ARCI PESCA F.I.S.A.
Federazione Italiana Sport ed Ambiente

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

Anno XI N°126 LUGLIO 2018 | arcipesca@tiscali.it | www.arcipescafisa.it

In questo numero

Un mare di droni
pag.2-16
Comunicazoni ARCI PESCA FISA
***
Approfondimenti
pag.17
Tinca gobba dorata
pag.18
Studio rifiuti plastici
pag.20-21
News
pag.22-23
Cambiamenti climatici
pag.24-25
News
pag.26-27
Il mare più bello
pag.28-29
L'Angolo Enogastronomico

Un mare di droni

Droni per il controllo delle acque e per il monitoraggio delle strutture subacquee, sistemi robotici per l'esplorazione delle profondità marine e delle aree archeologiche sommerse e anche imbarcazioni senza equipaggio per il soccorso in mare o il trasporto di merci. Dopo il boom dei droni aerei, anche in Italia si moltiplicano i progetti di nuovi robot per impiego in mare e nei laghi, come pure nei bacini idrici e nei grandi fiumi. Un mercato in rapida crescita, che vede già all'opera numerosi centri di ricerca, università e aziende specializzate.

I maggiori esperti italiani di questo settore si daranno appuntamento in occasione del "**Sea Drone Tech Summit 2018**", il primo congresso in Italia dedicato ai droni e ai robot per impiego marino e subacqueo, che si svolgerà nei giorni 16 e 17 novembre prossimi a Gallipoli (Lecce).

"Sarà il primo evento italiano sui 'sea drone' e sulle loro applicazioni", ha spiegato l'organizzatore Luciano Castro, "e ci consentirà di fare il punto sullo sviluppo e sulle prospettive di questa nuova tecnologia in Italia".

Il programma del "*Sea Drone Tech Summit 2018*" prevede una cerimonia inaugurale con la presenza di istituzioni locali e nazionali, a cui seguiranno tre sessioni: la prima sarà dedicata ai **droni sottomarini**, la seconda ai **droni navali**, mentre la terza ai **droni aerei per impieghi marini**.

"Saranno presentati droni sottomarini di vario tipo, ad esempio per la mappatura dei fondali, per l'esplorazione di navi naufragate, per la bonifica dei porti e per la manutenzione di condotte o di piattaforme offshore", ha sottolineato Castro, "ma anche droni navali per il soccorso rapido in mare e per la sorveglianza di coste, laghi e bacini".

Il "*Sea Drone Tech Summit 2018*" è promosso dall'associazione Ifimedia ed organizzato dalla società Mediarkè, lo stesso team che dal 2014 si occupa di "*Roma Drone Campus*", il maggiore evento professionale italiano sui sistemi a pilotaggio remoto, giunto ormai alla quinta edizione. La partecipazione è gratuita ed è riservata ai professionisti del settore, previa registrazione.

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
CAVACIOCCHI FERNANDO - supplente

Conferma il 5 per mille anche nel 2018

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

I nuovi moduli 2018 per la dichiarazione dei redditi, disponibili sul sito dell'agenzia delle entrate, riportano correttamente i consueti riquadri per la destinazione del 5 per mille.

ARCI PESCA FISA Federazione Italiana Sport ed Ambiente

I modelli per la dichiarazione dei redditi 2018 (CUD, 730 o Unico Persone Fisiche) contengono un apposito riquadro dedicato al 5 x mille.

Nel riquadro, sono presenti quattro aree di destinazione, scegli la prima in alto a sinistra dedicata alle associazioni di promozione sociale.
Apponi la tua firma ed il codice fiscale dell'ARCI PESCA FISA · ***97044290589***

Via Pescosolido, 76 - 00158 Roma - Tel. 06 4511704 - www.arcipescafisa.it - arcipesca@tiscali.it

arci pesca fisa

COORDINAMENTO SPORTIVO NAZIONALE

SETTORE ACQUE INTERNE

ATTIVITA AGONISTICA NAZIONALE

2018

FEDERAZIONE ITALIANA SPORT AMBIENTE

Via Pescosolido 76 - 00158 ROMA

ARCI PESCA FISA
COORDINAMENTO SPORTIVO NAZIONALE ACQUE INTERNE
CALENDARIO GARE E MANIFESTAZIONI NAZIONALI

CLICCA QUI PER SCARICARE IL REGOLAMENTO COMPLETO:
http://www.arcipescafisa.it/UserFiles/File/Regolamento_Selettive-Campionati_Nazionali_2018DEF.pdf

Regolamenti e date Trota Lago e Torrente

DATE NAZIONALI DEI CAMPIONATI ITALIANI E COPPA ITALIA 2018 SETTORE TROTA

- trota lago Coppa Italia (nord) 28/29 aprile 2018
- trota torrente/spinning Campionato Italiano (nord) 26/27 maggio 2018 **ANNULLATA**
- trota torrente/spinning Campionato Italiano (sud) 16/17 giugno 2018
- trota lago Campionato Italiano (centro) 13/14 ottobre 2018

CLICCA SUL REGOLAMENTO DI INTERESSE
PER SCARICARLO E CONSULTARLO

REGOLAMENTO COPPA ITALIA A BOX LAGO 2018
[http://www.arcipescafisa.it/UserFiles/File/regolamento_Coppa_Italia_a_Box_Lago_18.pdf]

REGOLAMENTO NAZIONALE COPPA ITALIA BOX 2018 TROTA TORRENTE
[http://www.arcipescafisa.it/UserFiles/File/regolamento_Coppa_Italia_Box_Torrente_18.pdf]

REGOLAMENTO NAZIONALE TROTA TORRENTE SPINNING 2018
[http://www.arcipescafisa.it/UserFiles/File/regolamento_Nazionale_Spinning_18.pdf]

REGOLAMENTO NAZIONALE TROTA LAGO 2018
[http://www.arcipescafisa.it/UserFiles/File/regolamento_Nazionale_Trota_Lago_18.pdf]

REGOLAMENTO NAZIONALE TROTA TORRENTE 2018
[http://www.arcipescafisa.it/UserFiles/File/regolamento_Nazionale_Trota_Torrente_18.pdf]

1°Campionato Nazionale Trota-lago a Coppie 2018

Lago Arcipesca 2001

Via S.Brigida 43,31023

Castelminio di Resana (TV)

14\15 LUGLIO 2018

Organizzazione manifestazione:

ARCI PESCA FISA VENETO

Gestore del lago:Tortorella Vincenzo cell.3477190454

email:www.lago2001.it

CLICCA QUI PER SCARICARE IL DOCUMENTO COMPLETO:

http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2160

ARCI PESCA FISA

Dipartimento sportivo nazionale

REGOLAMENTO NAZIONALE TROTA LAGO A COPPIE 2018

Art. 1) ORGANIZZAZIONE: Al Comitato Regionale dell'ARCI PESCA FISA del VENETO è affidata l'organizzazione della finale del 1° CAMPIONATO ITALIANO DI PESCA ALLA TROTA IN LAGO A COPPIE .
La finale sarà suddivisa in 2 prove, una il sabato pomeriggio e una la domenica mattina di minimo 90 minuti ciascuna, tutte e due valevoli per la classifica finale.

Art.2) PARTECIPAZIONI La partecipazione è riservata a tutti i Circoli o Società Sportive ARCI PESCA FISA e a tutti i Pescatori in regola con la tessera agonistica ordinaria valida per l'anno in corso, che abbiano partecipato ai campionati provinciali a coppie e\o regionali individuali in ordine di classifica finale anno 2017 con le seguenti modalità:

- Per il Campionato Italiano a coppie il quorum è fissato a n. 50 coppie c\a. provenienti dalle rispettive classifiche anno 2017 **dei campionati a coppie , per i comitati che non hanno effettuato tale campionato, in base alla classifica dei campionati individuali regionali** e\o provinciali. Sarà compito ai vari regionali di organizzare un campionato a coppie con un minimo di tre prove quanto prima, tali da avere una classifica specifica della specialità. La percentuale del quorum sarà ricavata sulla somma totale dei partecipanti arrotondando all'unità. I responsabili regionali e\o provinciali al momento dell'invio delle relative classifiche **dovranno obbligatoriamente specificare ed evidenziare** chi e' intenzionato a partecipare alla finale nazionale a coppie. Parteciperanno alla stesura del quorum **solo i concorrenti** che avranno dato l'adesione alla finale.
- Nelle regioni in cui non si sono svolte gare di trota lago saranno ammesse due coppie per ogni comitato provinciale Arci Pesca Fisa, purché in regola con tessera agonistica in corso di validità.

Ripescaggi: in caso di non partecipazione da parte di un avente diritto si procederà al ripescaggio secondo la classifica di appartenenza, fino ad ottenere il numero fissato .
Le manifestazioni si svolgeranno quali che siano le condizioni atmosferiche e saranno rette dal seguente REGOLAMENTO **che tutti i partecipanti** per effetto della loro iscrizione dichiarano di conoscere ed accettare.

Art. 3) ISCRIZIONI **Le iscrizioni da compilarsi esclusivamente** sul modulo fornito dal Comitato Organizzatore dovranno pervenire alla sede del Responsabile Nazionale all'indirizzo e-mail: vicla59@libero.it o al n. di fax 0744/388576, le iscrizioni dovranno pervenire corredate dai numeri di tessera Agonistica e dalla quota d'iscrizione € 110.00 a coppia per entrambe le gare.

CLICCA QUI PER SCARICARE IL REGOLAMENTO COMPLETO:
http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2161

CAMPIONATO INTER-REGIONALE ARCI PESCA LOMBARDIA 2018
PESCA AL COLPO LAGHETTO

RISULTATI 3^ PROVA DEL 17 giugno 2018
CARPODROMO BEL SIT BERNATE TICINO

N.	NOME	SOCIETA'	PESO	PIAZ.
		1° SETTORE		
1	DIDONI - MORA	ROGOREDO 84	38,740	1
2	BRUSTIA - LEGGENDARI	CORMANESI	14,325	4
3	DIONISIO - ROSIA	PALAZZOLESI	17,235	3
4	BOSONI - FORMENTINI	TORRETTA	14,280	5
5	ARRIGONI - LANDRICCIA	ROGOREDO	22,330	2
		2° SETTORE		
6	FARE' - TIRINO	CORMANESI	3,930	4
7	BARBIERI - FREZZA	TORRETTA	11,405	1
8	GRANATA - MALU'	ROGOREDO 84	9,500	2
9	MULTARI - TURCO	AMT DELFINO	ASS.	6
10	FONTANA - FUCCELLI	NOVATESI	6,375	3
		3° SETTORE		
11	BARBI - MERIGO	NOVATESI	9,090	4
12	GRITTI - SARTORI	NOVATESI	6,175	5
13	BELLOMI - BELLOMI	ROGOREDO 84	11,885	2
14	BRAMANI - BRAMANI	ROGOREDO 84	9,880	3
15	CACCAMO - DEALTI	AMT DELFINO	22,300	1
		4° SETTORE		
16	GIUBELLI - TOCH	BOTTATRICE	6,650	3
17	ALZIATI - TERZIOTTI	BOTTATRICE	10,960	2
18	ARANCI CROCE	CORMANESI	11,450	1
19	QUIROLI - ZACCONI	BOTTATRICE	5,210	4
20	SPIROLAZZI - ZAZZERI	TORRETTA	0,150	5
		5° SETTORE		
21	BENSAIA - ZUPPELLI	NOVATESI	6,050	5
22	ROSMINI - TERRANINI	CORMANESI	24,190	2
23	NEGRONI - POGGI	NOVATESI	13.630	3
24	BRUSCATO - SAVOIA	BOTTATRICE	9,010	4
25	ALDINI - GHIRARDI	CORMANESI	24,300	1

