



ARCIPESCA F.I.S.A.

Federazione Italiana Sport ed Ambiente

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

Anno XI N°131 DICEMBRE 2018

arcipesca@tiscali.it

www.arcipescafisa.it

In questo numero

Fonte radioattiva in
Antartide
pag.2-17

Comunicazioni
ARCIPESCA FISA

Approfondimenti
pag.18

2018 anno più caldo
pag.19

Estinzione delle specie
pag.20-21

News
pag.22-23

Azione climatica migliora
qualità dell'aria
pag.24-25

News
pag.26-27

Museo del Mare chiude
con 235mila visitatori
pag.28-29

L'Angolo

Enogastronomico

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



Antartide, una fonte radioattiva accelera lo scioglimento dei ghiacci

Scoperta sotto l'Antartide una fonte di calore radioattiva che dal cuore della Terra contribuisce allo scioglimento dei ghiacci. E' vicina al Polo Sud magnetico e in futuro potrebbe accelerare lo scioglimento della calotta in quell'area per l'acqua che si accumula alla base del ghiaccio. E' stata individuata dai rilievi fatti con i radar dal **British Antarctic Survey (Bas)**, l'organizzazione britannica che si occupa della ricerca in Antartide, che pubblica la scoperta sulla rivista Scientific Reports.

"La scoperta conferma ancora una volta che lo scioglimento dei ghiacci in Antartide risente anche di effetti locali come fonti radioattive o vulcani, perché è un continente coperto di ghiacci, a differenza dell'Artide che è un oceano che si gela e risente solo degli effetti generali del riscaldamento climatico", ha detto all'ANSA Antonio Meloni, presidente **Commissione Scientifica Nazionale per**



l'Antartide (Csna).

E' uno dei risultati del "progetto che riguarda la perlustrazione di tutta l'Antartide, al quale anche l'Italia ha contribuito". Il radar ha misurato lo spessore della copertura di ghiaccio fino alla profondità di tre chilometri e con questi dati i ricercatori britannici hanno ottenuto "una grandissima mappa di tutta l'Antartide a una scala molto dettagliata, dell'ordine di alcuni metri, che - ha spiegato Meloni - ha consentito di conoscere lo spessore del ghiaccio e capire che, dove si riduce, deve esserci una sorgente sottostante che ne causa la fusione".

I ricercatori ipotizzano l'esistenza di rocce radioattive nel sottosuolo perché in un'area dell'Antartide Orientale, grande quanto tutta l'area metropolitana di Londra, i ghiacci si stanno sciogliendo dal basso verso l'alto. Per il coordinatore della ricerca, Tom Jordan, è un processo che "probabilmente va avanti da migliaia, o forse milioni di anni, e non sta contribuendo direttamente al cambiamento della calotta polare". Tuttavia, ha aggiunto "in futuro l'acqua che si accumula alla base del ghiaccio potrebbe rendere questa regione più sensibile a fattori esterni come i cambiamenti climatici".



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

Il Presidente Nazionale Venanzi intervenuto ad un Convegno a Capri

E' stato un fine settimana intenso e interessante per la FIOPS - Federazione Italiana Operatori Pesca Sportiva che, accogliendo l'invito dell'Associazione L'amo di Capri, ha organizzato il convegno dal titolo 'LA RISORSA MARE - Problematiche ed opportunità della pesca sportiva e ricreativa in mare' nell'isola di Capri.

Il meeting è stato l'occasione per un confronto con le rappresentanze politiche ed istituzionali locali sulle problematiche e sulle opportunità del settore della pesca sportiva e ricreativa in mare e su quelle specifiche dell'isola di Capri.

Dopo la presentazione dell'evento da parte del Presidente dell'Associazione L'Amo di Capri Gianfranco Vinaccia ed i saluti introduttivi del Sindaco di Capri Giovanni De Martino, dell'Assessore al Turismo di Anacapri Massimo Coppola, si sono alternati sul palco direttore della Fiops Francesco Ruscelli, il biologo marino Roberto Silvestri, il Presidente Nazionale Arci Pesca Fisa Nazionale Fabio Venanzi, e a seguire molti interventi del pubblico.

