolazioni tributarie introdotte dal decreto legislativo 117/2017 sono concesse ai sensi e nei limiti della normativa europea in materia di aiuti di Stato de minimis](#)





Comitato Regionale Umbria

CENA Sociale Arci Pesca Fisa il **15 dicembre ore 20:00**

Con premiazioni gare regionali anno 2017  
sono invitati parenti ed amici

prenotare al num. 3358306551 entro il 12 dicembre

*Menù*

*Antipasto*

*2 Primi*

*Secondo*

*Contorno*

*Caffè Vino e Spumante*

*Torta*

*Euro 25,00*

La cena si svolgerà presso Ristorante "La Locanda" al Residence Fiocchi in  
Strada Provinciale 17, Via Casale 05031 Arrone TR







NB: Si rende noto ai soci partecipanti, che l'Archi Pesca Fisa, non risponde per eventuali disagi o danni, di qualunque natura, che dovessero verificarsi nel corso del soggiorno e del viaggio, essendo direttamente responsabile il fornitore del relativo servizio turistico, il quale cura direttamente l'organizzazione del viaggio. L'Archi Pesca Fisa riceve le proposte di viaggi vantaggiose e le diffonde tra i soci nella RETE Arcipesca, sarà cura degli interessati entrare direttamente in contatto con l'offerente per la prenotazione e il relativo pagamento, facendo presente che si è soci dell' Arcipesca Fisa.. **Per informazioni sulla RETE Arcipesca Turismo, scrivere a : [arcipesca@tiscali.it](mailto:arcipesca@tiscali.it) - tel. 064511704**

Organizzazione tecnica : **20TH CENTURY TRAVEL** \* **TARiffe CONFIDENZIALI RISERVATE AI SOCI ARCI PESCA FISA** - **HOTEL**

## PIANDINEVE \*\*\*\*

### PASSO DEL TONALE

**Posizione:** sorge a Passo del Tonale a mt 1800 fra il Parco dell'Adamello-Brenta e il Parco Nazionale dello Stelvio e a 200 mt dalle piste sciistiche dell'Adamello. La struttura, parzialmente rimodernata, di recente, negli arredi, risulta essere semplice ma accogliente e funzionale e con tutti i comfort che un hotel di montagna può offrire. L'hotel è a 200 mt dalla funivia che sale al ghiacciaio Presena, ghiacciaio che si può ammirare anche dalle ampie vetrate dell'hotel. Inoltre l'hotel Piandineve si trova in una posizione panoramica e soleggiata e non molto distante, a c.a. mt 500, dal piccolo centro abitato.

**Descrizione e servizi:** **Camere:** L'hotel dispone di 144 camere, di diverse tipologie di cui alcune comunicanti ideali per famiglie numerose o piccoli gruppi di amici. Tutte le camere, con servizi privati, sono dotate di ogni comfort: riscaldamento, doccia, asciugacapelli, frigo bar, telefono, TV sat, cassaforte, Disponibili camere comunicanti. **Ristorante:** Il ristorante panoramico con grandi vetrate che si affacciano sulla vallata, offre un servizio a buffet con bevande (acqua e vino alla spina o in caraffa) incluse, sia a pranzo che a cena. Ampia la scelta dei piatti, con specialità nazionali e internazionali, con un buffet di antipasti vari di verdure, pizze al forno primi, affettati, formaggi, e scelta anche tra i primi, i secondi, e per finire frutta e dolci, tutto all'insegna del buon gusto e della tipicità del territorio. Sorpresa gastronomica una volta a settimana. Su richiesta pranzo takeaway per gli sciatori o escursionisti. **Bar:** Il bar adiacente la Hall e di fronte le ampie vetrate da dove si può ammirare il ghiacciaio del Presena, è il luogo ideale per poter passare alcuni momenti di relax sia per i meno amanti dello sci ma anche per chi vuole rilassarsi dopo una piacevole sciata, in compagnia degli amici o familiari, sorseggiando un cioccolata calda o una tisana o deliziosi long drink o cocktail preparati dal nostro esperto Bartender. **Servizi:** Terrazza-solarium, piccola palestra, teatro per animazione, deposito sci/scarponi, ascensori, parcheggio. Wi-Fi nelle zone comuni. A pagamento: garage **Centro Benessere:** Il centro benessere, una piccola area a disposizione degli ospiti con ingresso a pagamento, dopo una giornata sulla neve, offre con i suoi trattamenti spa, con la sua sauna, il suo solarium UVA o con i massaggi rilassanti e tonificanti, momenti di puro relax e benessere. **Per gli amanti dello sci:** Per tutti coloro che amano sciare, ma soprattutto per i più esperti, il Passo del Tonale con Ponte di Legno offre un comprensorio di oltre 100 Km di piste sciabili con un unico skipass servito da 30 impianti. Inoltre una novità: dal 2015, una nuova telecabina sostituisce le due vecchie scivole dal Passo Paradiso alla cima Presena. Le partenze degli altri impianti si trovano sul versante Cadi dai 200 mt ai 350 mt dell'hotel. **Non solo sci:** Uno staff d'animazione diurna e serale e con spettacoli di vario genere intrattiene gli ospiti per una piacevole vacanza. Una piccola palestra per tonificarsi e un'area spa con vari trattamenti, contribuiscono al relax al benessere dei nostri ospiti, oltre ad una terrazza solarium per le giornate limpide e soleggiate. Inoltre per i più piccoli gli animatori del **mini club**, riservato ai bambini dai 2 anni (se indipendenti da pannolino) ai 12 anni, intrattengono i piccoli ospiti con attività ludiche, giochi creativi e dinamici, dalle ore 08,30 alle 21,00 (escluso il sabato) accompagnandoli anche ai corsi collettivi di sci per poi pranzare in uno spazio a loro riservato e con menù dedicato. **A pagamento:** sala giochi, piccola area benessere con sauna, solarium UVA, massaggi.

**Soggiorni:** Sabato/Sabato (eccetto periodi fissi). **Consegna camere:** dalle Ore 16.00 – Riconsegna: entro le Ore 10.00

**QUOTE DI ISCRIZIONE € 20 ADULTI - € 10 BAMBINI 03/12 ANNI NON COMPIUTI**

PERIODO	NOTTI	PENSIONE COMPLETA (Bevande Include)				RIDUZIONE LETTO AGGIUNTO		
		TARIFFA PRENOTA PRIMA (*)		TARIFFA UFFICIALE		3° LETTO 0/8 ANNI (**)	3° LETTO DAGLI 8 ANNI	4° LETTO 0/99 ANNI
		LISTINO	NETTO	LISTINO	NETTO			
07/12 - 23/12	1 min 3	69 (a notte)	56	81 (a notte)	65	GRATIS	30%	30%
23/12 - 26/12	3	267	216	315	258	GRATIS	30%	30%
23/12 - 30/12	7	553	455	651	525	GRATIS	30%	30%
26/12 - 02/01	7	833	665	980	805	GRATIS	30%	30%
30/12 - 06/01	7	833	665	980	805	GRATIS	30%	30%
06/01 - 13/01	7	483	385	567	455	GRATIS	30%	30%
13/01 - 20/01	7	483	385	567	455	GRATIS	30%	30%
20/01 - 27/01	7	483	385	567	455	GRATIS	30%	30%
27/01 - 03/02	7	553	455	651	525	GRATIS	30%	30%
03/02 - 10/02	7	553	455	651	525	GRATIS	30%	30%
10/02 - 17/02	7	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	GRATIS	30%	30%
17/02 - 24/02	7	623	525	735	595	GRATIS	30%	30%
24/02 - 03/03	7	553	455	651	525	GRATIS	30%	30%
03/03 - 10/03	7	553	455	651	525	GRATIS	30%	30%
10/03 - 17/03	7	483	385	567	455	GRATIS	30%	30%
17/03 - 31/03	7	483	385	567	455	GRATIS	30%	30%

(\*) PRENOTA PRIMA: applicabile a seconda della disponibilità e fino ad esaurimento camere;

SPECIALE 2 ADULTI + 1 BAMBINO FINO A 8 ANNI NON COMPIUTI + 1 INFANT FINO A 2 ANNI NON COMPIUTI: PAGANO 2,5 QUOTE

**RIDUZIONI E SUPPLEMENTI:** (\*\*) INFANT 0/2 ANNI N.C.: CULLA HOTEL GRATUITA SU RICHIESTA, DA SEGNALARE ALLA PRENOTAZIONE (IN PRESENZA DI ALTRO BAMBINO 0/8 ANNI N.C. AL BAMBINO 0/2 ANNI VERRA' APPLICATA LA RIDUZIONE DEL 50%). **SUPPLEMENTO DOPPIA SINGOLA:** EURO 25 A NOTTE; **CENONE DI FINE ANNO:** OBBLIGATORIO DA PAGARE IN LOCO EURO 50 ADULTI / EURO 35 (BAMBINI 3/12 ANNI N.C.) **BEVANDE ESCLUSE;** **TESSERA CLUB:** OBBLIGATORIA DA PAGARE IN LOCO DAI 2 ANNI EURO 40 A PERSONA, A SETTIMANA (6 EURO AL GIORNO PER SOGGIORNI INFERIORI); **GARAGE:** SE RICHIESTO EURO 10 AL GIORNO DA PAGARE IN LOCO.





FEDERAZIONE ITALIANA SPORT ED AMBIENTE

NB: Si rende noto ai soci partecipanti, che l'Archi Pesca Fisa, non risponde per eventuali disagi o danni, di qualunque natura, che dovessero verificarsi nel corso del soggiorno e del viaggio, essendo direttamente responsabile il fornitore del relativo servizio turistico, il quale cura direttamente l'organizzazione del viaggio. L'Archi Pesca Fisa riceve le proposte di viaggi vantaggiose e le diffonde tra i soci nella RETE Arcipescas, sarà cura degli interessati entrare direttamente in contatto con l'offerente per la prenotazione e il relativo pagamento, facendo presente che si è soci dell'Arcipescas Fisa.

Per informazioni sulla RETE Arcipescas Turismo, scrivere a : [arcipescas@tiscali.it](mailto:arcipescas@tiscali.it) - tel. 064511704

Organizzazione tecnica : 20TH CENTURY TRAVEL \*

\*TARIFFE CONFIDENZIALI RISERVATE AI SOCI ARCI PESCA FISA -

## HOTEL MILETTO\*\*\*

### CAMPITELLO MATESE (Molise)

**POSIZIONE:** E' collocato al centro della località a 50 mt. dalle piste da sci ed è collegato direttamente con la galleria commerciale Montour. Il complesso è l'ideale per una vacanza all'insegna del divertimento. **DESCRIZIONE E SERVIZI:** Da sempre la struttura si è contraddistinta per l'eleganza e la raffinatezza. Il clima signorile è dato dall'abbinamento del marmo locale con i mobili moderni e tutti gli ambienti sono caratterizzati da colori vivaci e giovanili. La gestione diretta dei proprietari garantisce una buona qualità in tutti i servizi offerti. **Le camere** sono 60 ed hanno il pavimento in parquet e dispongono di servizi quali phon, televisione 26" lcd con sky, cassaforte e telefono. Disponibili (su richiesta) camere per disabili da verificare con l'hotel in quanto sono comunque previste alcune barriere architettoniche all'interno della struttura. Dai piani delle camere anche in accappatoio si può raggiungere con l'ascensore la "zona relax" per godere dei benefici della sauna o rilassarsi nuotando nella meravigliosa piscina. **Il ristorante (bevande escluse)** propone una cucina ricercata che spazia dai classici piatti nazionali alle sostanziose e ricche portate Molisane. I menù sono preparati utilizzando per la maggior parte i prodotti tipici regionali: dai famosi fiori di latte di Bojano agli insaccati, al miele ed ai funghi raccolti sulle montagne matesine. Tutte le settimane la direzione organizza una Cena Tipica Molisana a lume di candela con piano bar e ricco programma di animazione. Il menù proposto è di tre scelte di primi e secondi (una specialità tipica molisana, una specialità italiana e un piatto adatto ai bambini). Tutti i giorni frutta e dolce della casa. La prima colazione: per iniziare bene la giornata si propone: spremuta di arance fresche, latte fresco di alta qualità, confetture "locali" di vari gusti, marmellata e miele locali, yogurt di più gusti, pane di più tipi, disponibilità di un tostapane a carrello. Struttura **attrezzata per celiaci** con prodotti forniti direttamente dall'hotel (da segnalare alla prenotazione). **Servizi comuni:** ascensore, sala intrattenimento, piscina, sauna, american bar, sala tv / lettura, deposito sci e scarponi riscaldato a bordo piste, accesso senza uscire all'esterno alla galleria dei negozi commerciali. Wi-fi gratuita. **TESSERA CLUB GRATUITA:** include animazione soft, mini club con area bambini, attività, ingresso in piscina e sauna interni alla struttura (aperta dal 07/12/2017 al 03/04/2018).