CAMPIONATO INTER-REGIONALE ARCI PESCA LOMBARDIA 2018

CLASSIFICA DOPO LA 3^ PROVA DEL 17 GIUGNO 2018

CLASS	NOME	SOCIETA'	PESO TOT.	PIAZZAMENTI CON SCARTO	PUNTI TOT.
1	CACCAMO - DEALTI	AMT DELFINO GENOVA	112.650	1+1+1	3
2	ROSMINI - TERRANINI	CORMANESI	94.930	1+1+2	4
3	GRANATA - MALU'	ROGOREDO 84	79.630	2+1+2	5
4	ARANCI - CROCE	CORMANESI	65.950	2+2+1	5
5	BELLOMI - BELLOMI	ROGOREDO 84	61.605	1+2+2	5
6	DIDONI - MORA	ROGOREDO 84	101.170	3+2+1	6
7	BRAMANI - BRAMANI	ROGOREDO 84	82.270	3+1+3	7
8	BRUSTIA - LEGGENDARI	CORMANESI	82.185	1+3+4	8
9	BARBIERI - FREZZA	TERRETTA	61.065	4+3+1	8
10	GIUBELLI - TOCH	BOTTATRICE	59.910	4+1+3	8
11	SPIROLAZZI - ZAZZERI	TORRETTA	44.490	1+3+5	9
12	ARRIGONI - LANDRICCIA	ROGOREDO 84	75.760	2+5+2	9
13	DIONISIO - ROSIA	PALAZZOLESI	59.665	3+3+3	9
14	BRUSCATO - SAVOIA	BOTTATRICE	52.740	2+4+4	10
15	BARBI - MERIGO	NOVATESI	48.650	4+2+4	10
16	NEGRONI - POGGI	NOVATESI	61.650	3+4+3	10
17	ALZIATI - TERZIOTTI	BOTTATRICE	53,810	5+4+2	11
18	QUIROLI - ZACCONI	BOTTATRICE	48.600	2+5+4	11
19	ALDINI - GHIRARDI	CORMANESI	33.490	5+6+1	12
20	MULTARI - TURCO	AMT DELFINO GENOVA	58.980	4+2+6	12
21	BENSAIA - ZUPPELLI	NOVATESI	47.860	4+3+5	12
22	GRITTI - SARTORI	NOVATESI	43.445	3+5+5	13
23	FONTANA - FUCCELLI	NOVATESI	41.745	5+5+3	13
24	FARE' - TIRINO	CORMANESI	25.530	5+4+4	13
25	BOSONI - FORMENTINI	TORRETTA	43.990	5+4+5	14

CLICCA QUI PER SCARICARE IL DOCUMENTO COMPLETO:
http://www.arcipescafisa.it/UserFiles/File/39o_campionato_italiano_trota_torrente.pdf

A Rivoli (TO) il Regionale incontra l'Assessore De Francia

Rivoli, grazie all'iniziativa di Large Motivetto si è tenuto un tavolo di lavoro per coordinare progettualità condivise tra le realtà del territorio e Arci Pesca Fisa. I temi trattati dalla cittadinanza attiva a veri propri laboratori per ragazzi dagli 8/ 19 anni, dallo sport al ritrovarsi attraverso le arti performative. Al tavolo di lavoro presente l'Assessore Paolo De Francia, delegato per lo sport e le politiche giovanili per la città di Rivoli. Sulle attività sportive e ricreative Giuseppina Lo Duca e Enzo Grosso hanno delineato una serie di attività per i disabili nei laghetti pescasportivi. Proposte che si porteranno ad un incontro la prossima settimana ad Asti presso il Comitato Provinciale.

ARCI PESCA FISA

FEDERAZIONE ITALIANA SPORT E AMBIENTE
FEDERATA ARCI

ZONA DI JESI

"Oltre 200 nuove Piccole Sentinelle dell'Emergenza"
- Educazione ambientale seminata nelle giovani menti –
7° EDIZIONE

Ad aprile 2018 è iniziata la serie di incontri che annualmente **l'ARCI PESCA – FISA di Jesi**, *Federazione Italiana Sport e Ambiente*, fa con gli alunni delle classi quinte delle scuole primarie del Comprensorio di Jesi che hanno aderito all'iniziativa dal titolo: **"Minori e Sicurezza: i rischi delle acque";** iniziativa autofinanziata dal Comitato Provinciale dell'Associazione e Patrocinata del **Comune di Jesi** e della **Provincia di Ancona**.

12 sono state le classi quinte che hanno aderito all'iniziativa e con gli oltre 200 nuovi ragazzi che hanno ricevuto l'attestato di **Piccole Sentinelle dell'Emergenza** siamo arrivati a oltrepassare complessivamente nei sette anni la quota di 1500 alunni.

L'obbiettivo è quello di far conoscere come **prevenire i pericoli** esistenti quando ci si reca negli ambienti acquatici, in particolare nelle prime giornate di accesso al mare; pericoli determinati dal sole, dalle onde, dai tuffi, ecc. e quando e come si attiva il soccorso di emergenza 118 in caso di pericolo.

Gli incontri terminano con la proiezione di un documentario che porta i giovani alla scoperta della **vita presente all'interno delle acque,** quando queste sono pulite, non inquinate, e quindi divulga l'importanza della sorveglianza degli ambienti acquatici (fiumi – laghi – mare) per permettere ai pesci, e non solo, di poter continuare a vivere, nel loro ecosistema. Salvaguardia e tutela delle acque svolta dall'ARCI PESCA FISA attraverso la presenza dei **pescatori** e dei **Guardiapesca Volontari** che sorvegliano le acque affinchè non vengano avvelenate dagli eco-criminali.

Al termine della lezione vengono consegnati ai partecipanti l'attestato di **"Piccole Sentinelle dell'Emergenza"** e alle maestre l'attestato di partecipazione della classe all'iniziativa, alle quali va rivolto il nostro ringraziamento per la loro collaborazione; ringraziamento esteso al Comitato Provinciale ARCI PESCA FISA di ANCONA, che ha finanziato l'iniziativa, al suo Presidente dott. Roberto Sabbatini in qualità di Relatore, e ai Guardiapesca volontari Alfio Lillini, Marcello Mazzarini e Massimo Sabbatini che si sono impegnati per la buona riuscita dell'iniziativa.

Jesi, 18 maggio 2018

ARCI PESCA FISA

LARGO S. ALLENDE n. 7/B - 60035 – JESI (AN) TELEFONO: 338 7523551 FAX 1782224618- E.mail: apf.zjesi@gmail.com

9° Summer Fishing Games 2018

Amici, l'epilogo del 9 torneo organizzato dal Team La Sorgente Arcipescafisa Padova, e' terminato il 10 giugno presso l'impianto di pesca ARCIPESCA ZAPPARE' dove Maria Antonietta e lo staff organizzatore ci ha fatti divertire tutti con una resa lago del 84% ,i nostri ambiziosi agonisti si sono cimentati in una pesca tecnica e non semplice dove fino all ultimo turno si potevano decidere le classifiche dei settori e successivamente quelle del 9 summer 2018 sono stati premiati i migliori dei settori e delle tre classifiche, l'ambito premio è stato vinto nella categoria seniores da LUCA LEVORATO del team la sorgente che e' l'unico che piazza tre primi in tre prove, secondo posto per FABIO MICHIELETTO del team acquafish con due primi e 1,5 punti finali ,il terzo posto e per MARCO CORO' dell'Aps Trebaseleghe sempre con due primi e 1,5 punti, quarto posto per DAMIANO SIMONATO del team la sorgente e quinto posto per CHRISTIAN ZANNUTEL dei garisti time sempre con due primi e 1,5 punti, a seguire MARIO CORO' E IL RESTO DELLA CLASSIFICA.

La categoria OVER 60 e' stata vinta da GABRIELE BASSANESE con 4,5 punti ,e per una sola trota su DE BATTISTI ALBANO SEMPRE CON 4,5 PUNTI e su BEPPINO BERIOTTO ,terzo con 4,5 punti e 7 trote in meno.

La categoria JUNIORES e' stata vinta da BRUSEGHIN FABIO con 3 punti e 71 catture ,secondo posto per THOMAS LEVORATO con 7,5 punti terzo posto per MATTEO BERNARDI con 8,5 punti e quarto posto per MARCO MARZOTTO con 13 punti ,,tutti e quattro del TEAM LA SORGENTE Il tempo e il pranzo finale e' stato quello che noi vogliamo da sempre, pesca, amicizia e terzo tempo, ciaooooooo vi aspettiamo.

Chieti, nuovo mezzo a disposizione del'Arci Pesca

Nuovo mezzo a disposizione della pattuglia di San Salvo dell'Arci Pesca

Ieri pomeriggio benedetto dopo il corso Aib

Ieri pomeriggio, 9 giugno, al termine del corso di antincendio AIB di 1° livello – che si è svolto presso la sede Operativa dell'Arci Pesca Fisa - Comitato Provinciale di Chieti di Lentella – c'è stata la benedizione di un nuovo veicolo del servizio di vigilanza e protezione civile, in dotazione al gruppo a cavallo "Pattuglia Uno" San Salvo.

Il nuovo veicolo, una Seat Marbellla completa nell'allestimento e attrezzature, andrà ad affiancare le altre tre autovetture operative, nel difficile compito della prevenzione e protezione del territorio.
"Un sentito e particolare ringraziamento alla signora Maria D'Adamio – commenta il presidente Arci Pesca, Giuseppe Zappetti – che ha donato l'autovettura, da parte dell'Arci Pesca Fisa Comitato Regionale dell'Abruzzo, e in modo particolare da quello Provinciale di Chieti, del suo Gruppo Dirigenziale e di Vigilanza tutta".

CORSO AIB - Intanto, continua il corso AIB Operatore di 1° livello della Protezione Civile Regione Abruzzo. Ieri a Lentella si è tenuto il terzo giorno di lezioni.
Soddisfazione da parte dell'Arci Pesca Fisa che ringrazia la Croce Rossa di Vasto: "Fantastici i ragazzi della Croce Rossa Italiana, del Comitato locale di Vasto, che con la loro preparazione, bravura e padroni di una materia difficile, quale il primo soccorso e intervento, hanno destato interesse e voglia di conoscenza negli agenti volontari presenti al corso di antincendio. La professionalità della brava Concetta e la pazienza dell'instancabile Ivan, hanno suscitato nei partecipanti un vivo intetesse a chiedere e a formulare domande che sono state tutte evase con semplicità e chiarezza. Bravi ai Volontari della Croce Rossa Italiana".

a cura dell' Ing. Davide Caccamo
Tecnologie Solari Sicilia srl, Messina

Fotovoltaico Estetico.
Invent lancia i pannelli d'autore

Piccoli capolavori di design dai nomi suggestivi: *Mirò, Eyes, Bauhause, Flowers*... l'idea è dell'azienda veneta Invent che ha sviluppato e brevettato un nuovo tipo di cella fotovoltaica: **InvisibleCell®**.

Questo nuovo tipo di cella fotovoltaica nasconde i collegamenti elettrici normalmente presenti sulla superficie esposta al Sole, rendendola completamente nera, e rivestita di una lastra di vetro dello spessore di 4 mm, che, oltre ad aumentare la resistenza meccanica del pannello stesso, rispetto ai tradizionali 3,2 mm, **offre la possibilità di eseguire delle lavorazioni tridimensionali** da cui ottenere i disegni più svariati.

Ciascuna delle composizioni di pannelli ha il suo nome, ispirato ai motivi più caratteristici dell'arte contemporanea. In pratica, ogni pannello fotovoltaico, singolarmente, sviluppa **250 Watt** di quella che sarà la potenza complessiva dell'impianto, inoltre, **ogni pannello è un tassello del mosaico che andrà a costituire il disegno complessivo dell'installazione**.

Ad esempio, l'impianto *Eyes* è costituito da 12 moduli fotovoltaici, ciascuno dei quali riproduce una parte del disegno complessivo, mentre l'impianto sviluppa nel suo insieme una potenza di **3 kW**; l'impianto *Mirò* è costituito da 42 moduli per una potenza complessiva di 10,5 kW, e così via... è dunque possibile scegliere il disegno e la potenza desiderati, considerando che ciascuna fantasia è associata ad una certa potenza.

Dalle immagini visualizzabili sul sito *http://www.inventsrl.it/* è possibile vedere che l'azienda ha scelto di sviluppare più fantasie per differenti potenze. In alcuni casi, ad una certa potenza corrisponde più di una fantasia, come nel caso di *Cyrcles, Eyes*, installazioni da 12 pannelli o *Bauhause* e *Trails*, installazioni da 10 pannelli.