Nella giornata di domenica invece, il nostro Direttore della Fiops ha partecipato alla IV Edizione Fishing Capri Island Tournament - Premio Velio Tubertini organizzato dall'Associazione Battiti di Pesca. Ci porteremo dietro per molto tempo l'accoglienza e la passione di questa splendida isola. In questo fine settimana baciato dal sole sono state anche realizzate le riprese per una puntata del nuovo format televisivo #Formedacqua, un documentario per scoprire le vocazioni legate alla pesca sportiva e ricreativa dei territori che andrà in onda sul canale satellitare Italian Fishing TV, #Sky811

CLICCA QUI PER SCARICARE IL DOCUMENTO COMPLETO

http://www.arcipescafisa.it/UserFiles/File/Censimento_individuazione_poste_pesca_Capri.pdf

Pesca 4.0 La Pesca che verrà, Verona 17 novembre 2018

A seguito dell'incontro tenutosi a Verona sabato 17 Novembre come stabilito all'unanimità a termine della riunione, dopo aver redatto unitariamente documento da condividere e presentare all'audizione Commissione Agricoltura del Senato, vi informiamo che in data 20 Novembre alle ore 14 è stata ricevuta e ascoltata la rappresentanza di Arcipesca Fisa ed Enalpesca firmatari e aderenti al documento condiviso di Pesca 4.0. Lo stesso documento è stato letto e consegnato alla Commissione da parte del presidente Nazionale Arci Pesca Fisa, Fabio Venanzi lo stesso ha ribadito a nome di tutti i firmatari il documento la contrarietà alla presentazione del DDL proposto da FIPSAS rimarcando l'incostituzionalità dello stesso, oltre al mancato rispetto delle autonomie locali fondamentali non solo nell'esercizio della pesca ma anche nella gestione del territorio nonché al mancato rispetto dei principi di rappresentanza degli interessi reali del mondo della pesca ricreativa amatoriale e del volontariato. Ulteriore intervento e contrarietà al DDL presentato da FIPSAS è stato espresso anche dall'ENAL PESCA portavoce il delegato coordinatore Giovanni Venturino, che a sua volta ha dichiarato l'adesione alle iniziative di Pesca4.0 e alla condivisione del documento presentato, Venturino ha ribadito la contrarietà alla proposta DDL FIPSAS, rafforzando inoltre il concetto di anticostituzionalità dei contenuti, ha inoltre espresso la volontà di inviare direttamente al Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei Ministri Giancarlo Giorgetti una lettera per rimarcare il concetto di incostituzionalità del DDL presentato.

Sono inoltre emerse domande dai componenti politici della commissione stessa riguardo alle richieste da parte della proposta FIPSAS di istituire le Acque D "acque deteriorate", gli stessi hanno espresso perplessità sul fatto che in un disegno di legge si proponesse la creazione di acque deteriorate, con la possibilità di immettere ulteriormente nelle acque italiane pesci alloctoni !

Al termine la commissione ha informato che saranno programmate altre audizioni, come già anticipato abbiamo inviato richiesta di incontro per riaffermare ulteriormente il concetto di incostituzionalità del DDL presentato.

Vi terremo aggiornati su eventuali sviluppi.

Un cordiale ringraziamento e saluto a tutti.
La segreteria di Pesca4.0

CLICCA QUI PER SCARICARE E VEDERE FOTO E ALLEGATI:

http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2244

Messina, l'ARCI PESCA FISA presente al FESTIVAL DELLA CRESCITA

Interessante Convegno svoltosi Domenica 18 Novembre presso la Camera di commercio di Messina, con la presenza di una delegazione ARCI PESCA FISA, guidata dal V. Presidente Nazionale ARCI PESCA FISA Domenico Saccà, e dai Dirigenti del Comitato di Messina Carlo Cannarozzo e Antonio Cannavò.