**Animali:** ammessi a pagamento € 15 giornalieri, da segnalare alla prenotazione (escluso sala ristorante).

**Consegna camere:** dalla ore 16.00 - **Riconsegna camere:** entro le Ore 11.00

**QUOTE DI ISCRIZIONE € 20 ADULTI - € 10 BAMBINI 03/12 ANNI NON COMPIUTI**

PERIODI	NOTTI	MEZZA PENSIONE (BEVANDE ESCLUSE) (PREZZI PER PERSONA/PER INTERO SOGGIORNO)			RIDUZIONI LETTO AGGIUNTO	
			LISTINO	NETTO	3°/4° LETTO 2/7 ANNI	3°/4° LETTO 7/13 ANNI
FESTIVITA'						
07/12 - 10/12	3	IMMACOLATA	190	160	40%	20%
22/12 - 26/12	4	NATALE	355	305	40%	20%
26/12 - 02/01	7	CAPODANNO	670	575	40%	20%
29/12 - 02/01	4	CAPODANNO	450	385	40%	20%
02/01 - 07/01	5	EPIFANIA	405	335	40%	20%
09/02 - 13/02	4	CARNEVALE	380	325	40%	20%
13/02 - 16/02	3	FUORI FESTA	210	180	40%	20%
30/03 - 03/04	4	PASQUA	275	235	40%	20%
SETTIMANE BIANCHE (DOMENICA - VENERDI)						
07/01 - 12/01	5	SETTIMANA CORTA	265	225	40%	20%
14/01 - 19/01	5	SETTIMANA CORTA	295	255	40%	20%
21/01 - 26/01	5	SETTIMANA CORTA	310	265	40%	20%
28/01 - 02/02	5	SETTIMANA CORTA	325	275	40%	20%
04/02 - 09/02	5	SETTIMANA CORTA	350	300	40%	20%
18/02 - 23/02	5	SETTIMANA CORTA	385	330	40%	20%
25/02 - 02/03	5	SETTIMANA CORTA	420	360	40%	20%
04/03 - 09/03	5	SETTIMANA CORTA	350	300	40%	20%
11/03 - 16/03	5	SETTIMANA CORTA	315	270	40%	20%
18/03 - 23/03	5	SETTIMANA CORTA	295	255	40%	20%
25/03 - 30/03	5	SETTIMANA CORTA	295	255	40%	20%
(L'ETÀ DEI BAMBINI È DA INTENDERSI SEMPRE "NON COMPIUTI")						
ALL'ARRIVO È OBBLIGATORIO PRESENTARE I DOCUMENTI ATTESTANTI L'ETÀ DEI BAMBINI SU RICHIESTA DISPONIBILITA' E QUOTAZIONE WEEK-END VENERDI'/DOMENICA.						
RIDUZIONI E SUPPLEMENTI: INFANT 0/2 ANNI N.C.: RIDUZIONE DELL' 80% IN CULLA SU RICHIESTA (PASTI INCLUSI); SUPPLEMENTO DOPPIA USO SINGOLA: +30% SULLA QUOTA BASE PER PERSONA; SUPPLEMENTO PENSIONE COMPLETA: EUR 20 AL GIORNO PER PERSONA; CENONE DI NATALE E CAPODANNO: INCLUSI NELLE QUOTE (BEVANDE ESCLUSE); RIDUZIONE 3° LETTO ADULTO: 10%; TESSERA CLUB: GRATUITA. ANIMALI: AMMESSI AD € 15 GG DA PAGARE IN LOGO, DA SEGNALARE ALLA PRENOTAZIONE (ESCLUSO SALA RISTORANTE).						

In caso di introduzione della tassa di soggiorno, questa dovrà essere saldata dai clienti direttamente in loco





NB: Si rende noto ai soci partecipanti, che l'Archi Pesca Fisa, non risponde per eventuali disagi o danni, di qualunque natura, che dovessero verificarsi nel corso del soggiorno e del viaggio, essendo direttamente responsabile il fornitore del relativo servizio turistico, il quale cura direttamente l'organizzazione del viaggio. L'Archi Pesca Fisa riceve le proposte di viaggi vantaggiose e le diffonde tra i soci nella RETE Arcipesca, sarà cura degli interessati entrare direttamente in contatto con l'offerente per la prenotazione e il relativo pagamento, facendo presente che si è soci dell' Arcipesca Fisa.

Per informazioni sulla RETE Arcipesca Turismo, scrivere a : [arcipesca@tiscali.it](mailto:arcipesca@tiscali.it) - tel. 064511704

Organizzazione tecnica : 20TH CENTURY TRAVEL \*

\*TARIFE CONFIDENZIALI RISERVATE AI SOCI ARCI PESCA FISA -

## CLUB ESSE PILA 2000 \*\*\*

### LOC. PILA (VALLE D'AOSTA)

**POSIZIONE:** Il CLUB ESSE PILA 2000 è situato nel centro del paese di Pila, direttamente sulle piste da sci, alle spalle del Parco Nazionale del Gran Paradiso, e gode di un panorama mozzafiato con vista sul Monte Bianco e sul Cervino.

**Distanze:** Aosta a 19 km; Tunnel del Monte Bianco a 55 km; Aeroporto Milano Malpensa a 197 km; Aeroporto Torino Caselle a 134 km. **DESCRIZIONE E SERVIZI:** Composto da un corpo centrale e una dependance collegata, dispone di un totale di 46 camere con tv, minifrigido, telefono, cassetta di sicurezza, servizi privati con doccia e asciugacapelli.

Tipologia doppie, matrimoniali, triple, quadruple su due livelli o con letto a castello. **Ristorazione:** Ristorante con servizio a buffet sia per la colazione che per il pranzo e la cena (acqua microfiltrata inclusa, vino ed altre bevande escluse).

La nostra cucina è attrezzata e il nostro personale è formato per far fronte alle diverse intolleranze alimentari e per preparare senza contaminazioni pasti per celiaci (alimenti specifici non forniti). Menu bambini. **Servizi, Attrezzature e Sport:** Hall, bar e reception. Sala teatro e sala TV con proiezione DVD su maxi-schermo. Wi-fi nelle zone comuni. Ascensore (nel corpo centrale). Parcheggio esterno e garage (a pagamento). **Sport invernali:** Oltre 70 km di piste da sci, con discese per principianti, sciatori medi o esperti. Piste per free ride e per snow board con half pipe.

Sci di fondo, sci alpinismo. Fun Park. 15 impianti (funivie e seggiovie). Tracciati per ciaspole. **Animazione e Intrattenimento:** Staff di animazione ed intrattenimento, con giochi da tavolo, tornei e serate. Sci accompagnato. **Bambini e ragazzi:** "Hero Camp" da 3 a 13 anni, divisi in gruppi in base all'età, operativo tutti i giorni dalle 9 alle 18 eccetto la domenica. Area giochi, assistenza specializzata, laboratori creativi, ludoteca e videoteca. I ragazzi potranno mangiare insieme agli Hero Trainers con un supplemento se in mezza pensione. **TESSERA CLUB "ESSE CARD":** obbligatoria dai 4 anni, da pagare in loco. Include: sci accompagnato, WI-FI gratuito, attività Hero Camp, animazione, giochi e tornei, accesso agli spettacoli serali, Sky Recovery, sconti speciali per noleggio sci e scuola sci. Emissione Ski Pass direttamente il hotel. **ANIMALI DOMESTICI:** ammessi (max 10 Kg), non ammessi nelle zone comuni, con contributo spese obbligatorio di igienizzazione finale. **SOGGIORNI:** Domenica / Domenica escluso periodi fissi.

**CONSEGNA CAMERE:** dalle Ore 16.00 - Riconsegna camera: entro le Ore 10.00

**QUOTE DI ISCRIZIONE € 20 ADULTI - € 10 BAMBINI 03/12 ANNI NON COMPIUTI**

TRATTAMENTO MEZZA PENSIONE O PENSIONE COMPLETA (ACQUA MICROFILTRATA INCLUSA)										
PERIODI	NOTTI (Min. 4)	MEZZA PENSIONE				PENSIONE COMPLETA				RIDUZIONE 3°/4° LETTO DAI 3 ANNI (**)
		TARIFFA LISTINO	NETTO TARIFFA LISTINO HB	TARIFFA UFFICIALE E "SMILE" (*)	NETTO TARIFFA "SMILE" (*) HB	TARIFFA LISTINO	NETTO TARIFFA LISTINO FB	TARIFFA UFFICIALE E "SMILE" (*)	NETTO TARIFFA "SMILE" (*) FB	
22/12 - 26/12	4	260	220	220	180	300	240	260	220	50% (**)
22/12 - 27/12	5	325	265	275	225	375	300	325	265	50% (**)
27/12 - 02/01	6	660	540	600	480	720	600	660	540	50%
02/01 - 07/01	5	450	375	400	325	500	400	450	375	50%
07/01 - 14/01	7	385	315	315	260	455	385	385	315	50% (**)
14/01 - 21/01	7	385	315	315	260	455	385	385	315	50% (**)
21/01 - 28/01	7	455	385	385	315	525	420	455	385	50% (**)
28/01 - 04/02	7	455	385	385	315	525	420	455	385	50% (**)
04/02 - 11/02	7	525	420	455	385	595	490	525	420	50% (**)
11/02 - 18/02	7	525	420	455	385	595	490	525	420	50%
18/02 - 25/02	7	525	420	455	385	595	490	525	420	50%
25/02 - 04/03	7	525	420	455	385	595	490	525	420	50% (**)
04/03 - 11/03	7	455	385	385	315	525	420	455	385	50% (**)
11/03 - 18/03	7	455	385	385	315	525	420	455	385	50% (**)
18/03 - 29/03	7	385	315	315	260	455	385	385	315	50% (**)
29/03 - 02/04	4	260	220	220	180	300	240	260	220	50% (**)
30/03 - 02/04	3	195	165	165	135	225	180	195	165	50% (**)

TARIFFA SMILE (\*): TARIFFA PROMOZIONALE DISPONIBILE SU UN CONTINGENTE LIMITATO DI CAMERE PER PRENOTAZIONI CONFERMATE ENTRO IL 30/11/2017 O SUCCESSIVAMENTE FINO A ESAURIMENTO CAMERE;

PRENOTA PRIMA (\*\*): BAMBINO 3-12 ANNI IN 3° LETTO GRATUITO PER PRENOTAZIONI CONFERMATE ENTRO IL 30/11/2017 (OFFERTA VALIDA FINO AD ESAURIMENTO CAMERE)

RIDUZIONI E SUPPLEMENTI: INFANT 0/3 ANNI N.C.: GRATIS; CULLA: SE RICHIESTA, EURO 50 A SETTIMANA DA REGOLARE IN LOCO (PASTI DA BUFFET INCLUSI); SUPPLEMENTO SINGOLA: +25% IN TUTTI I PERIODI;

SPECIALE ADULTO CON BAMBINO: RIDUZIONE DEL 50% SUL BAMBINO (3-12 ANNI) IN CAMERA DOPPIA CON UN ADULTO;

CENONE DI CAPODANNO INCLUSO (BEVANDE ESCLUSE); SUPPLEMENTO ANIMALI DOMESTICI: AMMESSI SU RICHIESTA DI PICCOLA TAGLIA (MAX 10 KG) ESCLUSI LUOGHI COMUNI; OBBLIGATORIO DA PAGARE IN LOCO PER IGIENIZZAZIONE FINALE EURO 50.