L'idea di rendere il fotovoltaico un oggetto di design architettonico può rivelarsi un importante strumento per la sua diffusione nei contesti urbani, negli edifici pubblici, o anche in realtà industriali. Il valore aggiunto della Bellezza, la sua capacità di **agire come elemento ornamentale**, potrebbe offrire la possibilità di migliorare l'estetica dell'impianto fotovoltaico e incentivarne la diffusione in contesti dove, più che altrove, anche l'occhio vuole la sua parte.

Inoltre, la possibilità di personalizzare i disegni, potrebbe dare il via anche ad **operazioni commerciali volte a brandizzare questo elemento architettonico**. Ad esempio, potrebbero essere realizzate installazioni che riproducano il **logo delle aziende** o altre immagini legate al brand, in grado di personalizzare un elemento che, viceversa, rimarrebbe altrimenti anonimo.

Last but not least, possiamo essere fieri del fatto che i moduli fotovoltaici *Invent* sono **prodotti in Italia**, che la tecnologia **InvisibleCell®**, che rende invisibili le connessioni elettriche sulla superficie del modulo, è un brevetto di *Invent*, e che i pannelli vengono realizzati in regime di qualità certificata con una linea automatizzata di elevata capacità produttiva.

Se c'è qualcosa per cui ci siamo sempre distinti nel Mondo è per la qualità e l'eleganza del *Made in Italy*, e avere portato innovazione anche in un settore inesplorato, da questo punto di vista, come il fotovoltaico, penso sia un bel risultato.

Ci saranno tentativi di imitazione? Credo proprio di sì... ma almeno in questo caso sarà per un buon motivo.

TECNOLOGIE SOLARI SICILIA

NB: Si rende noto ai soci partecipanti, che l'Arci Pesca 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'Arci Pesca Fisa riceve le proposte di viaggi vantaggiose e le diffonde tra i socie 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 del Turismo Arcipesca, scrivere a: arcipesca@tiscali.it – *tel. 06 4511704- *TARIFFE CONFIDENZIALI RISERVARE AI SOCI** Quota iscrizione €.20 adulti - €.10 ragazzi 12 anni N.C - **Organizzazione Tecnica: Ota Viaggi T.O**

BAIA DEI GIGLI HOTEL CLUB****ISOLA DI CAPO RIZZUTO/ CAPO PICCOLO - Calabria

POSIZIONE: Direttamente sul mare, sorge in posizione privilegiata nella baia di Capo Piccolo, immerso nella stupenda cornice naturale della zona a ridosso della caratteristica "spiaggia dei Gigli", nel cuore dell'Area Marina Protetta di Capo Rizzuto. Isola di Capo Rizzuto ha un grande patrimonio di storia e natura, con il suo celebre ed omonimo promontorio che si protende nel blu dello Jonio, tra spiagge, castelli e falesie rocciose spettacolari. Celebre è il meraviglioso mare e la presenza, nelle vicinanze, di siti storici importanti, Capo Colonna e Le Castella fra tutti. In definitiva è una delle località di vacanza più complete nel panorama turistico della Calabria e dell'intera penisola.
COME ARRIVARE: In aereo: Aeroporto di Lamezia Terme a circa 90 Km. e Crotone 11 km. **In treno:** stazione ferroviaria di Crotone a circa 24 Km.
CAMERE: 82 camere (tipologia doppia, tripla e quadrupla con possibilità di quinto letto aggiunto per i bambini sino a 12 anni .Spaziose ed arredate con gusto, letti matrimoniali king-size, dotate di telefono, tv, cassaforte, frigobar ed aria condizionata ad orari prestabiliti, bagno con doccia e phon. **SERVIZI**: Ristorante climatizzato, American Bar a bordo piscina, due piscine di cui una per bambini, campo polivalente tennis/calcetto, piccola area giochi per bambini, parcheggio esterno non custodito, minimarket a 100 metri dalla struttura, WI-FI gratuito disponibile nelle aree comuni. **RISTORAZIONE:** Cucina mediterranea con pranzo a buffet e cena servita ai tavoli, , **acqua minerale e vino inclusi ai pasti** (altre bevande escluse). Colazione continentale a buffet. A disposizione angolo zuppe di cereali e legumi. Possibilità di prenotare packet-lunch in sostituzione ai pasti; pasticceria interna; tutti i giorni il ristorante propone menù per i bambini. Possibilità di piatti per celiaci. **Biberoneria** con sala infant attrezzata per Infant fino a 3 anni con menù specifico e personale dedicato a supporto delle mamme. **SPIAGGIA:** La struttura ha accesso diretto su una piccola caletta, mentre il servizio spiaggia è fornito da un lido attrezzato, a circa 400 metri, posizionato sulla spiaggia più grande della Riserva Marina, una distesa di sabbia lunga circa 4 km che si allarga dal promontorio di Capo Piccolo a quello di Le Castella. Per tutta la lunghezza della spiaggia – conosciuta come "spiaggia dei Gigli" per via dei rarissimi gigli marini che crescono spontaneamente sulle sue dune – si estende una fitta e fresca pineta con i suoi cespugli di timo arboreo, ginepro, origano selvatico. Il fondale marino è graduale e ricco di fauna marina protetta e di posidonia (pianta acquatica indice di alta qualità ambientale), ideale per fare snorkeling. Nella Tessera Club è previsto 1 ombrellone e 2 lettini a camera dalla 4° fila, con assegnazione diretta il giorno dell'arrivo. Il servizio è in partnership con il lido ALOHA BEACH, che con il suo stile semplice e il clima cordiale del personale che permette di godere al meglio la propria vacanza in relax divertendosi. Offre, a pagamento, servizi di bar e caffetteria, possibilità di pranzare con piatti freddi e caldi. Il servizio American Bar permette di gustare i cocktail preferiti in riva al mare. La sera si anima con grigliate, Beach Party ed eventi musicali a tema. **ANIMAZIONE E DIVERTIMENTI**: **Tessera club** (Eur. 49 a settimana, dai 4 anni): l'attività di animazione per adulti prevede corsi collettivi di aerobica, stretching, tiro con l'arco, tennis, danza, balli caraibici, ballo liscio; animazione diurna in spiaggia e pomeridiana in piscina; animazione serale con spettacoli e cabaret. Per i più piccoli, oltre all'innovativo Dido Club (da 1 a 4 anni n.c.- vedi specifica sotto), disponibili attività per fasce d'età specifiche: **Mini Club 4/10 anni** con assistenti specializzati, parco giochi, atelier di arti espressive, laboratorio teatro, attività ricreative educative ed angolo ristorante riservato assistenti-bambini; **Junior Club 10/13 anni** con trainer per le attività sportive, ballo, giochi e tornei, laboratorio di cabaret, giochi di ruolo e società. **Centro Servizi "Natura e Cultura"** interno alla struttura che si occupa di definire ed organizzare attività di svago di tipo naturalistico, sportivo e culturale, per permettere di portare in vacanza le proprie passioni e vivere in modo rilassato le proprie emozioni. Le attività e gli itinerari sono sviluppati internamente o in partnership con realtà specializzate operanti nel territorio; in particolare, la partnership con "Bluline" offre un ampio ventaglio di offerte di noleggio ed escursioni: noleggio di biciclette elettriche, biciclette classiche, attrezzatura snorkeling (muta, pinne, maschera, snorkel), acquascooter ad immersione, pedalò, canoe, windsurf, videocamera GoPro Act subacquea, barchette a laserini a vela (deriva); escursioni in quad (quadricicli di cilindrata 150cc), bicicletta/bicicletta elettrica, con Floating Jack (respiratore subacqueo senza l'ausilio di bombole), in barca, in snorkeling, con Jumbo Dog (gioco d'acqua trainato da uno scafo). Il territorio permette di visitare alcuni siti archeologici e storici di notevole interesse come Capo Colonna, Crotone e Santa Severina; a Capo Colonna si possono osservare i resti del tempio antico di Hera Lacinia, che sorgono su uno dei promontori più suggestivi della zona; Crotone permette di visitare la rocca antica – con il museo dove all'interno vi sono i resti del tempio di Hera – il castello di Carlo V ed il mercato saraceno nel cuore della città; Santa Severina offre il suo borgo antico, il castello ancora intatto, il battistero, il museo diocesano e le caratteristiche viuzze interne. Dal punto di vista naturalistico, imperdibile la visita al Parco Nazionale della Sila. **Dido Club: Lo Spazio Gioco in vacanza** (a pagamento): Facoltativo Eur. 35 a settimana a bambino: un servizio a favore della prima infanzia e della genitorialità, con un programma ludico-formativo per bambini da 12 mesi a 4 anni, svolto in un ambiente accogliente e suddiviso in aree gioco ricche di stimoli e proposte per stimolare. Il programma è gestito da una educatrice per la prima infanzia che definisce e cura le esperienze e le attività dei bambini. I bambini da 0 a 12 mesi possono usufruire dello spazio gioco "Dido Club" gratuitamente con la presenza obbligatoria di un genitore. **ANIMALI:** non ammessi
SOGGIORNI: da Domenica Ore 17:00 (inizio con la cena), a Domenica ore 10:00 (fine con il pranzo).

PERIODI	NOTTI	PENSIONE COMPLETA (CON ACQUA MINERALE E VINO INCLUSI AI PASTI)				RIDUZIONE LETTO AGGIUNTO		
		PRENOTA PRIMA (*)		UFFICIALE		3° LETTO 3/16 ANNI	4° LETTO (**) 3/16 ANNI	3°/4° LETTO DAI 16 ANNI
		NETTO Soci	LISTINO	NETTO Soci	LISTINO			
10/06 – 17/06	7	336	399	371	427	GRATIS	GRATIS (**)	50%
17/06 – 24/06	7	399	462	448	490	GRATIS	GRATIS (**)	50%
24/06 – 01/07	7	427	490	476	525	GRATIS	GRATIS (**)	30%
01/07 – 08/07	7	462	556	532	630	GRATIS	GRATIS (**)	30%
08/07 – 15/07	7	483	556	532	630	GRATIS	GRATIS (**)	30%
15/07 – 22/07	7	532	624	595	690	GRATIS	GRATIS (**)	30%
22/07 – 29/07	7	532	624	595	690	GRATIS	GRATIS (**)	30%
29/07 – 05/08	7	588	680	658	730	GRATIS	GRATIS (**)	30%
05/08 – 12/08	7	658	760	721	840	GRATIS	50%	30%
12/08 – 19/08	7	756	864	847	980	GRATIS	50%	30%
19/08 – 26/08	7	672	760	756	840	GRATIS	50%	30%
26/08 – 02/09	7	511	592	595	630	GRATIS	GRATIS (**)	30%
02/09 – 09/09	7	378	441	420	525	GRATIS	GRATIS (**)	30%

(*) **PRENOTA PRIMA: OFFERTA VALIDA PER PRENOTAZIONI CONFERMATE ENTRO IL 30/04**
(**) **PROMOZIONE BAMBINI 3/16 ANNI: 3° LETTO GRATUITO SEMPRE. 4° LETTO 3/16 ANNI N.C. GRATUITO PER SOGGIORNI FINO AL 05/08 E DAL 26/08 PER PRENOTAZIONI CONFERMATE ENTRO IL 30/4 E CON POSTI CONTINGENTATI. AL TERMINE (DAL 01/05), SALVO MODIFICHE, RIDUZIONE DEL 50%.**
INFANT 0/3 ANNI N.C. : GRATUITI IN CULLA PROPRIA O NEL LETTO CON I GENITORI; **CULLA HOTEL:** (SE RICHIESTA DA SEGNALARE IN PRENOTAZIONE E DA REGOLARE IN LOCO): EURO 70 A SETTIMANA;
SUPPLEMENTO CAMERA DOPPIA USO SINGOLA: +20% DAL 24/06 AL 26/08 (DISPONIBILITA' A POSTI LIMITATI), SENZA SUPPLEMENTO NEI RESTANTI PERIODI;
TESSERA CLUB: OBBLIGATORIA DA PAGARE IN LOCO, DAI 4 ANNI, EURO 49 SETTIMANALI A PERSONA;
DIDO CLUB (FACOLTATIVO): EUR. 35 A SETTIMANA A BAMBINO, DA REGOLARE IN LOCO;
SUPPLEMENTO SERVIZIO SPIAGGIA PRIME 3 FILE: 1° FILA EURO 11 AL GIORNO; 2° FILA EURO 9 AL GIORNO, 3° FILA EURO 8 AL GIORNO.