Molto coinvolgenti gli argomenti trattati dai relatori davanti ad una numerosa platea attenta ed interessata:

- VISIONE TERRITORIALE DI RETE con P.Landoni (Doc. Poli/TO/MI – Soc. Innov. Teams)

Rilanciare lo Sviluppo con la Social Innovation e la Sostenibilità

- LE ISOLE PEDONALI con P. Ruffino (Transp. Planner & Cycling Expert. Amsterdam - Poi. Ad. presso "Decisio Econ. Advies. ")

Isole Pedonali Opportunità Territoriale

- BUONE PRATICHE E MODELLI ORGANIZZATIVI con S. Sorgi (V. Presid. PROGETICA, Esper. Welfare)

Organizzare una Città con modelli innovativi.

- INTERDIPENDENZA VS. FRAMMENTAZIONE con P. Dominici (Doc. UNIPG - Mem. Revisori MIUR)

I dilemmi della società ipercomplessa.

- SOCIETA' NELL'ERA SOCIAL con F. Pira (Sociologo - Doc. UNIME)

Tra vetrinizzazione ed emotivismo.

- IL CAMBIAMENTO PARTE DA NOI con N. Zema (marketing, mental coach, Interventionist coach)

Pianificare un Futuro Migliore.

- COMBATTERE L'INERZIA IN UN SOCIALE COMPLESSO con Rosa A. Fabio (Doc. UNIME - Dir. AIPC)

La forza di volontà e la stimolazione del potenziale mentale.

- NUOVA VISIONE ECONOMICA DEI TERRITORI con F. Maggiore (Economista - Scrittore), G. Pizzino (Imprenditore - Cotonet)

Moneta Elettronica ed Economia Locale.

- CONCLUSIONI con O. Dalvit (Imprenditore Mobile Marketing), C. Picciotto (Presidente Confcommercio Messina)

Fare rete con le nuove tecnologie e leApp.



Accordo tra Letyourboat e ARCI PESCA FISA

Letyourboat e ARCI PESCA FISA: rendere la nautica e il mare accessibile a tutti gli appassionati

Il mare, la pesca e la nautica rappresentano un “tesoro” che dovrebbe essere a disposizione della più ampia platea di fruitori. L’obiettivo di Letyourboat è proprio quello di rendere questo mondo, da molti considerato di elite per gli alti costi da sostenere, accessibile a tutti.

La collaborazione fra ARCI PESCA FISA e Letyourboat si inserisce in questo percorso: con l’obiettivo comune di promuovere un’attività nautica, turistica e sportiva sostenibile. Una collaborazione che mira a raggiungere un numero sempre più ampio di utenti.



I servizi offerti da Letyourboat

Letyourboat è una società innovativa italiana già selezionata tra le migliori 200 startup al prestigioso evento mondiale Web Summit. Un portale web che offre agli armatori la possibilità di guadagnare ospitando a bordo all’ormeggio o proponendo attività ricreative nautiche utilizzando la propria imbarcazione secondo la normativa disciplinata ai sensi del DI 69/2013.

Con Letyourboat armatori e società di charter possono registrare e pubblicare online il loro annuncio e attraverso il sito chi cerca una barca per un soggiorno o un’esperienza a bordo può prenotarla in un click.

Agli armatori che non abbiano modo e tempo di dedicarsi alla gestione del noleggio, Letyourboat fornisce supporto attraverso una rete di professionisti che opera nelle Marine e che si occupa di tutti le incombenze legate all’ospitalità, come il check in, il check out e le pulizie di bordo.

I servizi offerti da Letyourboat per gli associati ARCI PESCA FISA

Gli associati ARCI PESCA FISA, in possesso della tessera sociale con bollino assicurativo “ordinario” o “dirigente possono usufruire dei servizi offerti dal portale Letyourboat senza dover pagare l’assicurazione obbligatoria.