ESSE CARD: OBBLIGATORIA DAI 4 ANNI, EURO 4 AL GIORNO A PERSONA DA PAGARE IN LOCO.

N.B. (l'età dei bambini è da intendersi sempre non compiuta)

In caso di introduzione della tassa di soggiorno, questa dovrà essere saldata dai clienti direttamente in loco





NB: Si rende noto ai soci partecipanti, che l'Archi Pesca Fisa, non risponde per eventuali disagi o danni, di qualunque natura, che dovessero verificarsi nel corso del soggiorno e del viaggio, essendo direttamente responsabile il fornitore del relativo servizio turistico, il quale cura direttamente l'organizzazione del viaggio. L'Archi Pesca Fisa riceve le proposte di viaggi vantaggiose e le diffonde tra i soci nella RETE Arcipesca, sarà cura degli interessati entrare direttamente in contatto con l'offerente per la prenotazione e il relativo pagamento, facendo presente che si è soci dell'Archi Pesca Fisa... **Per informazioni sulla RETE Arcipesca Turismo, scrivere a : [arcipesca@tiscali.it](mailto:arcipesca@tiscali.it) - tel. 064511704**

**Organizzazione tecnica : 20TH CENTURY TRAVEL \* TARIFFE CONFIDENZIALI RISERVATE AI SOCI ARCI PESCA FISA -**

## **HOTEL PIAZ \*\*\***

### **LOC. PERA DI FASSA - POZZA DI FASSA (TN)**

**Posizione:** L'Hotel Piaz, situato a Pera di Fassa, nel cuore della Val di Fassa sulla strada principale che collega Moena a Canazei: due perle del Trentino, note ed apprezzate in tutta Italia. Questo hotel classico si trova di fronte alla fermata dello skibus per Pera di Fassa, a 400 mt dagli impianti del Catinaccio/Ciampiedie e a 9 minuti a piedi dai negozi e dai ristoranti del centro città di Pozza di Fassa. L' Hotel è una delle strutture ricettive più antiche e conosciute della Valle ideale per coppie e famiglie con bambini che desiderano praticare gli sport invernali e vivere la magia delle tradizioni dolomitiche, anche per i più piccoli, per tutto l'anno. **Descrizione e servizi:** La struttura dispone di 35 camere suddivise in singole, doppie, triple, quadruple e quadruple comunicanti (family rooms). Tutte le camere dell'Albergo Piaz, semplice ed eleganti, vantano una vista sulle montagne e comprendono una TV a schermo piatto, WI FI, un bagno privato con asciugacapelli. Alcune sono dotate di balcone. **Ristorante:** L'Hotel Piaz, dispone di una sala ristorante, molto luminosa ed accogliente, con capienza fino a 100 posti. La colazione a buffet, servita in una sala da pranzo con terrazza aperta in stagione. La cucina propone piatti tipici della tradizione locale e cucina internazionale con la possibilità di pietanze per intolleranti al glutine. La cena è servita al tavolo ed **include acqua in caraffa. Inclusi nella tariffa:** (dal 24/12) intrattenimento soft per adulti e bambini a orari prestabiliti, intrattenimento musicale serale. **Servizi e attrezzature:** A disposizione dei nostri ospiti deposito sci e scarponi, parcheggio ampio e gratuito, possibilità di utilizzare il servizio ski bus pubblico (a pagamento e disponibili ad orari prestabiliti) con fermata di fronte all'hotel.

**Animali:** ammessi di piccola taglia, su richiesta escluse zone comuni (con supplemento obbligatorio in loco).

**Soggiorni:** Domenica dalle ore 16.00 / Domenica entro le ore 10.00, esclusi periodi fissi.

**QUOTE DI ISCRIZIONE € 20 ADULTI - € 10 BAMBINI 03/12 ANNI NON COMPIUTI**

PERIODI	NOTTI	MEZZA PENSIONE BEVANDE INCLUSE(*) Camera "Classic"		RIDUZIONE LETTO AGGIUNTO		
		LISTINO	NETTO	3° LETTO 3/8 ANNI	3° LETTO ADULTO	4° LETTO DAI 3 ANNI
07/12 - 10/12	3	204	171	GRATIS	30%	30%
10/12 - 24/12	1 min 4	58 (a notte)	49	GRATIS	30%	30%
24/12 - 27/12	3	261	219	GRATIS	30%	30%
24/12 - 31/12	7	539	455	GRATIS	30%	30%
31/12 - 03/01	3	330	290	GRATIS	30%	30%
31/12 - 07/01	7	700	595	GRATIS	30%	30%
07/01 - 14/01	1 min 4	58 (a notte)	49	GRATIS	30%	30%
14/01 - 28/01	1 min 4	63 (a notte)	53	GRATIS	30%	30%
28/01 - 11/02	7	511	420	GRATIS	30%	30%
11/02 - 18/02	7	539	455	GRATIS	30%	30%
18/02 - 25/03	7	476	395	GRATIS	30%	30%
25/03 - 02/04	7	539	455	GRATIS	30%	30%

(\*) Acqua in caraffa inclusa ai pasti

**RIDUZIONI E SUPPLEMENTI:** INFANT 0/3 ANNI N.C.: GRATUITO IN CULLA PORTATA DAL CLIENTE, PASTI DA MENÙ INCLUSI; CULLA HOTEL (SE RICHIESTA): LETTINO DA CAMPEGGIO INCLUSO SU RICHIESTA E A DISPONIBILITÀ LIMITATA; SUPPLEMENTO DOPPIA USO SINGOLA: +50% ; SUPPLEMENTO SINGOLA (SU RICHIESTA): EUR 15 A NOTTE; SPECIALE SINGLE+CHD: 1 ADULTO + 1 BAMBINO 0/8 ANNI N.C. IN CAMERA DOPPIA: PAGANO 1 QUOTA INTERA + 1 QUOTA RIDOTTA -50% (ESCLUSO PERIODO DAL 24/12 AL 07/01 E DAL 25/03 AL 2/04), CUMULABILE CON LE ALTRE PROMOZIONI; SUPPLEMENTO PRANZO EXTRA: EUR. 15 AL GIORNO A PERSONA; CENONE DI SAN SILVESTRO (31/12/2017): EUR. 55 ADULTI; EUR. 25 BAMBINI 3/8 ANNI N.C., OBBLIGATORIO DA PAGARE IN LOCO (BEVANDE ESCLUSE); ANIMALI: AMMESSI DI PICCOLA TAGLIA (ESCLUSE AREE COMUNI) EUR.70 A SOGGIORNO, DA REGOLARE IN LOCO; TASSA DI SOGGIORNO COMUNALE: EUR.1,00 PER PERSONA AL GIORNO FINO AD UN MASSIMO DI 10 NOTTI. ESENTI MINORI FINO AL COMPIIMENTO DEL 14° ANNO DI ETÀ.

**Speciale PRENOTA PRIMA per prenotazioni effettuate entro il 15/11/2017:**

Sconto del 15% dal 10/12 al 24/12 e dal 07/01 al 28/01

Sconto del 10% dal 07/12 al 10/12, dal 24/12 al 07/01 e dal 28/01 al 02/04.

"offerta soggetta a disponibilità limitata di posti"

**Clicca sulla sezione 'Turismo' del nostro portale e scegli una delle incredibili offerte per i nostri Soci Archi Pesca Fisa:**

<http://www.arcipescafisa.it/index.jsp?settore=14&pagina=Notizie>





### Riforestazione urbana, rinascere dalla Terra

*Usiamo l'immaginazione...* Cerchiamo di figurarci cosa significherebbe mettere in pratica la **riforestazione** in maniera capillare nelle nostre città.

Cerchiamo di *immaginare* le nostre strade costellate di alberi, siepi, cespugli di piante odorose, officinali, decorative, infiorescenze, e ancora edifici rivestiti da rampicanti verdi, terrazzi ricoperti da giardini lussureggianti...

Forse è qualcosa che l'umanità ha già visto *parecchio tempo fa*, quando una delle *Sette Meraviglie* erano i *Giardini Pensili di Babilonia*...

Okay, abbiamo fatto un salto indietro, verso qualcosa di cui si conserva solo la memoria nel *tempo del mito*, ma adesso possiamo fare un salto in avanti verso il futuro che stiamo costruendo.

Ed ecco che compaiono gli edifici nati dalla creatività degli attuali **architetti che immaginano realtà a misura d'uomo** in cui il verde non solo è integrato ma fa serenamente parte del contesto abitativo e della fruizione sociale degli spazi.

**Questo è l'obiettivo cui tendere.**

*E adesso?* Cosa significa adesso **mettere subito in atto la riforestazione urbana**? Quale valore può assumere nelle nostre **città sovraccariche di smog**, infestate dall'anidride solforosa e dagli NOx dei tubi di scappamento di macchine e dei comignoli delle nostre caldaie?

**Può fare una bella differenza. Enorme. Può significare rendere nuovamente vivibili le città.**

Riconsegnandole al ruolo che queste avevano in origine: promuovere ed enfatizzare il potenziale evolutivo dell'uomo. **Le grandi città sono i punti nevralgici dell'umanità**, sono luoghi dove nascono le migliori idee, dove avvengono le più grosse intuizioni, dove si schierano gruppi di ricerca, finanziari, sociali, economici, e premono sull'acceleratore dell'evoluzione umana **attraverso lo sviluppo di nuove idee**.

**E adesso, queste città stanno decidendo di cambiare aspetto**, vogliono conservare il loro potenziale aggregativo, ma vogliono farlo tornando ad **assomigliare ai boschi**, a quei luoghi che sono stati le culle dei primi gruppi umani.

Adesso il fuoco attorno cui ci si raccontava le storie è diventato *il teatro*, il cerchio dove si decideva come gestire la vita della comunità è diventato *il consiglio comunale*, lo sciamano guaritore si è trasformato *in medico*, e così via... *cambiano le forme nel tempo, ma i bisogni sono sempre gli stessi*.

E quel bisogno ancestrale di **contatto con la Madre Terra**, adesso, **si sta trasformando in tetti e facciate verdi, sta prendendo la forma della riforestazione urbana**, ed è emozionante pensare a quanto ci sia costato nel tempo questo distacco. Quanto sia costato il degrado urbano delle periferie in termini di delinquenza, criminalità, emarginazione.

D'altra parte, non abbiamo bisogno di grandi università o studi di centri di ricerca, per capire che vivere tra spazzatura e cemento non può produrre effetti positivi sulla *psiche* dell'uomo, e va ricordato che il significato di psiche affonda le sue radici nel greco antico e significa *anima*.

**L'anima privata del verde soffre. Si aliena. Si snatura.**

**La riforestazione urbana significa restituire qualcosa all'Uomo, e alla Terra, e ne abbiamo un bisogno etico prima che climatico.** Perché naturalmente c'è anche un bisogno climatico. Infatti,

### (continua dalla pagina precedente)

rigenerare il verde nelle nostre città significa una moltitudine di cose.

**Significa ridurre drasticamente la presenza di gas serra.** Le città, da sole, contribuiscono alla produzione dei 2/3 dell'anidride carbonica immessa dall'uomo in atmosfera in tutto il pianeta. I boschi e le foreste ne assorbono, da soli, il 40%.