Clicca qui per l'offerta completa riservata ai nostri Soci:
http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2147
Qui invece la nostra sezione 'Turismo' per scegliere una delle incredibili offerte per i nostri Soci Arci Pesca Fisa:
http://www.arcipescafisa.it/index.jsp?settore=14&pagina=Notizie

Parma, Progetto 3T - Riserve di S.Maria del Taro

Comune di Tornolo

Comitato Provinciale di Parma

Riserve di pesca

Santa Maria del Taro

- Domenica 08 Luglio 2018 -

Partenza: ore 8 ore 10,30 ore 13,30 ore 15,30 **Ritorno:** ore 18,30

Una giornata di pesca, divertimento, buona cucina e relax nella Riserva Turistica di pesca alla Trota di S.Maria del Taro, organizzata dall'Arci Pesca Fisa in collaborazione con l'Amm.Comunale di Tornolo, interamente dedicata ad Atleti Speciali e Giovani Pierin Pescatori.

Con la partecipazione:

pizzeria - Bar - Ristorante
"Alpino"
di Annamaria & Fausto
Piazza Squeri, 2 - Santa Maria del Taro

Per iscrizioni e informazioni:
Arci Pesca Fisa, Sig. Massimo Cerderi Tel. 329-2705998
Comune di Tornolo, Sig. Giovanni Mazza Tel. 0525-824501

Per maggiori dettagli clicca qui: http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=1798

Tinca gobba dorata, il primo pesce Dop d'acqua dolce

Ha attraversato i secoli sguazzando nelle pozze d'acqua piovana impermeabilizzate dall'argilla del Pianalto di Poirino, in Piemonte. È la tinca gobba dorata, primo (e fin qui unico) pesce d'acqua dolce ad essere riconosciuto come Dop in Italia, nonché primo in Europa. Squame dorate, gibbosità sul dorso, allevamento semi-naturale sviluppato sin dal Medioevo, la tinca gobba dorata, la cui Dop è stata riconosciuta nel 2008 dall'Unione Europea, è il risultato di una lenta selezione varietale della specie selvatica "Tinca tinca". Questo pesce di valore alimentare ed economico per le comunità che lo allevano, sarà fino alla fine di ottobre al centro di un progetto di promozione e comunicazione finanziato dalla Regione Piemonte attraverso il Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca.

Quasi scomparso all'inizio degli anni 80 l'allevamento della tinca gobba dorata che oggi nella Dop può essere fatto anche con acque di falda e acque superficiali, è stato recuperato, non solo in chiave alimentare, ma anche in chiave paesaggistica: le peschiere dove si allevano le tinche, infatti, sono una peculiarità del paesaggio. Non di rado, infatti, rientrano negli itinerari turistici di chi visita quei luoghi. Attualmente sono 300, nei 24 Comuni dalla collina chierese al Roero tra la provincia di Asti, Cuneo e la Città Metropolitana di Torino, gli stagni-peschiere nei quali la tinca gobba dorata viene allevata. Un'attività che ha disegnato anche il paesaggio della zona in cui la tinchicoltura si è sviluppata nelle buche lasciate nel terreno argilloso dagli scavi per la produzione di mattoni e tegole. In queste buche in cui ristagnava l'acqua piovana si è insediata la tinca, conosciuta per questo anche come "pesce da cascina".

Dal punto di vista alimentare, invece, l'impegno promozionale sarà dedicato alla creazione di nuove ricette per questa specie che solo nella produzione Dop è di circa due quintali e mezzo. La quasi totalità della tinca prodotta è, come nella tradizione piemontese anche di altri prodotti, preparata in "carpione", quindi fritta e successivamente marinata con aceto, vino bianco ed erbe aromatiche. La necessità, però, è quella di trovare altre preparazioni. Per questo è stato indetto anche il concorso "Una ricetta per la Tinca" aperto agli istituti alberghieri e ai corsi di formazione professionale di ambito gastronomico. La vittoria è andata ai ragazzi del laboratorio di cucina Inforcoop dell'istituto penale per minorenni Ferrante Aporti di Torino guidato dalla chef peruviana Roxana Rondan con "IncaTinca", una ricetta che ha sposato elementi della gastronomia peruviana ai prodotti del territorio piemontese. La ricetta è stata presentata lo scorso maggio, insieme a tante altre affidate anche a chef come Marco Inglese che ha recentemente curato un intero menu a base di tinca gobba dorata, durante la 61esima Sagra della Tinca e dell'Asparago di Porino. Dal 15 settembre al 15 ottobre, a concludere le iniziative sarà "mese della tinca" con due giornate conclusive di visita alle peschiere di Poirino.

Risultati primo studio sostanze contaminanti nei rifiuti plastici galleggianti

Lo studio sperimentale realizzato da Legambiente, in collaborazione con l'Università di Siena – progetto Plastic Busters (UfM – SDSN), sui rifiuti di plastica galleggianti in mare (in particolare buste, teli e fogli di plastica, oggetti del campionamento) e sulle sostanze contaminanti come organoclorurati (PCB, DDT, HCB) e mercurio, conferma che «Il rischio delle plastiche in mare non è legato solo alla loro presenza e agli effetti che hanno sulla fauna marina, ma soprattutto al fatto che possono anche veicolare sostanze tossiche che vi si accumulano sopra».

Lo studio è stato pubblicato in occasione della Giornata mondiale degli oceani, l'8 giugno, una data importante per Legambiente che proprio un anno fa presentò all'Onu a ew York, nell'ambito della conferenza mondiale sugli oceani, un impegno comune con l'università di Siena (Voluntary Commitment #OceanAction20169), sul tema del marine litter.

Secondo il Cigno Verde e l'Ateneo toscano, lo studio, il primo di questo tipo nel Mediterraneo, «apre la riflessione su un tema nuovo, anche alla luce degli effetti sulla catena alimentare legati all'ingestione delle plastiche in mare. I risultati, seppure preliminari, tracciano una quadro complessivo poco roseo per il mare italiano. Il dato più importante che emerge riguarda la presenza di sostanze inquinanti: su tutti i campioni analizzati sono presenti contaminanti come mercurio, policlorobifenili (PCB), DDT ed esaclorobenzene (HCB). La concentrazione di queste sostanze varia in base all'area di campionamento, la natura del polimero, il grado di invecchiamento del rifiuto. Il campionamento ha riguardato una sola tipologia di plastiche galleggianti le "sheetlike user plastic" (buste, fogli e teli), che rappresentano la frazione più abbondante del marine litter».

Lo confermano anche i dati raccolti nel 2017, durante la navigazione lungo le coste italiane, da Goletta Verde, affiancata dai ricercatori del progetto MedSeaLitter che prevede la sperimentazione di metodologie per l'osservazione dei rifiuti galleggianti, con l'obiettivo di sviluppare protocolli comuni per la quantificazione del marine litter. «Buste, teli e fogli di plastica, costituiscono il 65% dei rifiuti galleggianti monitorati e avvistati nel 2017 dall'imbarcazione ambientalista. Il 25% di questi è stato trovato nell'Adriatico centrale».

Il direttore generale di Legambiente, Giorgio Zampetti, spiega che «Il problema del marine litter e dei rifiuti galleggianti lungo le coste italiane sta assumendo proporzioni sempre più preoccupanti, come dimostrano i dati che raccogliamo ogni anno con Goletta Verde. La collaborazione tra Legambiente e Università di Siena che unisce il mondo della ricerca scientifica e quello del volontariato ambientale per condurre studi e sensibilizzare sul tema del marine litter, ha permesso di realizzare questo importante studio, il primo a livello del Mediterraneo. I dati dimostrano con evidenza che il rischio connesso con i rifiuti plastici presenti nell'ambiente marino non deriva solo dalla loro presenza, ma anche e soprattutto dal fatto che fanno da catalizzatori di sostanze tossiche che finiscono poi nell'ecosistema marino, fino al rischio di entrare nella catena alimentare. Purtroppo, la cattiva gestione dei rifiuti a monte e la maladepurazione restano la principale causa del fenomeno del marine litter. Prevenire il fenomeno e rimuovere le plastiche che oggi sono disperse in mare e sulle spiagge è dunque una priorità, non solo per la salvaguardia ambientale ma anche per la tutela della salute».

I rifiuti analizzati dai ricercatori dell'Università di Siena sono stati raccolti e campionati da Goletta Verde di Legambiente l'estate scorsa durante la navigazione lungo la Penisola. Per ogni campione, l'equipaggio dell'imbarcazione ambientalista ha preso la posizione GPS, scattato foto, compilato una scheda di campionamento, ed eseguito una procedura di raccolta e conservazione come previsto dal protocollo indicato dell'Università di Siena. I ricercatori, Cristina Panti e Matteo Baini, hanno poi effettuato le varie analisi in laboratorio. Qui la composizione polimerica di ciascun campione è stata valutata tramite la tecnica di spettrometria ad infrarossi. Dall'analisi è emerso che «l'86% delle macroplastiche analizzate è costituito da polietilene (PE) e il 14% da polipropilene». Inoltre, per quanto riguarda l'analisi dei contaminanti organoclorurati e del mercurio identificati sulle microplastiche galleggianti, dallo studio emerge che «Tutti i campioni hanno presentato livelli apprezzabili di questi contaminanti. I dati dimostrano un accrescimento delle concentrazioni con la permanenza in mare in una prima fase e una successiva diminuzione con l'invecchiamento: probabilmente, con l'avanzare dei processi degradativi a cui va incontro la plastica una volta in mare,

(continua dalla pagina precedente)

essa rilascia parte del carico di contaminanti».

Maria Cristina Fossi, professore ordinario di ecologia ed ecotossicologia all'università di Siena, conclude: «I risultati prodotti, seppur parziali, dimostrano la necessità di approfondire i rischi sul biota e i possibili rischi sulla rete trofica legati alla presenza di plastiche in mare e all'accumulo di sostanze inquinanti sulla superficie dei macrorifiuti galleggianti. Un aspetto molto interessante, infatti, sarebbe quello di integrare i dati ottenuti sulla tipologia di macroplastica e i relativi dati ecotossicologici, con quelli oceanografici sulla densità dei rifiuti galleggianti nelle diverse aree analizzate. Questo consentirebbe di individuare delle aree "hot spots" per una successiva analisi di rischio, soprattutto in relazione alla possibilità che queste aree coincidano con quelle di foraggiamento delle specie marine, come ad esempio le tartarughe marine».

Posidonia oceanica, nel Mediteranneo perso 34% in 50 anni

E' la specie vegetale più diffusa nel Mediterraneo e svolge funzioni vitali per il funzionamento degli ecosistemi. Eppure la presenza della Posidonia oceanica nei nostri mari è in diminuzione, anche a causa di un'inadeguata gestione della fascia costiera: negli ultimi 50 anni si è perso il 34% di questa specie a causa di fenomeni naturali (erosione costiera, cambiamenti climatici) e alla cattiva gestione della fascia costiera (opere portuali, installazione di cavi e condotte sottomarine, costruzione di terminali marittimi al largo delle coste, impianti di rigassificazione ed eolico off-shore).

Il progetto Life "SEPOSSO" (Supporting Environmental governance for the Posidonia oceanica sustainable transplanting operations), di cui Ispra è capofila, affronta la questione del trapianto della Posidonia oceanica, nei casi in cui questo viene eseguito per compensare i danni causati dalla costruzione di opere o infrastrutture costiere. Si parte dal caso studio di Civitavecchia-Santa Marinella, dove è stato effettuato il primo e più esteso trapianto di Posidonia del Mediterraneo. Dal 28 al 30 giugno i comuni ospitano una serie di iniziative per far conoscere la situazione attuale delle praterie e creare momenti di confronto tra istituzioni, cittadini e imprese. Nel 2004 sono state installate 300 mila talee di Posidonia su una superficie di mare di circa 10.000 mq compresa tra i comuni di Santa Marinella e Santa Severa. In 13 anni sono andati perduti 2000 mq a causa delle mareggiate, tuttavia, le talee sopravvissute si sono quadruplicate. Un bilancio da considerarsi nel complesso positivo.