Un’opportunità per i Marina e i professionisti della nautica

Letyourboat fornisce agli armatori un servizio di check-in, check-out e pulizie di bordo attraverso una rete di professionisti, i c.d. Rent Advisors. Questi professionisti possono essere le Marine direttamente o soggetti che già operano nelle Marine (es. società di servizi di bordo, circoli nautici, società di charter). Questi soggetti vengono remunerati per ogni operazione di check-in/check-out e per le pulizie della barca associate alle prenotazioni. Inoltre potranno ottenere nuovi clienti che saranno a loro collegati e a cui potranno offrire i loro servizi, al di là di quelli relativi alle prenotazioni, senza dover dare nulla in cambio a Letyourboat.

Letyourboat diventa quindi un partner strategico di sviluppo per qualsiasi Marina interessata ad offrire valore aggiunto ai propri armatori e ad aumentare le vendite dei servizi dell’indotto offerti al bacino di utenza che gravita attorno alla Marina. Perché è indubbio che il maggior flusso di utenti che effettua attraverso Letyourboat una prenotazione per vivere un’esperienza a bordo di fatto saranno fruitori di altri servizi che le Marine, i circoli, le attività sportive e turistiche sostenibili potranno loro offrire.

Attualmente Letyourboat sta selezionando Rent Advisors in tutte le Marine e porticcioli turistici d’Italia con l’obiettivo di espandere capillarmente la propria rete ed essere un volano al supporto e alla crescita di ogni singola realtà che gravita attorno agli ‘approdi’ costieri e alle attività legate al turismo della nautica e a quello della pesca sportiva in mare.

Le strategie per far crescere i tesserati ARCI PESCA FISA

Sempre nell’ottica di far crescere la platea di appassionati e fruitori dei servizi legati alla pesca e alla nautica, si prevede anche un sistema che incentivi il tesseramento di nuovi associati ad ARCI PESCA FISA.

Per i fruitori dei servizi offerti dal portale Letyourboat sarà infatti possibile associarsi in modo diretto ad ARCI PESCA FISA.

Quella fra ARCI PESCA FISA e Letyourboat si presenta come una collaborazione dagli obiettivi importanti e di largo respiro: avvicinare sempre più persone al mondo del mare e a tutte quelle attività che ruotano e crescono intorno a esso, sempre con la massima attenzione al rispetto dell’ambiente a una gestione sostenibile del turismo nautico.

Per informazioni: <https://letyourboat.com> -- info@letyourboat.com

Napoli, L'AMO TEAM CUP 2018

L'intero direttivo ringrazia tutti i partecipanti alla gara ed il Sig. Basilio Albanese che con la sua grande maestria ha onorato la cucina mobile dell'Amo di Capri e ci ha deliziato con un menu' tutto partenopeo, che ci ha riscaldati dopo una mattinata abbastanza ventilata durante l'evento 3^a edizione L'AMO TEAM CUP 2018.



Carpegna (PU), Serate di Costruzione

Segueci su Facebook

PESCA CLUB ALTO MUTINO - CARPEGNA (PU-Italy)

SERATE DI COSTRUZIONE

[AUTUNNO 2018]
gli artificiali per la pesca a mosca

sullo sfondo: fotografia di Francesca Ugocioni

Prima serata
venerdì 26 OTTOBRE
"Per un pugno di mosche...
[...tra Croazia, terra del gelo e Canada]"
a cura di
Michele FERRI

Seconda serata
venerdì 23 NOVEMBRE
"Loch flies:
dagli Appennini all'Irlanda"
a cura di
Marco GENTILI

Terza serata
venerdì 14 DICEMBRE
"Le mosche di Michael"
a cura di
Michael NICOLETTI

Per informazioni e contatti:
PCAM-Carpegna / Eventi 2018
3392995655 (Presidente)
3383124493 (Segretario)
o direttamente sulla pagina facebook