**Portare i boschi e le foreste nelle città significa affrontare il problema di petto**, in maniera diretta. **Gli alberi sono fatti per mangiare anidride carbonica**, e se gliene si dà in abbondanza, è molto probabile che ne mangino di più.

Un altro effetto della **riforestazione urbana significa creare un microclima più stabile in tutta la città**. Significa non schiattare di caldo ad agosto, con i condizionatori "a palla" nei negozi e nei centri commerciali per affrontare l'emergenza.

**C'è più fresco, perché gli alberi fanno ombra e rilasciano umidità nell'aria.** Non è necessario vivere in quell'inferno di cemento e asfalto, senza tregua fino a sera o notte inoltrata.

*E in inverno, e in autunno?*

Nella stagione delle piogge **le piante assorbono le acque meteoriche**, senza provocare devastanti alluvioni e allagamenti, **senza rischiare collassi idrogeologici dovuti alla scarsa resilienza del terreno**.

**La rifeorestazione urbana può viaggiare in tandem con la rivoluzione della mobilità elettrica**, con la preferenza delle biciclette, alle autovetture o ai motorini, e con la preferenza dei veicoli elettrici rispetto a quelli a combustibile.

**L'arredo urbano si può integrare al verde**, si possono creare delle nuove soluzioni per fare sì che i vasi delle piante fungano da delimitazione delle strade e degli spazi, le panchine verdi possono far nascere spazi di condivisione, di socialità e di scambio.

**Possiamo creare luoghi verdi dove fare giocare i bambini, fare chiacchierare gli adulti e gli anziani, restituire una dimensione umana ad una società che soffre il male della frammentazione e dell'assenza di comunicazione.**

La trasformazione che richiede la rifeorestazione urbana può significare **coinvolgere i singoli cittadini in delle iniziative collettive**, in modo che ciascuno contribuisca a creare un valore condiviso, in modo che **i nuovi boschi che nascono siano ritenuti un bene di tutti**, in modo che ciascuno possa dire di aver piantato il suo albero, di averlo visto crescere.

*Questo genera un legame, tra chi vive il luogo e il luogo stesso.*

Anche il **fenomeno della microcriminalità potrebbe essere ridimensionato grazie al verde urbano**.

Perché un ambiente più bello, più a misura d'uomo, può servire come rimedio allo squallore dei casermoni in cemento e asfalto che attualmente costituiscono il tessuto urbano delle periferie.

Se i ragazzi hanno un parco dove allenarsi, dove fare sport, dove vengono svolte iniziative di partecipazione sociale, hanno degli ottimi motivi per non farsi irretire dalle sirene della illegalità.

**E allora la rifeorestazione urbana è uno strumento necessario di riscatto delle periferie. Un mondo più verde è un mondo più onesto, è un mondo migliore. E occorre la determinazione e la saggezza da parte della classe politica di crearlo.**



### Cos'è il decreto penale di condanna

**Il procedimento per decreto è sempre più spesso utilizzato dai giudici al fine di diminuire il carico dei processi che arrivano nelle aule giudiziarie. Ma è un procedimento efficace o presenta delle incognite?**

Il procedimento per decreto è contraddistinto da diverse caratteristiche vantaggiose per l'imputato ma che, al contempo, ne limitano il suo diritto alla difesa.

Infatti, questo rito speciale consente al pubblico ministero di chiedere l'applicazione di una pena **diminuita sino alla metà** rispetto al minimo edittale.

Inoltre, tale procedimento consente alle parti di bypassare l'udienza preliminare ed il dibattimento, per cui la decisione del Giudice delle indagini preliminari si fonda unicamente sugli elementi di prova raccolti dall'accusa, senza che l'imputato possa in alcun modo **difendersi nel processo**.

Per "premiare" ed indurre l'imputato ad accettare tale irrogazione di pena senza contestazione, il codice ha pensato bene che, in sostituzione della pena detentiva (e salvo che risulti la necessità di applicare una misura di sicurezza personale), sia fatta salva la possibilità di **convertire tale pena in pecuniaria** con il calcolo di € 250 per ogni giorno di detenzione (art. 53 L. 689/81 in relazione all'art. 135 c.p.).

Oltre a questo vantaggio, il codice ha previsto anche che:

- a) il decreto penale esecutivo non ha efficacia di giudicato in altri procedimenti, per cui non si può, ad esempio, agire per il risarcimento del danno sulla base del decreto di condanna.
- b) non possono essere applicate pene accessorie ma solo la confisca obbligatoria.
- c) il decreto non comporta la condanna al pagamento delle spese processuali ed il reato è estinto se il condannato non commette altri reati della stessa indole nel termine di cinque anni per i delitti o due anni per le contravvenzioni. In questo caso si estingue ogni effetto penale, come previsto dall'art. 460, comma 5, c.p.p.
- d) la condanna non è menzionata nei certificati

Il decreto, una volta emesso, deve essere notificato alla parte ed alla persona civilmente obbligata.

***Non è detto però che l'imputato abbia effettivamente commesso i fatti contestati. Che fare in tal caso?***

Se il decreto di condanna contiene degli elementi contestabili o ipotesi di reato errate è bene che il condannato contesti tale misura tramite una formale **opposizione al decreto** da presentarsi, dalla parte personalmente o tramite il proprio difensore, nella cancelleria del G.I.P. entro 15 giorni dalla notificazione del decreto.

Se l'opposizione **non viene proposta**, viene proposta **oltre i 15 giorni** o viene dichiarata **inammissibile** il giudice ordina l'esecuzione del decreto (art. 461 comma 5 c.p.p.) diventando così **irrevocabile**, non essendo nemmeno ricorribile per Cassazione.

Proponendo l'opposizione si contesta integralmente il decreto come emesso, tanto che lo stesso viene "tolto di mezzo" con l'apertura di una fase processuale in funzione della richiesta dell'imputato di giudizio abbreviato, patteggiamento o giudizio immediato (gli unici riti ammessi in caso di opposizione).

Di tutto ciò il condannato deve tenere bene a mente dato che, con l'opposizione, cessano tutti i benefici anzidetti, pertanto, si corre il rischio di subire un trattamento sanzionatorio più rigoroso, rispetto a quello stabilito nel decreto, oltre a perdere i benefici connessi.

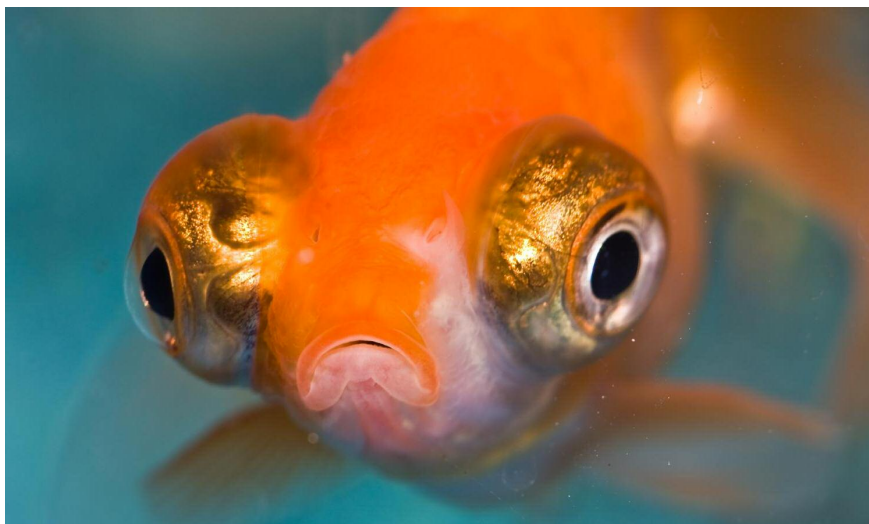


## Anche i pesci hanno emozioni

L'esistenza di emozioni negli animali è sempre stata al centro di dibattiti e controversie, ma ora un team di ricercatori portoghesi guidato da Rui Oliveira, dell'Ispa . Instituto Universitário, e composto anche da scienziati Centro de Ciências do Mar (Ccmr) dell'Universidade do Algarve, dell'Instituto Gulbenkian de Ciência e della Fundação Champalimaud, ha scoperto uno stato emozionale dove probabilmente ci si aspettava meno: nei pesci, animali "semplici" e molto distanti dagli esseri umani nella scala evolutiva. Eppure i pesci nel loro ambiente sembrano rispondere in maniera emotiva a diversi stimoli.

Il team di ricerca dice di aver dimostrato che «Questi pesci manifestano stati emozionali che dipendono dal modo in cui percepiscono gli stimoli ambientali,

Lo studio "Cognitive appraisal of environmental stimuli induces emotion-like states in fish", pubblicato su Scientific Reports, rivela che «La capacità di valutare degli stimoli emotivi, considerata una capacità complessa, potrebbe essere associata a meccanismi più semplici di quel che si pensava, che si sono conservati lungo tutta l'evoluzione degli animali».



Valutare uno stato emotivo non è un compito facile: «Se nell'uomo le emozioni si sentono in modo cosciente e possono essere verbalizzate – spiegano i ricercatori portoghesi – negli animali non c'è modo di scoprire se possono sentire queste emozioni. Ma uno stato emotivo è più di una serie di sentimenti. E' caratterizzato da alterazioni comportamentali, fisiologiche, cerebrali e genetiche. Così, è possibile eseguire test per determinare se la risposta a un determinato stimolo è associata ad uno stato emotivo».

Studi precedenti avevano suggerito che alcuni animali, inclusi i primati e alcuni mammiferi, esprimono stati emotivi, ma non sappiamo se questo processo sia consapevole o meno. Ora il team di Oliveira ha eseguito dei test sulle orate dopo averle addestrate in situazioni favorevoli o avverse che potrebbero innescare uno stato emotivo.

Contrariamente a quanto ci si aspetta in una risposta non emotiva, i ricercatori hanno osservato che «i pesci rispondono diversamente allo stesso stimolo a seconda di come lo hanno valutato. Le reazioni emotive sono stati monitorati per valutare i comportamenti di interazione tra i pesci o di fuga, misurando i livelli di cortisolo, un ormone dello stress, e valutando le aree del cervello che sono state attivate e che sono note per essere associate a stati emotivi positivi o negativi» .

Oliveira conclude: «Questa è la prima volta che siamo in grado di dimostrare che i pesci possono innescare risposte fisiologiche e neuromolecolari del sistema nervoso centrale in risposta a stimoli emotivi che si basano sul significato che questo stimolo ha per il pesce. Il verificarsi di una valutazione cognitiva di uno stimolo emotivo per i pesci implica che questa capacità cognitiva può rispondere a esigenze "computazionali" più semplice di quanto non fosse stato considerato fino ad oggi e che potrebbe essersi evoluta circa 375 milioni di anni fa».



## Le spugne sono le mamme di tutti

Il nuovo studio "Improved Modeling of Compositional Heterogeneity Supports Sponges as Sister to All Other Animals" pubblicato su *Current Biology* da un team di ricercatori dell'università di Bristol avrebbe risolto il più discusso mistero della biologia evolutiva, rivelando che il lignaggio più antico degli animali viventi è quello delle spugne, morfologicamente semplici, piuttosto che il phylum Ctenophora anatomicamente complesso. A capovolgere a favore delle spugne la convinzione che gli ctenofori fossero i nostri remoti antenati erano state recenti analisi genomiche, ma alcuni scienziati suggerivano cautela, perché i dati disponibili potrebbero non bastavano a risolvere il mistero. Ma la nuova ricerca condotta dall'Università di Bristol ha identificato la causa di questo effetto "flip-flop" e, così facendo, ha rivelato che le spugne sono il lignaggio più antico.