Cosa ci fa un cacatua australiano in un manoscritto siciliano del XIII secolo?

Secondo lo studio “Frederick II of Hohenstaufen’s Australasian cockatoo: Symbol of detente between East and West and evidence of the Ayyubids’ global reach”, pubblicato su Parergon, «Federico II di Sicilia entrò in contatto con il curdo al-Malik Muhammad al-Kamil nel 1217, un anno prima che al-Malik diventasse sultano d’Egitto. Nei successivi 20 anni, i due governanti comunicarono regolarmente, scambiandosi lettere, libri e animali rari ed esotici». Al centro dello studio c’è però un cacatua cresta gialla (Cacatua sulphurea) il sultano curdo-egiziano mandò a Federico II: « Una descrizione scritta e quattro schizzi di questo pappagallo sopravvivono in un manoscritto della metà del tredicesimo secolo nella Biblioteca Vaticana», spiega lo studio che analizza quelle immagini, rivelando che «I cacatua australiani erano presenti in Medio Oriente nel periodo medievale», quindi erano già presento commerci con un continente – l’Australia – che gli europei avrebbero “scoperto” e colonizzato solo secoli dopo.

Lo studio pubblicato da un team di ricercatori britannici e finlandesi guidato da Heather Dalton,della School of historical and philosophical studies dell’università di Melbourne, spiega che i 4 disegni di un uccello bianco sono stati trovati in un libro di falconeria appartenuto all’imperatore del Sacro Romano Impero Federico II che è ora custodito nella Biblioteca Vaticana e che queste immagini procedono di ben 250 anni le altre rappresentazioni conosciute di cacatua in Europa. La più antica raffigurazione europea di un cacatua che si conosceva finora era un’opera realizzata da Andrea Mantegna nel 1496 (torna ancora l’Italia…). Secondo i ricercatori le immagini contenute nel libro, datate tra il 1241 e il 1248, forniscono informazioni sulle rotte commerciali medievali.

La Dalton evidenzia che «Il fatto che «L’uccello era un cacatua cresta gialla, il che significa che probabilmente proveniva dall’Australia settentrionale, dalla Papua Nuova Guinea o dalle isole al largo dell’Indonesia».

Il team di ricerca britannico-finlandese ha studiato il manoscritto in latino De Arte Venandi cum Avibus (L’arte della caccia con gli uccelli) che contiene oltre 900 disegni di uccelli e animali che Federico II teneva nei suoi palazzi e una descrizione accanto a un disegno identifica il cacatua come un dono del sultano al-Malik Muhammad al-Kamil, della dinastia musulmana Ayyubide che governava l’Egitto.

La Dalton spiega ancora: «Gli studiosi, me inclusa, erano consapevoli che il sultano aveva regalato un pappagallo bianco a Federico II, Ma pochi sapevano che c’erano delle immagini sopravvissute di questo uccello». La Dalton ritiene che «Il cacatua sia stato portato dal suo habitat originario in Sicilia attraverso il Cairo con un viaggio durato diversi anni».

La studiosa australiana conclude: «Anche se la nostra parte del mondo è ancora considerata l’ultima ad essere stata scoperta, questa visione eurocentrica è sempre più smentita da scoperte come questa. Le piccole imbarcazioni navigavano tra le isole comprando e vendendo tessuti, pelli di animali e animali vivi prima di approdare a porti in luoghi come Java, dove vendevano le loro merci a mercanti cinesi, arabi e persiani. Il fatto che un cacatua abbia raggiunto la Sicilia nel corso del XII secolo dimostra che i mercanti che esercitavano il loro commercio nel nord dell’Australia facevano parte di una fiorente rete che raggiungeva il Medio Oriente e oltre».

L'Artico come il Mediterraneo, è allarme microplastiche

E' allarme rosso: in Artico la presenza in acqua di microplastiche è di 2,4 particelle al metro cubo, e considerando che nel Mediterraneo a Portici ce ne sono 3,56 stiamo parlando quindi di livelli molto alti; inoltre circa il 25% dei pesci analizzati presentano plastiche nello stomaco nella misura di una particella per organismo, un dato altrettanto allarmante. Sono le anticipazioni di un recente studio effettuato in Artico dall'Ismar, Istituto di Scienze Marine del Cnr (Consiglio Nazionale delle Ricerche), davanti alle coste della Groenlandia, ancora in attesa di pubblicazione, lanciate nel corso di 'FATTI di plastica, verso nuove soluzioni sostenibili per l'ambiente', evento organizzato dal Cnr in collaborazione con l'Ordine degli Architetti pianificatori, paesaggisti e conservatori di Roma e Provincia presso la Casa dell'Architettura - Acquario Romano, in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente 2018 'Beat Plastic Pollution'. "Questi dati sono unici, - specifica Francesca Garaventa, ricercatrice Ismar, sono pochi gli studi effettuati in Artico e confermano la teoria che oltre alle 5 isole oceaniche di accumulo c'è ne sia una sesta appunto localizzata in Artico". Poi ribadisce:"Un po' le correnti portano l'inquinamento in Artico, un po' lo scioglimento dei ghiacci dato dai cambiamenti climatici che stanno aprendo nuove rotte per le navi, perché passare dall'Artico fa risparmiare carburante, il giro e' più breve, e questo sta portando un allarme per l'Artico". In merito agli interventi, la Garaventa spiega:"La situazione italiana fa capire che l'Area marina protetta è uno strumento di protezione fondamentale per la biodiversità però non blocca un contaminate di questo tipo che si sposta con la corrente e attraverso gli organismi che lo inglobano, quindi è un problema che è difficile arginare con i metodi che abbiamo attualmente ma che invece va arginato a terra con la prevenzione e un modo responsabile nell'uso delle plastiche". "Se consideriamo che un pezzo di plastica ci mette 500 anni a degradarsi, la parola d'ordine - conclude - e' che alla ricerca si deve affiancare appunto una consapevolezza comune nell'uso della plastica".

I 20% d'Italia a rischio desertificazione

Lo slogan che le Nazioni Unite hanno lanciato in occasione della Giornata mondiale per la lotta alla desertificazione, celebrata ieri in tutto il mondo, è "La terra ha un valore reale, investi su di lei". Si tratta dell'occasione giusta per riflettere se in Italia lo stiamo facendo davvero, in primis per il nostro bene: lottare contro la desertificazione significa lottare per l'approvvigionamento di cibo e acqua, per la tutela della biodiversità e per la sicurezza delle popolazioni minacciate dal progressivo inaridimento e degrado del suolo.
Un tema che – com'è evidente – travalica i confini del problema "ambientale", tanto che al momento è all'esame della Corte dei conti europea: come già spiegato su queste pagine, gli auditor della Corte stanno al momento appurando se il rischio di desertificazione nell'Ue sia affrontato in maniera efficace ed efficiente, e la pubblicazione della relazione è prevista per la fine del 2018. Ad oggi però già sappiamo che sono tredici gli Stati membri dell'Unione europea che hanno dichiarato all'Unccd (la United Nations convention to combat desertification) di essere colpiti da desertificazione, e gli auditor della Corte ne hanno visitati cinque: Romania, Cipro, Spagna, Portogallo e Italia. Non a caso è lo stesso ministero dell'Ambiente, in occasione della Giornata mondiale per la lotta alla desertificazione, a ricordare che i «cambiamenti climatici e la desertificazione sono interconnessi e ci riguardano molto da vicino. Un quinto del nostro Paese è a rischio desertificazione: sicuramente il Sud Italia è particolarmente vulnerabile ma ormai anche il Centro è coinvolto. Siamo in piena emergenza», sottolineano dal ministero. Già oggi, non in un prossimo futuro. Per questo «serve una riflessione sistemica sulle azioni da intraprendere», incrociando i dati disponibili per tracciare un quadro coerente della realtà: «Secondo il Centro euromediterraneo per i cambiamenti climatici – argomentano al proposito dal ministero – entro fine secolo in Italia la temperatura potrà aumentare tra 3 e i 6 °C: si prevede un'estremizzazione del nostro clima, con fortissime precipitazioni e periodi di aridità». Fenomeni anche in questo caso già in atto, come mostra ormai sempre più spesso anche la semplice cronaca dei fatti.
«In Italia dobbiamo agire sull'eccessivo sfruttamento della risorsa acqua – riflette il ministro dell'Ambiente Sergio Costa, partito alla volta di Berlino per confrontarsi insieme a rappresentanti di circa 35 Paesi in vista della Conferenza Onu di dicembre sul clima – Stiamo utilizzando il 30% delle risorse d'acqua rinnovabili disponibili, mentre l'obiettivo europeo indica la soglia del 20%, e la superficie dei ghiacciai continua a ridimensionarsi. Senza contare la conseguente perdita di biodiversità e i pericoli per la sicurezza alimentare. Uno degli impegni sarà portare avanti il disegno di legge sullo stop al consumo di suolo e quello per la gestione pubblica dell'acqua. Sono le nostre priorità, per un'azione di governo nel segno della sostenibilità ambientale e della tutela delle nostre risorse», conclude il ministro.

I cambiamenti climatici che stanno trasformando l'Italia

E' stato presentato il dossier "Sos acqua: nubifragi, siccità, ondate di calore. Le città alla sfida del clima", realizzato da Legambiente in collaborazione con Unipol Gruppo, che illustra i dati riportati nella mappa del rischio climatico cittaclima.it che ha come obiettivo quello di raccogliere e mappare le informazioni sui danni provocati in Italia dai fenomeni climatici,

Da dossier arriva la conferma che nubifragi, siccità, ondate di calore sono sempre più forti e prolungati e che, secondo dati del Cnr, «Anno dopo anno si ripetono in Italia fenomeni meteorologici sempre più intensi ed estremi dovuti in primis ai cambiamenti climatici che stanno già causando danni ai territori, alle città indietro nelle politiche di adattamento al clima, e alla salute dei cittadini. Sono 198 i comuni italiani dove, dal 2010 ad oggi, si sono registrati impatti rilevanti con 340 fenomeni meteorologici estremi, 64 i giorni di blackout elettrici dovuti al maltempo e 64 i giorni di stop a metropolitane e treni urbani nelle principali città italiane: 23 giorni a Roma, 15 giorni a Milano, 11 a Genova, 9 a Napoli, 5 a Torino e 1 a Brescia. Sono poi 109 i casi di danni a infrastrutture causati da piogge intense. Ma ancora più rilevante è il tributo che si continua a pagare in termini vite umane e di feriti: dal 2010 ad oggi sono, infatti, oltre 157 le persone vittime di maltempo».

Il dossier ambientalista ricorda il «caldo record registrato in Italia nell'estate del 2017 – con il mese di giugno tra i più caldi degli ultimi 150 anni – segnata da un lungo periodo di siccità, da intense ondate di calore e poi da piogge torrenziali come quella che ha colpito Livorno. Lo scorso anno nei quattro principali bacini idrografici italiani (Po, Adige Arno e Tevere) le portate medie annue hanno registrato una riduzione complessiva del 39,6% rispetto alla media de trentennio 1981-2010. Il Lago di Bracciano ha registrato un abbassamento di 160 centimetri, e a Roma è caduto l'82% di pioggia in meno e sono diverse le regioni che hanno dichiarato lo stato di crisi idrica. Per non parlare dell'aumento delle temperature e delle conseguenti ondate di calore, oggi uno dei maggiori pericoli per le persone, registrate anche fuori stagione lo scorso gennaio. Tra il 2005 e il 2016, in 23 città italiane, le ondate di calore hanno causato 23.880 morti. Le ondate di calore possono avere effetti nocivi per la salute, soprattutto per gli anziani e gli ammalati, quando le temperature diurne superano i 35° C e quelle notturne non scendono sotto i 25°C».