I luoghi degli incontri saranno comunicati sulla pagina facebook del PCAM e attraverso la messaggistica privata. Orario di inizio: ore 19:30

© eStudio, 2018

Parco interregionale del Sasso Simone e Simoncello Ente patrocinante

ARCI PESCA FISA

IBRA

ITALIAN BAMBOO RODMAKERS ASSOCIATION

CLUB ITALIANO DI PESCA A MOSCA

SERATE DI COSTRUZIONE gli artificiali per la pesca a mosca Edizione Autunno 2018

organizzate dal
PESCA CLUB ALTO MUTINO - CARPEGNA (PU)

*
Seconda serata
venerdì 30 NOVEMBRE
"Loch flies: dagli Appennini all'Irlanda"
a cura di Marco GENTILI

Terza serata
venerdì 14 DICEMBRE
"Le mosche di Michael"
a cura di Michael NICOLETTI

*
Luogo dell'incontro:
"Da Lollo" Ristorante/Pizzeria
a Carpegna (PU) - tel. 072277426
Orario di inizio: ore 19:30.

Per informazioni e contatti:
PCAM-Carpegna / Eventi 2018 3392995655 (Presidente) 3383124493 (Segretario)
o direttamente sulla pagina facebook

[+] il PCAM-Carpegna è affiliato ARCIPESCA-FISA
(sezione di Pesaro e Urbino)-2018.

A Torre del Greco, pulizia fondali marini

Antonio Mazza ed i volontari ARCI PESCA FISA di Torre del Greco sempre in prima linea per la pulizia dei fondali marini!



Bologna, Trofeo D'Autunno 2018



**TROFEO D'AUTUNNO
2018**

C.S.A.A. BENTIVOGLIO 18 NOVEMBRE 2018



CLASS	PESCATORE	PESO
1	FARISELLI ALBERTO	16980
2	ROSSI P.	13420
3	ZAMBELLI CLAUDIO	10900
4	BACCI	10480
5	BARILLI STEFANO	9600
6	ZUCCHINI	9420
7	FARISELLI ALESSIO	8640
8	MARCHINO	8160
9	CASARINI	8060
10	LANDUZZI	7860
11	CESARI LUCA	7820
12	DE MARIA	7640
13	ERCOLANI	7540
14	TRALDI G.	7160
15	PAVONE D.	7140
16	SABATINI	6740
17	BASCHIROTTA	6680
18	RIMONDI E.	6540
19	PULGA	6320
20	TREGGIARI	5920
21	CIRCIELLO	5740
22	SIGNANI	5700
23	MARSIGLI	5480
24	ALESSIO	5400
25	BERNARDI A.	5400
26	BANZI	5280
27	LORATO	5280
28	MACCHIAVELLI	5180
29	SOGLIO M.	5160
30	FINI	5000
31	LOMBARDI	4780
32	STOMARCHI	4780
33	RIGHI	4620
34	MARINELLA	4600
35	CICCIO	4520
36	ZERBINI	4420
37	VERONESE	4360
38	PILATI V.	4340
39	IZZO	4240
40	FORLANI	4100
41	BORSARI P.	4080
42	FERRIGNO	4080
43	RIDOLFI	4000
44	POPPI	3900
45	SOGLIO I.	3760
46	LAZZARI JADER	3540
47	FONTANA	3480
48	LAZZARI ARISTIDE	3480
49	LANDINI	3200
50	CUOGHI	3180

VINCITORE TROFEO

Clicca qui per la classifica completa:
http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2254

**Genova, Riserva Turistica Danilo Ottonello.
Grande successo con 89 partecipanti.**

RISERVA TURISTICA
DANILO OTTONELLO
MASONE (GE)



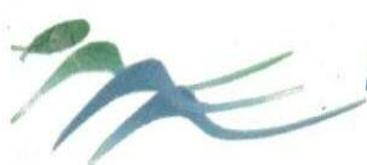
*La nostra Riserva, Torrente Stura,
caratterizzata da due settori distinti, uno
per tutte le tecniche di pesca e l'altro per
il Fly Fishing e lo Spinning per un catch
and release che appassiona sempre più
pescatori in tutto il mondo. Correntini,
lame e buche che faranno divertire
tutti... "La Pesca è Vita"*



Campania, Nuovo Segretario Regionale

La Direzione Nazionale si complimenta con il nuovo Segretario Regionale Arci Pesca Fisa Campania Osvaldo Cammarota e ringrazia per il suo operato l'ex Segretario Mario Silvestri.