A questo risultato si è arrivati dopo che Davide Pisani, della School of biological sciences e della school of Earth sciences dell'Università di Bristol, e il suo team di ricerca formato da Roberto Feuda del California Institute of Technology (Caltech), Martin Dohrmann e Gert Wörheide della Ludwig-Maximilians-Universität (LMU), Walker Pett della Iowa State University, Hervé Philippe e Nicolas Lartillot del Cnrs, Omar Rota-Stabelli del centro di trasferimento tecnologico Fondazione Edmund Mach (FEM) di San Michele all'Adige (TN), hanno analizzato tutti i principali dataset genomici pubblicati tra il 2015 e il 2017.



Commentando questa svolta nella ricerca, Pisani ha spiegato: «Il fatto è che le ipotesi su chi sia venuto prima tra spugne o ctenofori suggeriscono storie evolutive completamente diverse per i principali sistemi degli organismi animali come il sistema nervoso e il sistema digestivo. Pertanto, conoscere il corretto ordine di ramificazione alla radice dell'albero [evolutivo] degli animali è fondamentale per comprendere la nostra evoluzione e l'origine delle caratteristiche chiave dell'anatomia animale».

Nel nuovo studio, Pisani e i suoi colleghi hanno utilizzato tecniche statistiche all'avanguardia come le posterior predictive analyses «per verificare se i modelli evolutivi utilizzati abitualmente nella filogenetica possano descrivere adeguatamente i dataset genomici utilizzati per studiare la prima evoluzione animale» e hanno scoperto che «Per lo stesso dataset, i modelli che possono descrivere meglio i dati favoriscono le spugne alla radice dell'albero degli animali, mentre i modelli che non riescono a descrivere drasticamente i dati favoriscono gli ctenofori».

Feuda aggiunge: «I nostri risultati offrono una semplice spiegazione dell'effetto flip-flop "discusso in modo convincente dal professor David Hillis in una recente intervista su *Nature*». Secondo Dohrmann, «I nostri risultati razionalizzano questo effetto e illustrano come trarre solide conclusioni da dataset flip-flopping».

Wörheide fa notare che «In effetti, se analizzato utilizzando diversi modelli evolutivi, un dataset flip-flopping è un insieme di dati che supporta diverse storie evolutive o alberi filogenetici. Discriminare tra ipotesi alternative di fronte a un dataset flip-flopping richiede di chiarire quanto siano validi i modelli che supportano degli alberi filogenetici alternativi. Le posterior predictive analyses ci permettono di fare esattamente questo. Abbiamo scoperto che i modelli che descrivono dati scarsi identificano invariabilmente gli ctenofori alla radice dell'albero. I modelli che descrivono meglio i dati trovano invariabilmente le spugne in quella posizione».

Pisani conclude: «La filogenomica, l'utilizzo dei dati genomici nella filogenetica, è una scienza relativamente nuova. L'evidenza degli ctenofori come il più antico lignaggio della ramificazione degli animali è emersa per la prima volta nel 2008, una decina di anni fa, nella prima analisi filogenomica su larga scala dei phyla animali. Ora abbiamo strumenti e dati analitici migliori e questo studio mette seriamente in discussione lo status quo accettato».

## Un accordo mondiale contro la plastica in mare?

Il vertice dell'United Nations environmental programme (Unep) che si terrà dal 4 al 6 dicembre a Nairobi potrebbe approvare un piano "la tolleranza zero" sull'inquinamento da plastica degli oceani. L'UN Environment Assembly chiederà infatti ai governi di preparare un Accordo globale simile a quello sul clima di Parigi che vieti lo scarico dei rifiuti di plastica in mare. Attualmente è vietato alle navi di scaricare plastica in mare, ma non esiste un trattato internazionale contro la plastica che si riversa in mare da terra, soprattutto attraverso i corsi d'acqua o portata dal vento. Eppure gli esperti dicono che un Accordo globale sul corretto smaltimento, riciclo e riutilizzo delle plastiche sarebbe qualcosa di ovvio e necessario, visto che la plastica mal gestita e peggio smaltita rappresenta sempre di più una minaccia su larga scala per l'ambiente marino, la pesca e il turismo e che questo tipo di inquinamento non riconosce i confini internazionali.

Il delegati all'UN Environment Assembly, che discuterà anche dell'inquinamento dell'aria e dell'acqua che potrebbe approvare un divieto globale per il piombo nelle vernici, dovrebbero quindi preparare la strada ai ministri dell'ambiente che si incontreranno a Nairobi la prossima settimana e che si dice che siano in gran parte d'accordo sulla necessità agire con maggiore efficacia e durezza per combattere il disastro ambientale del marine litter. L'Unep sta costituendo un gruppo di lavoro per elaborare un quadro giuridico per affrontare il problema delle macro e micro plastiche in mare e gli Usa sembrano questa volta disposti a partecipare, anche se la contrarietà dell'Amministrazione Trump a rispettare qualsiasi legge internazionale è nota. L'idea è quella di copiare il modello dell'Accordo di Parigi sul clima per arrivare a un trattato vincolante sugli obiettivi a lungo termine ma con azioni nazionali volontarie.

Gli ambientalisti sono d'accordo ma dicono anche che bisognerebbe sapere con precisione davvero quanta plastica finisce negli oceani e da dove arriva. L'Onu si è già impegnata a ridurre in modo sostanziale i rifiuti di plastica entro il 2025, ma una risoluzione proposta dalla Norvegia chiede un obiettivo a lungo termine che sia quello dell'eliminazione totale dei rifiuti di plastica e un'operazione mondiale per ripulire la plastica spiaggata. Secondo la Norvegia questo progetto sarebbe più efficace, meno costoso e migliore per l'ambiente rispetto ad alcuni degli esperimenti di bonifica su larga scala attualmente in corso nel Pacifico centrale, che potrebbero danneggiare la fauna selvatica. La Norvegia appoggia anche i progetti per eliminare gli attrezzi da pesca "fantasma" che vengono abbandonati in mare. La pulizia del beach litter è particolarmente importante, perché così si impedirebbe il degrado delle macroplastiche e la loro trasformazione in microplastiche molto più dannose.

A questo stanno lavorando anche i ricercatori dell'Istituto per lo studio delle macromolecole del Cnr (Ismac-Cnr) di Biella che partecipano a studi che possono contribuire alla approvazione definitiva della legge che mette al bando le microplastiche nei cosmetici. Il ddl "Realacci" – che è già stato approvato all'unanimità nel 2016 dalla Camera ma non riesce ad approdare in aula in Senato – e che prevede il divieto, a partire dal 1° gennaio 2020, della produzione e della messa in commercio di cosmetici contenenti microplastiche, che costituiscono un grave problema ambientale.

«Lo studio – spiegano all'Ismac-Cnr – rientra nell'ambito del progetto di sensibilizzazione sui rifiuti marini "Clean Sea Life", progetto co-finanziato dal programma LIFE della Commissione Europea e ha come capofila il Parco Nazionale dell'Asinara. L'inchiesta si è concentrata sul polietilene (PE) che, secondo l'Associazione europea dei produttori cosmetici 'Cosmetics Europe', rappresenta il 94% delle microplastiche contenute nei prodotti cosmetici. La ricerca è stata condotta finora su un campione casuale di 30 punti vendita (profumerie, farmacie, parafarmacie e supermercati) in otto regioni italiane, e ha riguardato 81 prodotti di 37 aziende cosmetiche che contengono polietilene. La maggior parte (circa l'80%) è costituita da prodotti da risciacquo: esfolianti per corpo e viso, saponi struccanti e un prodotto antiforfora. Il polietilene è presente anche in creme per donna e per uomo: in metà di questi prodotti, il polietilene è inserito nelle prime quattro posizioni degli ingredienti, dopo l'acqua. Alcuni fra i prodotti con la maggior concentrazione di polietilene sono in vendita anche negli scaffali dei prodotti naturali ed esaltano una particolare attenzione per l'ambiente».

Per esempio, l'analisi quantitativa eseguita dall'Ismac-Cnr di Biella su un prodotto che elencava il polietilene come principale ingrediente dopo l'acqua, ha stimato «una media di 3.000 particelle di plastica di dimensioni fra i 40 e i 400 micron per ogni millilitro di prodotto: in un flacone da 250ml sarebbero quindi presenti 750.000 frammenti di polietilene, per un peso totale di 12 gr. Nel corso dell'indagine in questo, come in altri due prodotti, il polietilene è stato sostituito da prodotti naturali quali la perlite».



**(continua dalla pagina precedente)**

L'indagine dei ricercatori dell'Ismac-Cnr sulle microplastiche contenute nei cosmetici in vendita in Italia realizzata da MedSharks potrebbe essere uno degli esempi che prenderà una considerazione l'UN Environment Assembly di Nairobi che su questi temi punta a creare una leadership e un coordinamento più forti o un programma rafforzato dell'Unep o addirittura una nuova agenzia delle materie plastiche delle Nazioni Unite.

La Norvegia chiede che tutti i governi presentino una valutazione di quanti rifiuti di plastica stiano arrivando in mare dal loro territorio., ma ammette che non sarà facile. Una fonte che sta partecipando alle trattative preliminari ha detto a BBC News: «Ci sono molte domande a cui rispondere: dovrebbe esserci uno strumento legalmente vincolante che vieta la plastica proveniente da terra? In caso contrario, quale altro tipo di azione globale dovrebbe esserci? Siamo alle prese con questo enorme problema nelle sue fasi iniziali».

La Cina, il più grande inquinatore di materie plastiche del mondo e sembra molto frestia ad approvare vincoli e regole globali. mentre altri grandi inquinatori come l'India e l'Indonesia sarebbero favorevoli a un accordo. Il primo ministro indiano Narendra Modi si è recentemente complimentato per la bonifica di una spiaggia di Mumbai che era diventata una vera e propria discarica di plastiche e ha detto in proposito: «E' nostro dovere proteggere l'ambiente per le nostre generazioni future».

Secondo Eirik Lindebjerg del Wwf, «L'UN Environment Assembly di Nairobi potrebbe rivelarsi un punto di svolta nella crisi della plastica. I trattati sul cambiamento climatico e la biodiversità sono stati avviati in questo forum, quindi ha una comprovata esperienza nel far accadere le cose. La plastica, con forse 8 milioni di tonnellate che finiscono nell'oceano. è una di quei problemi che richiedono chiaramente un accordo globale. I flussi della plastica sono enormi e dannosi, fluiscono attraverso i confini e dobbiamo assolutamente smettere di permettere che la plastica arrivi nell'oceano e questo meeting sembra che potrebbe rivelarsi un inizio molto importante».

## **Artico, raggiunto storico accordo di protezione dalla pesca**

È stato raggiunto qualche giorno fa a Washington uno storico accordo internazionale per proteggere da ogni attività di pesca commerciale la parte centrale del Mar Glaciale Artico. Gli Stati Uniti, il Canada, la Norvegia, la Russia, la Danimarca, l'Islanda, il Giappone, la Corea del Sud, la Cina e l'Unione Europea hanno firmato una moratoria di 16 anni sulla pesca commerciale in acque internazionali, in un'area più grande del Mediterraneo, di circa 2,8 milioni di chilometri quadrati.

L'accordo, legalmente vincolante, sarà automaticamente rinnovato ogni cinque anni, a meno che un Paese non si opponga o non venga adottato un piano di gestione della pesca basato su criteri scientifici. È vitale che tutti i Paesi coinvolti ratifichino l'accordo. Negli ultimi anni il Mar Glaciale Artico centrale ha attirato l'interesse dell'industria della pesca che tenta di trarre profitto dallo scioglimento dei ghiacci. A causa dei cambiamenti climatici il 40% di quest'area, storicamente coperta di ghiaccio, negli ultimi anni ha visto estati senza ghiaccio.

Questo accordo sull'Artico arriva in contemporanea con l'entrata in vigore di un altro accordo sulla protezione del Mare di Ross, in Antartide, dove è stata riconfermata un'area marina protetta che si estende per 1,5 milioni di chilometri quadrati.