Il tema al centro del dossier quest'anno è quello dell'acqua, «risorsa preziosa ma che allo stesso tempo può diventare un pericolo per le persone e creare danni agli spazi urbani. Dal 2010 al 2017 le sole inondazioni hanno provato nella Penisola la morte di 157 persone e l'evacuazione di oltre 45mila persone (dati Cnr). Senza contare che ad oggi si continua a sprecare ancora troppo acqua, nel 2015 è stata dispersa il 38,2% dell'acqua immessa nella rete di distribuzione, con perdite complessive che potrebbero soddisfare le domande annuali di 10 milioni di persone».

Legambiente, che nei giorni scorsi ha lanciato la campagna nazionale "Un mondo di gocce" insieme a Fondazione con il Sud per promuovere un uso sostenibile dell'acqua, torna a ribadire «L'importanza di ripensare ad un modello un nuovo modello di gestionale di questo bene comune che si intrecci con i piani di adattamento al clima, perché sono due temi che vanno di pari passo».

Al convegno incentrato sul dossier sono stati presentati anche studi sull'impatto dei cambiamenti climatici. Federica Mastracci, vicepresidente di E-geos, ha presentato uno studio sull'effetto Isola di calore urbana a Roma, con l'analisi dei quartieri più a rischio durante le ondate di calore. Paola Michelozzi, del Dipartimento di Epidemiologia SSR del Lazio, ha descritto i risultati degli studi realizzati nell'ambito del programma nazionale di prevenzione, coordinati dal Dipartimento di epidemiologia del servizio sanitario regionale del Lazio, che confermano un rilevante aumento della mortalità durante le ondate di calore e «I dati (relativi a 23 città) mostrano che gli effetti maggiori si hanno negli anni a più elevata esposizione al caldo, e mettono in luce una riduzione dei numeri negli ultimi anni attribuibile agli interventi di allerta attivati. Complessivamente, nelle città analizzate, si possono attribuire alle ondate di calore 23.880 morti tra il 2005 e il 2016. Nella sola città di Roma dal 2000 sono circa 7700 le morti attribuibili alle ondate di calore. Questi studi dimostrano l'importanza delle politiche di adattamento, perché l'esatta conoscenza delle zone urbane a maggior rischio sia rispetto alle piogge che alle ondate di calore è fondamentale per salvare vite umane e limitare i danni».

Edoardo Zanchini, vicepresidente nazionale di Legambiente, ha sottolineato che «L'adattamento al clima rappresenta la grande sfida del tempo in cui viviamo. La mappa del rischio climatico di Legambiente rende evidente la diffusione e la dimensione degli impatti dei fenomeni meteorologici estremi nel territorio italiano, resi ancor più drammatici dal dissesto idrogeologico, da scelte urbanistiche sbagliate e dall'abusivismo edilizio. L'Italia non è tutta uguale di fronte ai rischi del cambiamento climatico, esistono infatti situazioni e rischi differenti tra le Regioni e le città, anche perché uno stesso fenomeno può provocare impatti diversi in funzione delle caratteristiche idrogeologiche dei territori coinvolti e anche di quanto e come si è costruito. Ed è per queste ragioni che occorre

(continua dalla pagina precedente)

accelerare il passo nelle politiche climatiche, superando la frammentazione di interventi tra i diversi Ministeri, attraverso una cabina di regia sulle strategie climatiche, in capo al Governo, e un regolamento per l'adattamento al clima nelle città che stabilisca regole chiare e vincolanti per evitare che si ripetano nelle aree urbane tragedie per colpa di edifici e spazi pubblici realizzati in luoghi sbagliati e impermeabilizzando i suoli».

Il Cigno Verde ricorda che «Sono le città l'ambito più a rischio per le conseguenze dei cambiamenti climatici, perché è nelle aree urbane che vive la maggioranza della popolazione nel mondo, ed è qui che l'andamento delle piogge, gli episodi di trombe d'aria e ondate di calore hanno oramai assunto caratteri che solo in parte conoscevamo e che andranno ad aumentare. Processi che vanno analizzati per due ragioni: la prima è legata al consumo e l'impermeabilizzazione dei suoli, la seconda al fatto l'Italia è un Paese tra i più delicati dal punto di vista idrogeologico con 7.145 comuni italiani (l'88% del totale) che hanno almeno un'area classificata come ad elevato rischio idrogeologico, e con oltre 7 milioni gli italiani che vivono o lavorano in queste aree. Eppure si continua a costruire in aree a rischio idrogeologico. Il 9,3% dei Comuni (136 amministrazioni) ha dichiarato di aver edificato anche nell'ultimo decennio in aree a rischio anche nell'ultimo decennio, quando – in teoria (ai sensi dell'art 65, comma 4 del D.Lgs. 152/063) sarebbero dovute essere vietate. Molte grandi città italiane hanno visto ripetersi negli anni fenomeni meteorologici che hanno provocato danni alle infrastrutture, agli edifici e provocato morti e feriti. Sono 61,5 i miliardi di euro spesi tra il 1944 ed il 2012 solo per i danni provocati dagli eventi estremi nel territorio italiano. Secondo i dati di "Italia sicura", l'Italia è tra i primi Paesi al mondo per risarcimenti e riparazioni di danni da eventi di dissesto: dal 1945 l'Italia paga in media circa 3.5 miliardi all'anno. In questi anni qualcosa è iniziato a muoversi e nella scorsa legislatura l'Italia ha messo in atto alcune nuove politiche come ad esempio la creazione della struttura di missione presso la Presidenza del Consiglio contro il dissesto idrogeologiche sta mettendo in campo anche un programma di interventi per la riqualificazione e la rinaturalizzazione; si sta procedendo a Bologna alla costruzione del centro ECMWF, il centro europeo per le previsioni meteo a breve termine; nel 2014 è stata approvata la strategia nazionale di adattamento ai cambiamenti climatici e per dargli attuazione è in fase di redazione il piano nazionale ai cambiamenti climatici. Ma per Legambiente queste politiche non sono sufficienti rispetto a sfide di questa portata, si deve arrivare al più presto all'approvazione di una strategia del Governo sull'adattamento al Clima e a nuove politiche per le città più a rischio».

Secondo Giorgio Zampetti, direttore generale di Legambiente, «Per concretizzare la lotta ai cambiamenti climatici occorre dar avvio ad interventi rapidi e politiche di adattamento a partire dai grandi centri urbani attraverso nuove strategie, risorse economiche e un indirizzo forte a livello nazionale, I tradizionali interventi strutturali devono lasciare sempre più spazio a nuovi piani che tengano conto di equilibri climatici ed ecologici complessi. Il Paese ha bisogno di accelerare nelle politiche di mitigazione del clima e di riduzione del rischio sul territorio, ancora troppo frammentate, per invertire la curva delle emissioni di gas serra come previsto dall'Accordo di Parigi; ma prima di tutto vanno preparati i territori, le aree agricole e le città. Non esistono più alibi o scuse per rimanere fermi: disponiamo di competenze tecnologie per aiutare i territori e le città ad adattarsi ai cambiamenti climatici e mettere in sicurezza le persone».

Nel dossier non mancano le proposte e gli esempi virtuosi: «Per avere città più resilienti è importante avviare una serie di interventi mirati, in particolare per l'associazione ambientalista è fondamentale che si avvii una politica di delocalizzazione degli edifici in aree a rischio; che si approvino i piani clima delle città più a rischio e si rafforzi il monitoraggio degli impatti sanitari dei cambiamenti climatici, con specifica attenzione alle aree urbane. Tra gli altri interventi da mettere in campo, approvare un regolamento nazionale per l'adattamento climatico e la messa in sicurezza delle aree urbane che tenga conto della necessità e dell'importanza di cambiare il modello di gestione dell'acqua in città, a partire dalla progettazione e intervento degli spazi pubblici. Gli obiettivi del regolamento dovrebbero riguardare: la salvaguardia della permeabilità dei suoli nelle aree urbane; il recupero, il riutilizzo, il risparmio dell'acqua in tutti gli interventi edilizi e urbani; l'utilizzo dei materiali capaci di ridurre l'effetto isola di calore nei quartieri; pianificare interventi che riguardano gli spazi pubblici; vietare l'utilizzo dei piani interrati per le abitazioni».

Diverse città europee hanno già approvato piani clima per le aree urbane, e le loro esperienze sono state sintetizzate da Legambiente nel dossier «per dimostrare come sia possibile realizzare progetti capaci di affrontare i rischi legati ai cambiamenti climatici in un prospettiva di miglioramento della vita in città. Da Copenaghen a Barcellona, da Rotterdam per arrivare anche a Bologna, che ha approvato un piano clima, al piccolo comune sardo di Posada, a Treviso, arrivano infatti tanti buoni esempi che si basano sul mettere in sicurezza un fiume, sul restituire spazi alla natura e alla fruizione dei cittadini, creare quartieri vivibili anche quando le temperature crescono grazie agli alberi e all'acqua, a materiali naturali che permettono di ridurre l'effetto isole di calore»

Pesca illegale, guerra aperta ai predoni del Po

Guerra aperta ai predoni del Po. Alla diga di Isola Serafini, una frazione di Monticelli d'Ongina, nel Piacentino, siglato l'accordo delle quattro regioni, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna e Veneto. Un piano che durerà tre anni per contrastare la pesca di frodo su tutto il corso del Grande Fiume. Provengono dall'Est, spesso si accampano anche per giorni lungo le sponde del Po, e negli ultimi anni sono praticamente diventati padroni indiscussi, dopo che la scure dei tagli che ha colpito soprattutto le province ha di fatto ridotto al lumicino i controlli su tutta l'asta. Spesso utilizzano metodi indiscriminati e illegali, riuscendo a catturare in poche ore quintali di pesce colpendo in modo pesante tutto il fragile ecosistema del fiume.
Il protocollo d'intesa che è stato siglato coinvolge anche le prefetture di Milano, Torino, Venezia e Bologna e l'autorità di bacino e prevede che si arrivi a un regolamento comune di pesca, a controlli e contrasto delle attività illecite dando anche più mezzi a chi i controlli li deve fare. «Purtroppo è in progressivo aumento la pesca illegale, anche a opera di bande organizzate di stranieri – ha dichiarato Fabio Rolfi, assessore regionale lombardo all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi – e intendiamo contrastarla lungo tutta l'asta del fiume. Ci siamo impegnati a portare a termine un regolamento comune di pesca che assicuri modalità di prelievo univoche, semplici e conservative, in modo da colpire la pesca illegale. Questo accordo prevede anche un potenziamento delle forze di polizia provinciale e locale anche con adeguamento delle attrezzature per il controllo notturno e la navigazione in alveo».
L'accordo riuscirà a funzionare soltanto se il coinvolgimento di tutte le associazioni volontarie che per anni da sole hanno svolto quotidiani controlli sul fiume sarà reale e proficuo. Eppure un inciampo c'è già stato. «Non sono stupito, ma perplesso, noi non ne sapevamo niente e nessuno mi ha informato di questo patto», spiega Fabio Guerreschi presidente dell'Associazione Il Nibbio di Spinadesco, che controlla il tratto di fiume da Castelnuovo Bocca d'Adda a dopo Cremona. «Per il momento non ci hanno detto nulla dell'accordo. I pescatori di frodo ci sono anche da noi, ma forse in misura minore: sanno che noi ci siamo e che usciamo anche di notte a controllare», continua Guerreschi.
Il protocollo comunque dovrebbe finalmente cercare una strategia comune per contrastare un fenomeno preoccupante: soprattutto nella tratto del Po tra Mantova e Parma nel corso degli ultimi anni sono state intercettate diverse bande dedite alla pesca fuori legge. «Sarà necessario coordinare in questo anche i pescatori sportivi, le loro associazioni e i guardia pesca, che possono essere un deterrente contro il bracconaggio», ha aggiunto Rolfi durante la firma dell'accordo a Monticelli d'Ongina con la collega della giunta emiliana Simona Caselli. Il documento prevede che ci sia un costante monitoraggio dei punti di imbarco pesca, sbarco e sosta dei mezzi di appoggio. In programma il potenziamento delle dotazioni in uso alle forze di polizia provinciale, locale e di vigilanza ittica volontaria: più automezzi, natanti e relativi carrelli, visori notturni e un budget annuale per la manutenzione.
Tutti strumenti necessari, dal momento che, secondo alcune stime, la massa biologica nelle acque del Po è calata anche del trenta per cento rispetto a prima della nascita di questo fenomeno.