Di seguito la lettera integrale del Presidente Regionale Arci Pesca Fisa Campania Giorgio Montagna.



ARCI-PESCA-FISA

Federazione Italiana Sport e Ambiente

RICONOSCIUTA DAL MINISTERO : DEGLI INTERNI
DAL MINISTERO DEL LAVORO E POLITICHE SOCIALI
" QUALE ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE"
DALLA REGIONE CAMPANIA QUOTE ENTE DI PROMOZIONE
SOCIALE

Comitato regionale Campania

Al Presidente nazionale **Fabio Venanzi**
Ai componenti il Comitato regionale
Ai componenti i Comitati Provinciali
A tutti gli associati

Loro sedi

In vista del Congresso nazionale che si svolgerà il prossimo anno, il Comitato regionale della nostra Associazione è chiamato a compiere uno sforzo straordinario di rilancio delle attività e di riorganizzazione dei Comitati Provinciali e dei Circoli territoriali.

A tal proposito, d'intesa con gli Organi nazionali, ho chiesto a **Osvaldo Cammarota** di affiancare la Direzione regionale dell'Associazione, assumendo il ruolo di Segretario regionale. Cammarota ha accettato l'incarico dichiarando la propria disponibilità a titolo volontario e, con la sottoscrizione della presente, ad iniziare il suo impegno con effetto immediato.

Ringrazio **Mario Silvestri** per il lavoro fin qui svolto e confido nella sua collaborazione nel predisporre il Bilancio consuntivo e ogni documento e/o informazione utile al passaggio di consegne.

Confido altresì nel rinnovato e generoso impegno di tutti i destinatari in indirizzo. La nostra opera di **promozione e tutela ambientale** e di diffusione della **cultura associativa** è particolarmente utile nella difficile fase che sta attraversando la nostra Regione e il nostro Paese.

Il Presidente regionale

(Giorgio Montagna)

Per accettazione



ORGANIZZANO "2° MEMORIAL " **LEVORATO FRANCO & MARZIA BASSET**



2° GARA A COPPIE" TEAM LA SORGENTE "

DOMENICA 16 DICEMBRE 2018 PRESSO:

LAGO AZZURRO di PERAGA di VIGONZA via bagnoli 16.

Gara libera a tutti i pescatori con premi "gastronomici", a settori divisi in 4 zone del lago.

Costo per coppia € 50,00.

Verranno seminati kg 6,00 per ogni singola coppia di trote da 120\150grammi c/a. Verranno effettuati 10 turni di pesca per un totale di 100 mn. con rotazione nei settori di appartenenza, verranno nominati dei responsabili di settore che provvederanno alla distribuzione del materiale necessario e unici giudici di conta delle catture a fine gara.

PREMIAZIONI (calcolate su 10 coppie per settore e/o 40 coppie tot).

1° COPPIA CLASSIFICATA DUE 1\2 SPECK

2° COPPIA CLASSIFICATA DUE SOPRESSE

3° COPPIA CLASSIFICATA DUE PANCETTE

4° COPPIA CLASSIFICATA DUE TRANCI FORMAGGIO

5° COPPIA CLASSIFICATA DUE CASATELLE DOC

Nb. Se ci saranno ulteriori coppie di settore i premi saranno aumentati in proporzione.