"Questa è una vittoria storica per la protezione dell'Artico. Grazie ai milioni di persone di tutto il mondo che hanno sostenuto la campagna Save the Arctic, quest'area unica sarà al sicuro dalle attività di pesca distruttiva - Così Jon Burgwald di Greenpeace Nordic - Ci congratuliamo con i Paesi che hanno firmato questo accordo e ci aspettiamo che nei prossimi 16 anni venga concordata una protezione permanente per la parte centrale del Mar Glaciale Artico, sia dalla pesca commerciale che dalle attività estrattive - continua Burgwald -Nonostante siano stati fatti passi da gigante per proteggere la parte centrale del Mar Glaciale Artico, alcuni dei Paesi che hanno sottoscritto l'accordo, come Stati Uniti, Russia e Norvegia, continuano a voler bloccare alcuni importanti progressi di cui si discute alle Nazioni Unite".

"Il processo delle Nazioni Unite ha un grande potenziale per riuscire a salvaguardare tutti gli oceani: questi Paesi dovrebbero impegnarsi maggiormente e sostenere un accordo globale e ambizioso per la protezione del mare, conclude.

## Specie invasive: l'aumento del negazionismo preoccupa gli scienziati

Sui social media, giornali e persino sulle riviste scientifiche stanno aumentando dichiarazioni e articoli che negano i rischi per l'ambiente delle specie invasive e che, spesso partendo da un punto di vista etico, negano la base scientifica- biologica dei progetti di eradicazione e li definiscono "parziali". Un tema affrontato da Antony Ricciardi e Rachel Ryan, del Redpath Museum della McGill University, nello studio "The exponential growth of invasive species denialism" pubblicato su *Biological Invasions* e Ricciardi, che insegna alla School of environment della McGill, spiega su *The McGill Tribune* che «L'invasione può essere definita come un organismo che viene spostato in un luogo nel quale non ha una storia evolutiva e nel quale stabilisce una popolazione autosufficiente e riproduttiva».

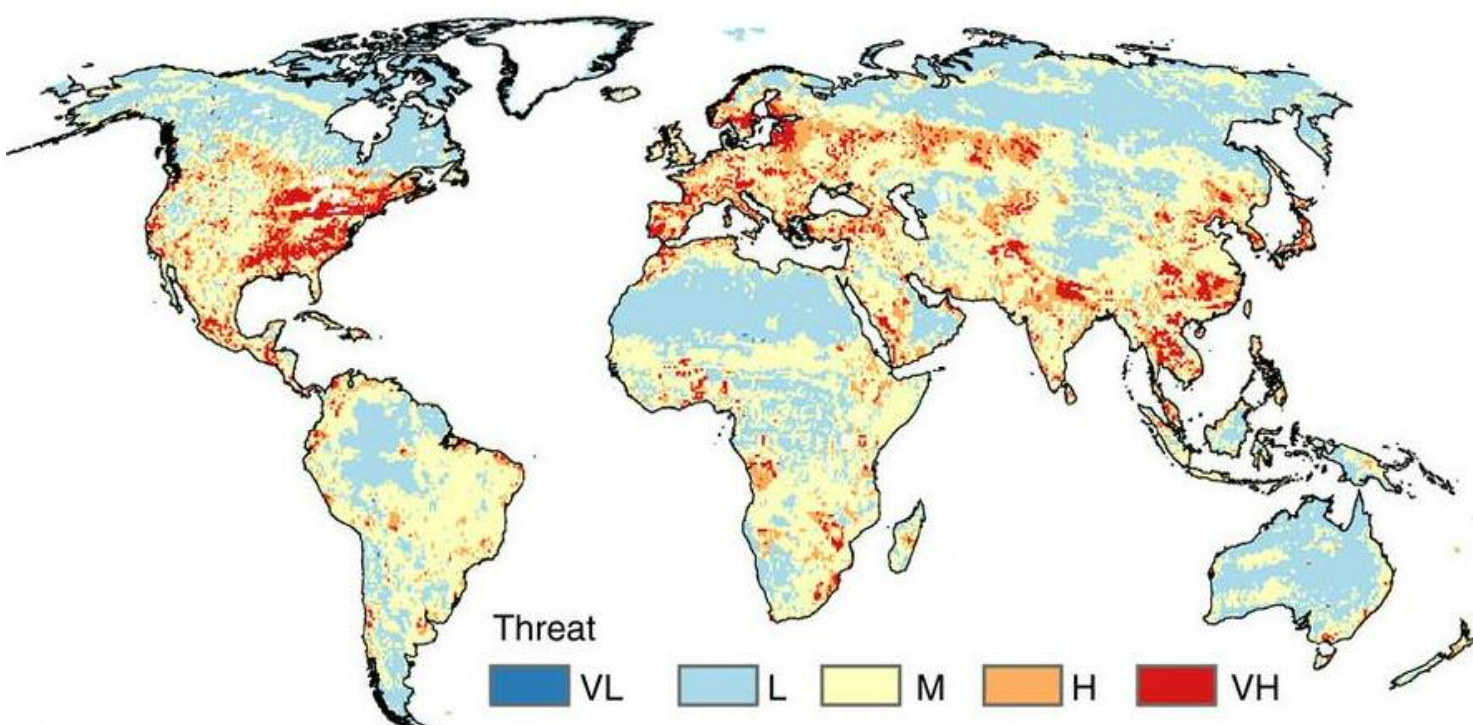
Nello studio pubblicato a settembre i due ricercatori canadesi hanno esaminato 77 articoli che promuovevano il negazionismo delle specie invasive e che secondo loro hanno «ignorato o negato i fatti scientifici». Lo studio ha inoltre riscontrato «un aumento esponenziale del numero di questi articoli pubblicati dal 1990 al 2015».

Secondo Ricciardi, «In generale, il negazionismo scientifico è l'infondato rigetto del consenso scientifico. Il negazionismo delle specie invasive delegittima le scoperte e la credibilità dei ricercatori, in modo simile al negazionismo che riguarda la scienza del clima e la scienza medica. Esiste un consenso scientifico sul fatto che le introduzioni di specie non autoctone pongono rischi significativi [...] per la biodiversità e gli ecosistemi. Questo non significa che gli scienziati pensino che ogni specie introdotta sarà dirompente, o anche che la maggior parte potrebbe avere impatti indesiderabili».

Infatti, mentre alcune specie aliene non hanno forti impatti, alcune. Come la cozza zebra (*Dreissena polymorpha*) o il tarlo asiatico del fusto (*Anoplophora glabripennis*) hanno effetti devastanti sugli habitat nei quali sono state introdotte. I ricercatori canadesi sottolineano che «Sono necessarie ulteriori ricerche per migliorare la valutazione del rischio, poiché le specie invasive sono in grado di alterare la biodiversità, gli ecosistemi e le risorse naturali, fino al punto di avere impatti a livello sociale».

Nell'intervista a *The McGill Tribune* il giornale degli studenti dell'università canadese, Ricciardi

### (a) Invasion threat





**(continua dalla pagina precedente)**

ricorda che «Un importante obiettivo della ricerca è determinare quali specie avranno impatti indesiderati. Quando sento delle persone [di solito non scienziati] che dicono che gli impatti delle invasioni sono stati esagerati, o non ci si può fidare di questi scienziati perché vogliono solo ottenere più denaro per le sovvenzioni [...] è oltraggioso come quando uno scienziato climatico si sente dire che farebbe parte di una sorta di cospirazione politicamente motivata».

Ricciardi ha evidenziato diversi fattori che potrebbero contribuire a questo aumento del negazionismo delle specie invasive, compresa l'opposizione ad una maggiore regolamentazione del commercio deliberato di organismi vivi per mercati come quelli alimentare e dell'industria degli animali da compagnia. «C'è una quantità enorme di materiale genetico che si muove attorno al pianeta [...] e c'è resistenza alla regolamentazione perché può impedire i profitti per il businesses».

Un'altra motivazione per questo negazionismo è la crescente sfiducia nelle istituzioni scientifiche. Secondo Ricciardi, «questo è caratteristico dell'era della post-verità, nella quale l'opinione pubblica è più scettica nei confronti dell'autorità che sfida le visioni del mondo delle persone. Inoltre, alcuni professionisti ritengono di poter aumentare la propria visibilità essendo contrari. Alcune riviste accademiche, incluse quelle prestigiose come *Nature*, pubblicano articoli di opinione che non includono necessariamente dati». Ricciardi cita anche libri negazionisti come *Where Do Camels Belong?* e *The New Wild*.

The McGill Tribune ipotizza che «Forse la motivazione più importante per questo aumento del negazionismo delle specie invasive è l'esistenza di percezioni conflittuali della natura. Il contrarianismo dei negazionisti non è scientifico, ma piuttosto retorico. La platea dei negazionisti va dagli stakeholders della pesca ai filosofi e agli attivisti per i diritti degli animali. Mentre questi critici si concentrano sugli individui, non riescono a riconoscere l'importanza delle specie. Alcuni sono addirittura arrivati a dire che gli ecologisti delle specie invasive sono xenofobi».

Ricciardi ha sottolineato che «C'è un ampio dibattito scientifico sull'ecologia, ma un vero dibattito scientifico coinvolge fatti e prove. Non sto certo sostenendo che invochiamo il termine 'negazionismo' per bandire gli argomenti, ma le critiche scientifiche dovrebbero essere fatte in un forum scientifico dove vengono valutate attraverso la peer review. I Contrarians devono essere sfidati quando dicono cose che non sono scientifiche o che non hanno basi scientifiche o [quando] interpretano male le prove scientifiche».

Nell'editoriale "Canada should embrace invasive species" pubblicato ad agosto dal giornale online canadese *Maclean's* si affermava che «il Canada dovrebbe accogliere le specie invasive», ma Ricciardi fa notare che l'articolo non forniva prove scientifiche e dice che «Questo è un primo esempio del numero crescente di articoli di giornali che attaccano la scienza, ma non devono passare attraverso lo stesso scrutinio che il processo di peer review previsto per i documenti scientifici prima che vengano pubblicati».

Il negazionismo infonde un dubbio che impedisce agli sforzi di gestione per prevenire nuove invasioni o controllare quelle dannose esistenti. Proprio come gli scienziati climatici hanno iniziato a parlare apertamente contro il negazionismo climatico, gli ecologi devono fare lo stesso quando la loro scienza viene messa sotto attacco nella stampa popolare».

Ricciardi conclude invitando gli scienziati a contrattaccare: «Con il negazionismo delle specie invasive in aumento, i biologi dell'invasione devono trasmettere le loro scoperte al grande pubblico. Altrimenti, l'incapacità di farlo significherebbe una gestione meno efficace delle specie invasive, che è sempre più rilevante in settori come la biosicurezza, la conservazione e la gestione degli ecosistemi».

## Ecco il pesce lumaca che vive più in profondità di tutti

Si credeva che i pesci non potessero sopravvivere nella parte più profonda dell'oceano, a migliaia di metri sotto la superficie, in condizioni proibitive, è stata quindi grande la sorpresa di un team di scienziati (Mavkenzie Gerringer, Erica Goetze e Jeffrey Drazen del Dipartimento di oceanografia dell'Università delle Hawai'i – Mānoa, Thoms Linley e Alan Jamieson della School of marine science and technology dell'università di Newcastle) quando hanno scoperto che a profondità di circa 8.000 metri nella Fossa delle Marianne, vicino a Guam, prospera un pesce che non è dotato di denti giganti e acuminati o di mascelle potenti come molte specie di profondità, ma è traslucido, senza squame ed è in grado di vivere benissimo dove ci riescono pochi altri organismi.

Inoltre il team statunitense-canadese-britannico ha scoperto che quello che hanno chiamato Marian snailfish è una specie nuova per la scienza (*Pseudoliparis swirei*) e quindi ha preso nota questa eccezionale scoperta nello studio "*Pseudoliparis swirei* sp. nov.: A newly-discovered hadal snailfish (Scorpaeniformes: Liparidae) from the Mariana Trench" pubblicato su Zootaxa.