Chieti, il mistero del Cristo degli Abissi

È stata ritrovata questa mattina da un sub, incastrata tra le rocce vicino al molo di San Vito (Chieti), la statua in bronzo del `Cristo degli Abissi´: il 4 giugno scorso i sub che si erano immersi per la consueta manutenzione non l'avevano trovata al suo posto, sui fondali del porticciolo di Vallevo' a Rocca San Giovanni (Chieti) dove era collocata dal 1994. A scoprirla oggi è stato Luigi Morgione, 58enne di Lanciano. L'opera (alta 73 cm per 15 kg di peso), realizzata dallo scultore Vito Pancella per l'Associazione Orsa Minore di Lanciano, è il simbolo della marineria della Costa dei Trabocchi.

Avvistato il metallo nelle acque torbide del mare sanvitese il sub aveva dapprima scambiato la scultura per una copia della coppa del mondo. Le indagini dei Carabinieri della compagnia di Ortona e della capitaneria di Porto, avviate a giugno subito dopo la denuncia di furto, dovranno ora appurare come la statua, che è in buone condizioni, sia tornata in mare. Un anno fa per la prima volta era stata riportata in superficie per essere pulita, poi era stata risistemata nella sua sede. Il `Cristo degli Abissi´ sarà ora riconsegnato al sindaco di Rocca San Giovanni Gianni Di Rito.

I residuati bellici in mare: cosa fare in caso di ritrovamento

I residuati bellici in mare: cosa fare in caso di ritrovamento :: Segnalazione a Venezia
„"Le bombe inabissate durante la Seconda Guerra Mondiale sono ancora oggi fonte di pericolo. L'estate 2018 tarda climaticamente ad arrivare, ma quando esploderà e i lidi saranno affollati di vacanzieri, il potenziale distruttivo degli ordigni inesplosi raggiungerà il suo culmine. L'Associazione Nazionale Vittime Civili di Guerra e il suo Dipartimento Ordigni Bellici Inesplosi lanciano l'allarme. I numeri purtroppo parlano chiaro: nel 2017 i Nuclei S.D.A.I. Sminamento Difesa Antimezzi Insidiosi della Marina Militare hanno rimosso circa 22mila residuati bellici tra mare, laghi e fiumi. Nella prima metà di quest'anno sono già oltre 10mila, e le condizioni meteorologiche avverse, registrate a inizio stagione balneare, hanno finora limitato la pratica delle immersioni subacquee. I ritrovamenti non sono comunque mancati. Il 17 giugno, a Cerveteri, è stato individuato in mare un ordigno bellico inesploso a poche decine di metri dalla riva. Il 22 giugno, sull´isola di Favignana, i Palombari dello SDAI di Augusta hanno operato per identificare un possibile ordigno esplosivo, rinvenuto da un apneista a 10 metri di profondità e 100 dalla costa. Com'è noto le immersioni sportive possono effettuarsi in apnea o con le bombole. Nel primo caso ci si immerge con la maschera e l'aeratore. Se non ci si cala da una barca, è facile ipotizzare che il bagnante non sia lontano dalla costa e perciò non dovrebbe trovare residuati. Tale teoria è smentita dalle notizie dei quotidiani locali. La scorsa estate alcuni ragazzi, in vacanza a Torre Colimena, hanno identificato una bomba d'aereo a meno di 20 metri dalla riva e soli due metri di profondità. Discorso diverso per i sub brevettati. Si immergono con erogatori, bombole e non lasciano mai nulla al caso, calcolano e prevedono tutte le fasi dell'immersione. Il sommozzatore sportivo difficilmente si cala da una scogliera, più comunemente utilizza una barca ben equipaggiata. Tali immersioni raramente vengono effettuate in solitaria, generalmente in gruppo. Il pericolo degli ordigni bellici inesplosi sussiste anche per loro. L'involucro esterno dei residuati inabissati, a distanza di tanti anni tende ad assumere i colori dell'habitat marino. Il fondale potrebbe essere sabbioso, scoglioso, colorato o variegato di sfumature. Gli ordigni potrebbero così apparire semi insabbiati o celati tra scogli. Come si deve comportare il sub che pensa d'aver individuato un residuato bellico? Importantissimo è non cedere alla tentazione di toccarlo o smuoverlo. La prima cosa da fare è segnalare agli altri sub di allontanarsi. Evitando di sollevare la sabbia, deve scattare delle foto al presunto ordigno e al fondale che lo circonda. Se possibile, deve collegare un galleggiante da segnalazione ad un masso non troppo vicino al presunto ordigno, quindi, rispettando tempi e curva di sicurezza, deve risalire, segnare il punto GPS e avvisare la Capitaneria di Porto. Con queste semplici, ma fondamentali operazioni, aiuterà gli uomini della Guardia Costiera a risolvere più velocemente l'emergenza in corso"."

Tartarughe minacciate dai rifiuti, situazione drammatica anche alle Egadi

Ami e lenze nello stomaco, impatti con imbarcazioni, ma soprattutto tanta, troppa plastica trovata in tutte le tartarughe marine curate e salvate dal Centro di primo soccorso dell'Area marina protetta delle isole Egadi. Perché di plastica in mare ce n'è troppa e loro, le tartarughe, la scambiano per meduse o pesci, insomma per cibo, e la ingeriscono. Dal 2015, data della sua apertura, in questo Centro di primo soccorso che si trova a Favignana sono arrivate 42 tartarughe (otto solo quest'anno) di cui il 60% recuperate e rilasciate in mare in perfetta salute, le altre decedute a causa di lenze ingerite che avevano compromesso in maniera irrimediabile l'intestino. Il comune denominatore? Al di là del danno o della ferita che presenta la singola tartaruga, tutte hanno ingerito plastica.

Ecco perché le tartarughe smettono di nutrirsi
Nella maggior parte dei casi, poi, le tartarughe arrivano per problemi di galleggiamento dovuti proprio all'ingestione di plastica. "L'ingestione della plastica provoca delle bolle d'aria nello stomaco delle tartarughe che così non riescono più ad andare a fondo, e quindi a mangiare. Restando a galla poi aumenta anche il rischio di impatti con le barche", spiega Daniela Sammartano dell'Amp Isole Egadi. Una volta portate al centro, le tartarughe vengono alimentate, in alcuni casi con aggiunta di una sostanza oleosa che aiuta il transito intestinale e quindi l'eliminazione della plastica, anche frammenti di grandi dimensioni e tappi.

Che cosa fare se si avvista una tartaruga in difficoltà
Il centro è gestito direttamente dell'Amp ed è composto da due strutture: una, comprende ambulatorio, sala operatoria e quattro vasche e ospita le tartarughe appena trovate e che devono essere curate; nell'altra, lo stabulario realizzato con fondi straordinari del ministero dell'Ambiente, si trovano gli animali in pre-liberazione, quelli quasi pronti per tornare in mare. A portare le tartarughe nel centro sono soprattutto i diportisti. Ma cosa si deve fare se si avvista una tartaruga marina in difficoltà? "Se possibile, prenderla e consegnarla o alla Capitaneria di porto o al centro di primo soccorso. Se non è possibile allertare uno o l'altro, abbiamo un numero dedicato attivo h24", spiega Sammartano.

Il mare più bello del 2018

Legambiente e Touring Club Italiano hanno presentato la guida annuale “Il mare più bello 2018” e «Ci sono perle ammirate in tutto il mondo come le Cinque Terre o la Costiera amalfitana, luoghi densi di storia e tradizione come Maremma e Salento, aree come Ustica dove la natura è meno segnata dall’intervento umano. E, al di là dell’iconografia classica del binomio “spiaggia dorata più mare cristallino”, non mancano paradisi naturali come il Delta del Po o l’aspra Lampedusa e una selezione di laghi».

La guida racconta 44 tra le più belle zone balneari del nostro Paese e una serie di località lacustri. Non pretende di essere un censimento dei comprensori balneari italiani ma ne rappresenta una selezione in base a criteri principalmente ispirati alla qualità delle acque e, più in generale, all’attenzione all’ambiente. Alla base della selezione ci sono le analisi e le valutazioni della Goletta Verde, che per il secondo anno consecutivo assegna le “vele” non più alle località balneari ma a interi comprensori turistici. Una particolare attenzione è rivolta, inoltre, alle possibilità di escursioni, immersioni, percorsi in bicicletta, noleggio di canoe, luoghi che meritano una visita speciale o piccole esperienze che sarà difficile dimenticare. Il racconto delle località costiere, insomma, è integrato con proposte e consigli per una vacanza verde, di sole e di mare ma anche, per chi vuole, di attività fisica.

Sono 17 i comprensori marini che hanno ottenuto il riconoscimento delle cinque vele e 6 quelli lacustri. In totale, i comprensori turistici marini raccolti nel volume sono 96 e 40 quelli lacustri. Individuati sulla base dei dati raccolti da Legambiente sulle caratteristiche delle qualità ambientali e di quelle dei servizi ricettivi: uso del suolo, degrado del paesaggio e biodiversità, attività turistiche; stato delle aree costiere; mobilità; energia; acqua e depurazione; rifiuti; iniziative per la sostenibilità; sicurezza alimentare e produzioni tipiche; mare, spiagge ed entroterra, struttura sociale e sanitaria. «Sono territori vasti che possono contenere anche più comuni – spiegano Cigno Verde e Tci . una scelta dettata dal fatto che chi va in vacanza non si ferma al confine amministrativo, ma visita spesso un territorio più ampio optando per modalità di turismo itinerante».

In testa alla classifica dei comprensori turistici a cinque vele ci sono le terre della Baronia di Posada e del Parco di Tepilora (in provincia di Nuoro sulla costa occidentale della Sardegna, con Posada come miglior comune, seguito da Siniscola), il litorale di Chia (a sud della Sardegna che interessa l’area del comune di Domus de Maria in provincia di Cagliari) al secondo posto e al terzo la Maremma Toscana (con Castiglione della Pescaia come miglior comune, seguito da Scarlino, Marina di Grosseto e Follonica in provincia di Grosseto). Al quarto posto svettano le Cinque Terre (in Liguria guidate da Vernazza, Riomaggiore e Monterosso al Mare), al quinto la costa del Parco Agrario degli Ulivi secolari (in Puglia, guidata dal comune di Polignano a Mare seguito da Ostuni, Monopoli, Fasano e Carovigno nelle provincie di Bari e Brindisi), al sesto il Cilento Antico (in Campania, in provincia di Salerno, con Pollica-Acciaroli e Pioppi, Castellabate, San Mauro Cilento e Montecorice). Seguono in graduatoria la costa d’Argento e l’isola del Giglio (in testa l’isola del Giglio, e poi Capalbio, Magliano in Toscana, Orbetello e Monte Argentario tutti in provincia di Grosseto), il Litorale di Baunei (sulla costa orientale sarda), l’isola di Ustica (in Sicilia), il litorale Nord Trapanese (un comprensorio nella Sicilia orientale con al vertice il comune di San Vito Lo Capo, seguito da Custonaci e Erice), la Planargia (ovvero il litorale del comune di Bosa), l’Alto Salento Adriatico (con i comuni di Melendugno e Otranto in provincia di Lecce), la costa di Maratea (in provincia di Potenza in Basilicata). E poi l’isola di Salina (nell’arcipelago delle Eolie in Sicilia), la costa della Gallura (in provincia di Olbia-Tempio, in testa Santa Teresa di Gallura, poi Palau e Arzachena), la costa del Mito (in Campania, in provincia di Salerno, con il comune di Camerota in testa seguito da Centola-Palinuro e Pisciotta) e Pantelleria (Sicilia).

Nella classifica dei comprensori lacustri a cinque vele svetta al primo posto il Lago di Molveno (Tn), seguito da quelli di Fiè (Bz) e di Monticolo (Bz), tutti in Trentino Alto Adige. Seguono in graduatoria il Lago del Mis in Veneto, il Lago dell’Accesa (Toscana) e il lago di Avigliana Grande (in Piemonte). Il Trentino Alto-Adige si conferma la regione con il maggior numero di comprensori tra i primi classificati.