La Gerringer, principale autrice dello studio, attualmente in forza ai Friday Harbor Laboratories dell'università di Washington, spiega che «Questo è il pesce più profondo che è stato raccolto dal fondo dell'oceano, e siamo molto entusiasti di avergli dato un nome ufficiale. Non sembrano molto robusti o così forti da poter per vivere in un ambiente così estremo, ma hanno un enorme successo».

I pesci si trovano a diverse profondità nei mari di tutto il mondo, anche al largo della costa dell'isola di San Juan, dove la Gerringer continua la sua ricerca su questa famiglia di pesci. In profondità, gli individui si raggruppano e si nutrono di minuscoli crostacei e gamberi aspirandoli con la bocca per ingoiarli. Si sa molto poco su come questi pesci possano sopravvivere ad una pressione elevatissima, simile a quella che eserciterebbe un elefante su una superficie di un pollice quadrato.

Eppure questa nuova specie sembra dominare alcune zone della Fossa delle Marianne, area oceanica più profonda del nostro pianeta. Durante le spedizioni oceanografiche del 2014 e 2017 (finanziate da National Science Foundation, Schmidt Ocean Institute e Marine Alliance for Science and Technology for Scotland), il team di scienziati ha raccolto lungo la Fossa delle Marianne 37 esemplari delle nuove specie da profondità che andavano da circa 6.900 metri a 8.000 e hanno realizzato analisi del DNA e una scansione tridimensionale per analizzare le strutture scheletriche e tissutali che hanno permesso loro di determinare di aver trovato una nuova specie: il pesce lumaca delle Marianne.

Dopo di allora, un team di ricerca giapponese ha girato filmati di questi pesci che nuotano a profondità di 8.178 metri, finora l'avvistamento più profondo di *Pseudoliparis swirei*.

Linley evidenzia che «I pesci lumaca si sono adattati per andare più in profondità degli altri pesci e possono vivere nelle fosse profonde. Qui sono liberi da predatori e la forma a imbuto della fossa significa che c'è molto più cibo, Ci sono molte prede invertebrate e il pesce lumaca è il miglior predatore. Sono attivi e sembrano molto ben nutriti»

Sono molto pochi i ricercatori ad aver esplorato la Fossa delle Marianne e, a causa della sua profondità e posizione, ancor meno sono le indagini complete su questo ambiente estremo e sui suoi abitanti. Le crociere scientifiche, condotte mentre la Gerringer completava il suo dottorato all'Università delle Hawai'i – Mānoa, prevedevano l'invio di trappole dotate di telecamere sul fondo della Fossa delle Marianne e ci volevano anche 4 ore prima che il dispositivo raggiungesse il fondo. Dopo aver aspettato altre 12 – 24 ore, i ricercatori hanno inviato un segnale acustico alla trappola, che si liberava dei pesi risaliva in superficie, E' così che gli scienziati hanno catturato gli esemplari del "nuovo" pesce abissale e ripreso video della vita sul fondo dell'oceano.

I filmati della crociera di ricerca del 2014 sulla R/V Falkor verranno trasmessi anche nella serie "Blue Planet II" della BBC, che va in onda nel Regno Unito. Durante la stessa crociera il team di ricerca ha filmato anche un'altra specie finora sconosciuta, l'ethereal snailfish, che vive nelle profondità della Fossa delle Marianne.

La Gerringer sottolinea: «Ci attendono un sacco di sorprese. È incredibile vedere cosa vive lì. Pensiamo a questo come a un ambiente difficile perché è estremo per noi, ma c'è un intero gruppo di organismi che sono molto felici laggiù».



**(continua dalla pagina precedente)**

Se la profondità a cui vive lo *Pseudoliparis swirei* è la sua caratteristica più distintiva, i ricercatori hanno anche scoperto una serie di differenze nella fisiologia e nella struttura corporea che hanno chiarito loro di aver trovato una nuova specie. Con l'aiuto di un CT scanner at the dei Friday Harbor Laboratories, gli scienziati hanno potuto esaminare dettagliatamente i dettagli digitalizzati per studiare i vari organi ed elementi del pesce. Gli autori dello studio riconoscono che per ottenere questi risultati e per studiare le profondità marine estreme è necessaria un'ampia collaborazione e per questo hanno deciso che il nome scientifico del nuovo pesce doveva riflettere questo sforzo collaborativo: il Marian snailfish prende infatti il pesce prende il nome dal marinaio, Herbert Swire, un ufficiale della spedizione HMS Challenger che alla fine del 1800 che scoprì per primo la Fossa delle Marianne.

**Il robot fatto di alghe che nuota nel corpo umano**

Può nuotare liberamente nel corpo umano, il primo 'robot medico' fatto di alghe microscopiche. Descritto sulla rivista Science, è stato progettato per trasportare farmaci nel posto giusto, ad esempio nelle cellule tumorali, in modo da ridurre al minimo gli effetti collaterali. E' anche in grado di eseguire piccoli interventi chirurgici.

Sperimentato su cellule tumorali fatte crescere in laboratorio, il robot di alghe riesce a orientarsi grazie a segnali magnetici. Nei test è riuscito a uccidere il 90% delle cellule maligne nel giro di 48 ore.

Simile a una minuscola molla, il robot è stato costruito da Li Zhang e il suo gruppo di ingegneri dell'Università cinese di Hong Kong a partire dalla spirulina, l'alga microscopica che vive in laghi salati ed è considerata sin dall'antichità un ottimo integratore alimentare naturale, tanto da essere entrata nel menù di bordo dell'astronauta italiana dell'Agenzia Spaziale Europea (Esa) Samantha Cristoforetti.

I robot di alghe sono stati sperimentati anche in animali vivi: hanno nuotato nello stomaco di topi, che hanno dimostrato di tollerare bene i piccoli ospiti. Per monitorarne i movimenti all'interno del corpo, i ricercatori hanno rivestito milioni di alghe con nanoparticelle di ossido di ferro. Una volta trasformati, i robot possono essere guidati nei movimenti con l'aiuto di piccoli magneti. Possono inoltre essere controllati attraverso una tecnica di diagnostica per immagini comunemente utilizzata in medicina: la risonanza magnetica nucleare. Le alghe, infine, producono naturalmente luce fluorescente, rendendo così più facile ai ricercatori seguirle mentre nuotano nel corpo, e controllare che i farmaci che trasportano giungano correttamente a destinazione.

**Biologo fotografa medusa nomade a Favignana**

La medusa nomade (*Rhopilema nomadica*), un celenterato di grandi dimensioni, è stata avvistata e fotografata lo scorso settembre nel mare di Favignana dal biologo marino romano Luciano Bernardo. "Si tratta - dice Bernardo - di una specie tropicale entrata nel Mediterraneo attraversando il canale di Suez. E' una medusa molto pericolosa e invasiva che lungo le coste israeliane, dove ha fatto la sua prima comparsa nel 1976, ha prodotto grossi danni alla pesca e al turismo. In seguito, ha raggiunto anche le coste turche e greche fino a Malta. Nel 2015 è stata segnalata a Pantelleria e Cagliari, e l'anno seguente a Levanzo". "Ero in mare a Cala Rotonda - spiega - a Favignana quando è apparsa questa grossa medusa, simile al nostro comune e innocuo "polmone di mare" (*Rhizostoma pulmo*), ma con le braccia filamentose e priva del caratteristico bordino viola sull'ombrella. Ho capito che mi trovavo di fronte a una specie diversa, così ho scattato alcune foto che mi hanno permesso l'identificazione".



## Scoperta una nuova specie di orangutan

Fino ad ora si credeva che esistessero solo due specie di orangutan: quello del Borneo (*Pongo Pongo*) e quello di Sumatra (*Pongo abelii*) ma nel nuovo studio “Morphometric, behavioral, and genomic evidence for a new orangutan species”, pubblicato su *Current Biology* da un team internazionale di ricercatori guidato da Michael Krützen, professore di antropologia e genomica evolutiva all'università di Zurigo, rivela che ne esiste una terza, l'orangutan Tapanuli, dando così contemporaneamente l'eccezionale notizia della scoperta di un “nuovo” parente dell'umanità e della grande scimmia a maggior rischio di estinzione del mondo, visto che ne restano solo circa 800 individui nelle foreste frammentate a nord di Sumatra e che vivono a più di 100 km di distanza dalla più vicina popolazione di oranghi di Sumatra conosciuta.

Nel 1997 i ricercatori dell'Australian National University avevano scoperto una popolazione isolata di oranghi a Batang Toru, una regione boschiva del distretto dei Tapanuli nel Nord Sumatra, ora gli antropologi dell'università di Zurigo hanno stabilito che quel gruppo isolato di orangutan è in realtà una terza specie e l'hanno chiamata *Pongo tapanuliensis*. Lo studio pubblicato su *Current Biology* è il più grande studio genomico degli oranghi selvatici mai realizzato.

I ricercatori svizzeri spiegano che «Le prime indicazioni dell'unicità della popolazione Tapanuli provenivano dal materiale scheletrico di un orango maschio adulto ucciso nel 2013», un orango conosciuto come Raya e morto in seguito alle ferite riportate in uno scontro con gli abitanti di un villaggio. Gli scienziati si sono accorti che rispetto ad altri crani di *Pongo Pongo* e *Pongo abelii* quello dell'orango di Batang Toru aveva alcune caratteristiche dei denti e del cranio uniche. Matt Nowak, che ora lavora per il Sumatran orangutan conservation programme (Socp) e che ha studiato le caratteristiche morfologiche del nuovo orango per il suo dottorato a Zurigo, sottolinea: «Siamo rimasti piuttosto sorpresi che il cranio fosse abbastanza diverso per alcune caratteristiche rispetto a qualsiasi cosa avessimo mai visto prima», Krützen aggiunge: «Quando abbiamo capito che gli orangutan di Tapanuli erano morfologicamente diversi da tutti gli altri oranghi, i pezzi del puzzle hanno combaciato».

Krützen e il suo team stanno da tempo studiando le linee genetiche di tutte le popolazioni orangutan viventi e i loro precedenti risultati, insieme al nuovo sequenziamento genomico di 37 oranghi, hanno mostrato un quadro coerente con i risultati morfologici: «Pur essendoci attualmente solo due specie descritte, abbiamo identificato tre lignaggi evolutivisti molto antichi e tra tutti gli orangutan», spiega a sua volta Maja Mattle-Greminger, un ricercatore dell'università di Zurigo.

Una estesa modellizzazione computerizzata ha permesso di ricostruire la storia di questa piccola popolazione di oranghi e di verificare i risultati della nuova scoperta. I calcoli dei ricercatori dimostrano che gli oranghi di Tapanuli sarebbero rimasti isolate da tutte le altre popolazioni di orangutan di Sumatra per 10.000 – 20.000 anni. Alexander Nater, che ha completato il suo dottorato di ricerca all'università di Zurigo, dice che «La più antica linea evolutiva del genere *Pongo* è attualmente presente negli orangutan Tapanuli, che sembrano essere discendenti diretti della prima popolazione sumatrana nell'arcipelago della Sonda».

Gli orangutan Tapanuli si comportano in modo diverso dagli altri: i maschi, per tenere lontani i rivali e attirare le femmine, fanno “lunghi richiami” che possono essere ascoltati oltre un chilometro di distanza. Questi richiami sono risultati essere 21 secondi più lunghi di quelli degli oranghi del Borneo e con una frequenza massima superiore di quelli degli orangutan di Sumatra. Le indagini ecologiche sostengono le analisi genetiche e morfologiche e confermano che siamo di fronte a una specie a parte di nostril “cugini”, *Pongo tapanuliensis*, la settima specie di grande scimmia antropomorfa conosciuta.

I fossili e gli studi del genoma avevano già rivelato che gli orangutan si divisero dalle altre grandi scimmie intorno ai 14 milioni di anni fa. Il nuovo studio rivela che il lignaggio degli oranghi si divise per la prima volta circa 3,38 milioni di anni fa, quando gli orangutan Tapanuli si separarono dalla popolazione principale che a sua volta si sarebbe poi suddivisa negli orangutan di Sumatra e del Borneo molto più tardi, circa 674.000 anni fa. Questo rende gli orangutan Tapanuli la più antica delle



**(continua dalla pagina precedente)**

tre specie e Krützen dice che «Possono essere i discendenti degli orangutan che più di 3 milioni di anni fa migrarono dall'Asia continentale in quella che ora è l'Indonesia».

Non è chiaro perché si siano formate le tre specie di orangutan e quando lo abbiano fatto, ma il cambiamento climatico potrebbe essere una spiegazione. Durante l'era glaciale il livello del mare era molto più basso di oggi e le isole indonesiane del Borneo, Java e Sumatra sono state collegate per lunghi periodi. Quando il ghiaccio si sciolse e il mare dette all'Indonesia il suo volto attuale è abbastanza plausibile che le popolazioni di oranghi rimaste isolate si siano evolute in modi diversi.

Krützen è ben consapevole dell'eccezionalità di quanto scoperto: «E' molto eccitante scoprire una nuova specie di grandi scimmie nel XXI secolo», ma avverte che ora deve essere data la massima priorità alla salvaguardia dell'orangutan Tapanuli: «Tutti gli sforzi di conservazione devono concentrarsi sulla protezione dell'ambiente della specie». Infatti, la lunghissima storia degli orangutan Tapanuli potrebbe finire presto: vivono in un territorio di circa 1,000 Km<sup>2</sup> e ogni anno vengono uccisi almeno 8 oranghi (l'1% della specie). Il rischio di estinzione è altissimo, basti pensare che le altre specie di grandi scimmie ritenute in pericolo contano a volte popolazioni in decine di migliaia. La specie è minacciata soprattutto dalla caccia, dalla deforestazione, dall'agricoltura e dalle attività minerarie. In tutta l'Indonesia la foresta pluviale viene abbattuta per far posto a piantagioni di palma da olio o a campi coltivati e le foreste vergini dell'ecosistema di Batang Toru stanno seguendo lo stesso destino, ma nell'area ci sono anche progetti per costruire una diga idroelettrica che devasterebbe parte dell'habitat di «nuovi» e rarissimi 800 oranghi Tapanuli, diventati con la loro scoperta la grande scimmia più vicina all'estinzione.

Krützen e Nowak sono preoccupati anche del fatto che il loro habitat sta diventando sempre più frammentato. Gli oranghi Tapanuli vivono in tre aree nella regione di Batang Toru e solo i corridoi di foresta li permettono a queste grandi scimmie di spostarsi nel loro habitat, ma questi corridoi ecologici sono stati abbattuti, intrappolando gli oranghi in habitat più piccoli. Questo sta portando ad accoppiamenti tra consanguinei, il che rappresenta un'ulteriore minaccia che potrebbe causare mutazioni dannose. Krützen dice che gli orangutan di Tapanuli sono più imparentati tra loro che quelli di Sumatra e del Borneo.

Serge Wich, coordinatore del Programma Grandi scimmie di università di Amsterdam e Wwf, aggiunge: «E' veramente affascinante che questa popolazione di oranghi differisca così tanto dalle altre popolazioni di oranghi nel Nord di Sumatra e soprattutto che nel XXI secolo siamo ancora in grado di classificare una nuova specie di grandi scimmie. Ma adesso per assicurare un futuro a questa specie devono lavorare in stretta collaborazione tutti gli esperti del mondo scientifico, le organizzazioni di conservazione, come appunto il Wwf, le aziende e i governi».

Il Wwf sottolinea che «E' necessaria un'azione urgente per rivedere le proposte di utilizzo e sviluppo nell'area in cui vivono gli oranghi, dando assoluta attenzione e priorità alla conservazione della specie. L'area di Batang Toru è una delle priorità di conservazione del Wwf Indonesia che da anni si batte per proteggerla dagli interessi di sviluppo e sfruttamento. Le foreste di Batang Toru sono infatti sottoposte a forti pressioni antropiche dovute alla deforestazione per l'estrazione di minerali, alla costruzione di dighe idroelettriche, alla caccia e comunque alla penetrazione umana nella foresta vergine. Se non sosteniamo le azioni di conservazione già messe in campo anche dal Wwf Indonesia per ridurre e fermare tutte le minacce che mettono a rischio il futuro degli ultimi tratti di foresta vergine, potremo, nell'arco della nostra vita, assistere alla scoperta e all'estinzione di una specie di grandi scimmie, straordinario patrimonio nostro e delle generazioni che verranno».

Nowak conclude: «Se non si fanno rapidamente dei passi in avanti per ridurre le minacce attuali e future e per conservare ogni ultimo pezzo di foresta, una grande specie di scimmia può estinguersi entro pochi decenni. Se conserviamo la foresta di Batang Toru per questi orangutan, proteggiamo anche numerose altre specie che non sappiamo nemmeno se esisterebbero se non ci fosse questa specie ombrello».

## **Omega-3, dall'olio di pesce un'ondata di salute**

*Il tema alimentazione è diventato di notevole interesse ed un numero sempre maggiore di persone cerca di sapere quali sono gli errori comuni che si commettono quando ci si siede a tavola.*

*È indubbio che, negli ultimi anni, l'aumentato consumo di grassi saturi nella dieta quotidiana, insieme ad uno stile di vita scorretto, frenetico e stressante, abbia causato un rapido aumento delle malattie croniche che riguardano l'apparato cardiovascolare, le malattie autoimmuni e le forme infiammatorie.*

*Ormai lo sappiamo, a tavola ci si cura ma se non abbiamo sempre la possibilità di seguire un regime alimentare corretto e bilanciato, la natura ci offre diverse possibilità che sarebbe doveroso cogliere. Inoltre è fondamentale considerare che pur consumando una serie di alimenti come semi di lino, semi di chia, olio di canapa, noci, soia ricchi in acido alfa linolenico (ALA), un omega-3 precursore, l'organismo umano ha scarsa capacità (circa il 7 per cento) di trasformazione del precursore ALA in EPA (acido eicosapentaenoico) e DHA (acido docosaesaenoico).*

*Una delle meraviglie che la natura mette a disposizione è l'olio di pesce che, con il suo importante contenuto in acidi grassi polinsaturi omega-3, offre un'importante fonte di integrazione, fondamentale per la salute ed un buon equilibrio dell'organismo.*

*L'importanza degli omega-3*

*Gli acidi grassi polinsaturi omega-3 sono ricchi di acido eicosapentaenoico (EPA) e di acido docosaesaenoico (DHA), acidi grassi polinsaturi definiti "essenziali" perché l'organismo umano non è in grado di sintetizzarli in autonomia, ma che sono di estrema importanza per mantenere l'equilibrio con i grassi polinsaturi omega-6. Sembra infatti che uno squilibrio fra i due gruppi di acidi grassi, causato da uno scarso apporto di omega 3, possa indurre l'organismo a rilasciare sostanze che promuovono l'infiammazione, soprattutto nei periodi di forte stress. Inoltre, l'aumento nella dieta di grassi saturi può essere considerata un'ulteriore causa di questo squilibrio.*

*A cosa servono gli omega-3*

*È ormai nota la loro azione ipocolesterolemizzante, con una riduzione del colesterolo LDL ed un aumento di HDL e di riduzione dei trigliceridi nel sangue. Per questo motivo i grassi omega-3 rappresentano un valido aiuto nel prevenire i processi aterosclerotici. L'assunzione costante di acidi grassi polinsaturi omega-3 presenti nell'olio di pesce aiuta a prevenire l'insorgenza di malattie cardiovascolari e delle complicanze ad esse legate, oltre a prevenire forme fastidiose di aritmie cardiache. L'assunzione di olio di pesce ha effetti benefici sulla pressione sanguigna, con la sua azione leggermente fluidificante del sangue può contribuire a mantenere normali i valori pressori. Sono inoltre fondamentali per la formazione delle membrane cellulari e un corretto sviluppo del cervello. È scientificamente provata l'importanza dell'integrazione di EPA e DHA in gravidanza, sia per la salute della donna ma soprattutto per un corretto sviluppo neuronale del nascituro.*

*d è proprio per il ruolo importante che gli omega-3 rivestono nelle funzioni cerebrali dell'uomo, che l'integrazione viene utilizzata spesso in ambito neurologico, non solo come coadiuvante alle normali terapie previste per patologie importanti come l'Alzheimer, ma anche, semplicemente, per rallentare l'invecchiamento cognitivo e conservare negli anni la funzione della memoria. Da non sottovalutare la loro azione immunomodulante, fondamentale visto l'aumento dell'incidenza delle patologie autoimmuni. Non dimentichiamo la loro funzione antinfiammatoria, in grado di inibire la produzione dei mediatori dell'infiammazione, come prostaglandine e leucotrieni. L'azione antinfiammatoria non si limita alle articolazioni ma si estende anche dell'apparato intestinale. Gli omega tre sono fondamentali per il sostegno delle membrane cellulari che proteggono l'intestino dai tipici danni che si possono riscontrare in patologie come il Morbo di Crohn e colite ulcerosa.*

*Gli omega-3 sono elementi fondamentali per il benessere degli occhi, poiché partecipano allo sviluppo dei tessuti oculari, favoriscono l'elasticità capillare degli stessi e possono prevenire i danni dovuti all'iperglicemia cronica.*



## **Spiedini di pesce**

### **Ingredienti per 8/10 spiedini**

- 1 fetta di tonno (300 gr circa)
- 1 fetta di salmone (300 gr circa)
- 1 fetta di pesce spada (300 gr circa)
- 100 gr di pomodorini
- 1 zucchina
- olio di oliva extravergine
- sale



### **Preparazione**

Preparate le vostre fette di pesce sul tagliare.

Eliminate loro la pelle, poi tagliatele prima a strisce e poi a cubetti di circa 2 cm.

Componete ogni spiedini alternando i pezzi di pesce con un pomodoro e due pezzetti di zucchina. Ungete con un po' di olio la bistecchiera e riscaldatela per bene, quindi cuocete gli spiedini da entrambi i lati per circa 10 minuti.

Aggiungete un po' di sale e portate in tavola i vostri spiedini di pesce.

## **Peperoni ripieni di tonno**

### **Ingredienti per 4 persone**

- 2 peperoni
- 250 gr di tonno
- 200 gr di pomodorini
- 1 fetta di pane
- 1 cucchiaio di capperi
- 50 gr di olive nere denocciolate
- basilico
- olio di oliva extravergine
- sale
- pangrattato



### **Preparazione**

Iniziate a tagliare i pomodorini e le olive e spezzettate il basilico.

Trasferite gli ingredienti in una ciotola assieme al pane spezzettato, il tonno sgocciolato ed i capperi dissalati.

Aggiungete un pizzico di sale ed amalgamate gli ingredienti.

Lavate ora i peperoni, eliminategli il picciolo senza lasciare il buco e tagliateli a metà.

Eliminate i semini ed oliate tutto l'interno dei peperoni.

Farcite i peperoni con il ripieno preparato poco prima ed aggiungete in superficie il pangrattato ed un filo d'olio.

Trasferite i peperoni in una teglia da forno oleata e ricopriteli di carta stagnola.

Cuocete in forno già caldo a 180 °C per 30 minuti poi togliete la carta e cuocete per altri 10 minuti.

I vostri peperoni ripieni di tonno 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](http://www.arcipescafisa.it) oppure indirizzando una e-mail all'indirizzo: [arcipesca@tiscali.it](mailto:arcipesca@tiscali.it)*