Il presidente di Legambiente Stefano Ciafani spiega che «Per il secondo anno abbiamo confermato la divisione del territorio costiero in comprensori turistici, Abbiamo preferito cioè valutare territori un po’ più ampi del singolo comune costiero, nella convinzione che il turista ormai si muova su un areale che non rispetta confini amministrativi. Inoltre, ci preme raccontare come le reti territoriali e le comunità riescano a valorizzare le località e il loro patrimonio naturale. I turismi che coltivano uno stretto legame con il territorio stanno infatti diventando veri e propri apripista dell’intero sistema turistico, il modo migliore per raccontare le eccellenze è lanciare la sfida di distretti turisti-

(continua dalla pagina precedente)

ci che guardino alla sostenibilità come ingrediente principale. Intanto, le località a cinque vele non sono solo le più belle del nostro Paese, ma anche quelle più capaci a rispondere alle sfide del cambiamento del turismo prossimo venturo, più in grado di rinnovarsi e rilanciare la loro proposta di vacanza».

Anche per Giulio Lattanzi, direttore generale del Touring Club Italiano, «La scelta di promuovere territori più che singoli comuni è una scelta che abbiamo sposato con convinzione perché i territori rappresentano il contesto integratore della evoluzione dell'offerta turistica e valorizzano l'identità plurale del paese. La selezione rigorosa proposta dalla guida rappresenta bene la nostra missione di valorizzazione del paesaggio, del patrimonio artistico culturale e delle economie produttive dei territori. La collaborazione tra il Touring e Legambiente si basa non tanto e non solo sul lavoro comune che sfocia in questa guida quanto sul principio della condivisione di quello che è il ruolo della pratica turistica italiana, che ci vede uniti e vicini rispetto ai grandi temi del Paese».

La presentazione delle Guida è stata anche l'occasione per consegnare ad Antonio Fentini, sindaco delle isole Tremiti, il premio Io sono amico del mare, che Legambiente da a chi nel corso dell'ultimo anno si è distinto per iniziative a tutela del mare: «Il Comune è stato premiato per la messa al bando, a partire dal 1 maggio scorso, delle stoviglie in plastica monouso in tutto l'Arcipelago».

Sono stati presentati anche i progetti Clean Sea Life e Med Sea Litter che puntano apromuovere la consapevolezza sui rischi dell'inquinamento da plastica e strumenti di monitoraggio.

Sebastiano Venneri, responsabile Turismo Legambiente, conclude: «Per molti il tempo delle vacanze è quello dei giorni in cui si ritrova la voglia e la gioia di fare qualcosa, di rimettere in moto il proprio corpo e pedalare, camminare, scalare, remare e quant'altro Sono le cosiddette 'vacanze attive' che hanno preso il posto della vacanza sedentaria di un tempo. Si tratta di un vero e proprio esercito di villeggianti che da tutto il mondo sceglie le mete che offrono proposte di turismo dinamico. In questo senso il nostro Paese ha margini molto ampi di miglioramento, un'occasione anche per affrancarsi da un cliché che rischia di costringere l'Italia fra i confini del Belpaese, un luogo cioè attraente solo per la sua storia, le sue tradizioni, il suo passato insomma. Un po' rischioso se si considera che nel 2025, fra pochi anni, il 50% dei turisti sarà costituito dai cosiddetti millennials di oggi, un pubblico giovanile cui piace individuare mete in grado di soddisfare la loro voglia di esperienza. Le nostre migliori mete, quelle a cinque vele per intendersi, hanno saputo raccogliere da tempo questa sfida e si stanno attrezzando di conseguenza».

Da segnalare, infine, due appuntamenti per i prossimi mesi che vedranno protagoniste le località premiate da Legambiente e Touring Club Italiano. Il primo, "A scuola di Trentino", si terrà a Molveno dal 18 al 22 settembre all'interno dell'iniziativa Laghinfesta a cura di Legambiente e Comune di Molveno: cinque giorni di studio e vacanza per quanti vogliono imparare a fare turismo ambientale. Il 19 e 20 ottobre si terrà invece a Capalbio l'appuntamento con la Comunità delle Vele, il workshop per la condivisione delle buone pratiche costiere con le località premiate con i vessilli di Legambiente e Touring Club Italiano.

In Italia il maggior consumo al mondo di pesce

Gli italiani sono i maggiori consumatori al mondo di prodotti ittici (95%), percentuale pari solo al Sudafrica. Lo ha accertato una ricerca del Marine Stewardship Council condotta all'inizio del 2018 in 22 mercati internazionali, dall'Autralia agli Stati Uniti. Tra le principali motivazioni di acquisto dei prodotti ittici, al primo posto c'è la freschezza. Il 78% è consapevole che acquistando prodotti ittici provenienti da fonte sostenibile e certificata si contribuisce alla salute degli oceani. L'84% degli intervistati sostiene che le dichiarazioni di sostenibilità delle aziende dovrebbero essere supportate da una certificazione indipendente accompagnata da etichette chiare.
Cresce (20%) la "comprensione" di cosa ci sia dietro il marchio Blu. Il marchio Blu MSC aiuta i consumatori in termini di sostenibilità a fare la scelta giusta in modo semplice.
"I dati confermano che è sempre più radicata la consapevolezza che ognuno ha una responsabilità personale nel momento in cui, da consumatore, può fare una scelta per muovere un ulteriore passo verso la sostenibilità - sottolinea Francesca Oppia, Program Manager di MSC Italia -. I dati mostrano che In Italia sono stati fatti degli importanti passi avanti sul piano della sostenibilità dei prodotti ittici. Noi di MSC riteniamo che le sfide future siano sostanzialmente due: offrire anche nel fresco prodotti ittici certificati, e lavorare con i pescatori locali per promuovere la sostenibilità dei prodotti ittici dei nostri mari".

Troppo mercurio nel pangasio?

Costa poco, ha un sapore delicato che piace anche ai bambini; si trova già a filetti, senza pelle e senza lische. Il pangasio avrebbe le carte in regola per essere il pesce più amato da tutti. Ma la faccenda non è così semplice, visto che è stato spesso accusato di avere carni zeppe di inquinanti: anche uno studio spagnolo pubblicato di recente su Chemosphere segnala che molti campioni di pesce superano i livelli consentiti di mercurio.

Dal Vietnam

Non è la prima volta che il pangasio finisce sotto accusa e il suo «peccato originale» è la zona del mondo in cui viene allevato e pescato: vive infatti nel fiume Mekong in Vietnam, uno dei più inquinati perché nasce in Cina e attraversa poi aree fortemente industrializzate in cui si fa largo uso di pesticidi nelle coltivazioni. Il pangasio è molto economico perché cresce velocemente ed è facile da allevare, resiste infatti anche a cambi di temperatura e acque non proprio pulite; è onnivoro e all'apice della catena alimentare, perciò semplice da nutrire ma con la tendenza ad accumulare gli inquinanti che introduce, tra cui il mercurio. Un metallo che preoccupa, perché l'eccesso è tossico per l'organismo, per esempio sul sistema nervoso centrale e i reni.

Le analisi

Àngel Gutiérrez Fernàndez, tossicologo dell'università La Laguna alle Canarie, ha voluto capire se i filetti che arrivano in Europa siano a rischio mercurio e ha analizzato con una sistema di spettrofotometria molto sensibile 80 campioni di pesce acquistati in tre diversi supermercati spagnoli. I risultati indicano che il mercurio è presente in concentrazioni variabili fra 0,1 e 0,69 milligrammi per chilo di pesce, con una media di 0,22 milligrammi; il valore medio è quindi inferiore a quello stabilito come soglia massima dai regolamenti europei, pari a 0,5 milligrammi per chilo, ma alcuni campioni superavano il limite. «Se consideriamo un consumo settimanale di 350 grammi di pangasio, questo pesce contribuisce all'introito massimo tollerabile di mercurio per il 32 per cento nelle donne e per il 27,5 per cento negli uomini — spiega Gutiérrez Fernàndez —. Quando la concentrazione di mercurio nei filetti è superiore a quella media, oppure se il consumo è regolare e abbondante esiste il rischio di un accumulo pericoloso del metallo. Per gli adulti, ma soprattutto per i bambini».

Il rischio «vero»

Non mangiarne troppo o troppo spesso basta però a non rischiare, anche perché uno studio simile pubblicato un paio di anni fa sul Journal of Food Safety da ricercatori delle università di Bari e Foggia è stato molto tranquillizzante: i 210 campioni di pangasio acquistati in un ingrosso italiano e non erano fuori norma per i valori di policlorobifenili (composti organici di derivazione industriale) e di metalli pesanti come mercurio, cadmio, piombo. Basterebbe, quindi, non esagerare. Peraltro nel nostro Paese le occasioni per mangiarlo stanno diminuendo: la cattiva fama di questa specie ittica, più o meno corroborata dai dati scientifici, ha spinto molte catene di supermercati a ritirarlo. Ma il vero punto debole del pangasio non è soltanto essere (spesso) troppo inquinato, ma non avere un reale pregio nutrizionale: è infatti povero degli acidi grassi omega-3 per i quali si consiglia di mangiare il pesce e inoltre scarseggia in proteine rispetto ad altre specie.

Spigola croccante in zuppetta di vongole

Ingredienti per 4 persone
- 1200 grammi di branzino o spigola
- 800 gr di vongole
- 100 gr di lardo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio di aglio
- pepe
- olio di oliva extravergine
- prezzemolo

Preparazione
Pulisci la spigola, ricavane i filetti e tagliali a losanghe larghe circa 3 dita.
Lava bene le vongole, mettile in una padella con l'aglio, il prezzemolo, un filo di olio e il vino e falle aprire a fuoco vivo; scolale e sgusciale, tenendone da parte alcune intere. Filtra accuratamente la loro acqua di cottura e tienila da parte.
Incorpora al fondo di cottura delle vongole qualche cucchiaio di olio, sbattendo con una frustina per emulsionare bene la salsa che dovrà diventare cremosa. Sala e pepa le losanghe di spigola e avvolgile nelle fettine di lardo. Scalda bene una griglia, e cuocile per un minuto; rigirale una sola volta usando una paletta per evitare di romperle.
Alla fine mettile su un piatto e tienile in caldo. Distribuisci la salsa preparata sui piatti individuali, suddividi le vongole sgusciate e le losanghe di spigola, guarnisci con le vongole intere e servi.

Medaglioni di tonno al forno con patate

Ingredienti per 2 persone
- 400 gr di patate
- 1 cipolla bionda
- 4 tranci di tonno
- 1 rametto di origano secco
- 1 bicchiere di vino bianco
- pepe nero
- sale
- olio di oliva extravergine

Preparazione
Pela le patate, lavale bene sotto l'acqua, asciugale, tagliale a fettine sottili con una mandolina, trasferiscile in una casseruola con acqua fredda e cuocile per 5 minuti dall'inizio dell'ebollizione; scolale delicatamente, passale in acqua fredda per eliminare l'amido e condiscile con 4 cucchiai d'olio.
Sbuccia la cipolla e tagliala a lamelle sottili; stufala dolcemente per circa 10 minuti in una padella con 3 cucchiai d'olio, 3 d'acqua, una presa di sale, una macinata di pepe e un pizzico di origano e poi lasciala raffreddare.
Rivesti una teglia con un foglio di carta oleata, disponi le fette di tonno una accanto all'altra e cospargile con sale e pepe. Coprile con le cipolle e le patate, bagnale con il vino, condiscile con 4 cucchiai d'olio e cuocile in forno a 200° per circa 25 minuti.

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'Associaizone ARCI PESCA FISA e viene inviata, a titolo di cortesia, a quanti figuranti nella mail list dell'Associazione.
Gli indirizzi elettronici sono rilevati da elenchi ufficiali ed estratti da comunicazioni telematiche, pervenute all'Associazione ARCI PESCA FISA e/o ai Dirigenti e/o ai componenti dello Staff.
Quanti non fossero interessati a ricevere la newsletter e per la cancellazione dalla mail list, potranno farne segnalazione al sito web: www.arcipescafisa.it oppure indirizzando una e-mail all'indirizzo: arcipesca@tiscali.it