ALLA COPPIA 1° ASSOLUTA DI GIORNATA
(tra i primi di settore con penalita' 1 con maggiori catture ev .al peso)

DUE PROSCIUTTI CRUDI INTERI(al posto dei mezzi speck),E:
2 TARGHE DEL 2° MEMORIAL
ESCHE CONSENTITE:

VIGE REGOLAMENTO ARCIPESCA (CAMOLE VIVE E NON SIRINGATE
BIANCHE,ROSSE E VERDI-VERME-CAIMANI VIVI E BIANCHI.tutte le altre
esche non saranno consentite in campo gara pena la squalifica senza preavviso.

LE ISCRIZIONI TERMINERANNO ALLA 60° COPPIA ISCRITTA.
E/O ENTRO MARTEDI 28 NOVEMBRE PRESSO:
CORO' MARIO cell.338-3720672

Gli organizzatori declinano ogni responsabilita' a cose o persone che dovessero
accadere prima ,durante e dopo la manifestazione.

IL TEAM LA SORGENTE.I FAMIGLIARI DEI DEFUNTI E IL LAGO AZZURRO
RINGRAZIANO TUTTI I PARTECIPANTI ALLA SEGUENTE
MANIFESTAZIONE .



NOALE (VE) Via coppa doro 1/b telefono 041 442881 & facebook



Corso Formazione di Primo Soccorso per i nuovi Agenti Ittici Ambientali, Zoofili e volontari di protezione civile della Provincia di Chieti

Ecco alcuni momenti del Corso di formazione di 1° soccorso e intervento, effettuato a Fresagrandinaria (CH) nella giornata di domenica 02 dicembre per i nuovi Agenti Ittici Ambientali, Zoofili e volontari di protezione civile della Provincia di Chieti. Saluti. Il Presidente Provinciale Giuseppe Zappetti

CORSO FORMAZIONE DI PRIMO INTERVENTO/SOCCORSO GUARDIE PARTICOLARI GIURATE ITTICHE - ZOOFILE - AMBIENTALI Fresagrandinaria (Ch) 02 DIC.2018





Come pulire i filtri del condizionatore, in 5 mosse

Con l'arrivo dell'inverno utilizziamo il condizionatore nella modalità di riscaldamento. Per assicurare una buona qualità dell'aria occorre pulire i filtri vediamo come.

Come si procede alla pulizia dei filtri per il condizionatore?

Prima o poi capita. Chiunque posseda un condizionatore, sa che almeno una/due volte l'anno occorre procedere alla pulizia dei filtri per assicurare che l'aria che attraversa il condizionatore si mantenga di buona qualità.

L'operazione, almeno per chi non l'ha mai effettuata, potrebbe sollevare qualche incertezza, ma in realtà è più facile a farsi che a dirsi, e si può riassumere in 5 mosse.

1) Aprire lo sportello del condizionatore.

Ai lati dello split potrai vedere che ci sono dei piccoli sbalzi rialzati che consentono di esercitare la pressione necessaria per aprire lo sportello del condizionatore, è da lì che riuscirai ad aprire lo sportello con un piccolo sforzo.

2) Estrarre i filtri dalla loro sede.

Davanti ai tuoi occhi puoi vedere l'interno dello split. Quegli oggetti impolverati che ti trovi di fronte sono i filtri. La loro struttura è flessibile e si adatta alla curvatura dello split. Puoi procedere ad estrarli, facendo attenzione a sfilarli dalla loro sede, sollevandoli delicatamente dal basso fino a farli uscire dalle linguette di contenimento che si trovano lungo tutto il perimetro della sede del filtro. Questa probabilmente è la parte più complicata di tutta l'operazione.

3) Lavare i filtri dalla polvere.

Aiutandoti con il microfono della doccia, orienta il getto direttamente sui filtri e lavalvi fino a togliere ogni residuo di polvere dalla loro superficie.

4) Asciugare i filtri.

Occorre particolare attenzione a questo punto della procedura. È importante asciugare accuratamente i filtri per evitare la formazione di muffe che potrebbero comportare cattivi odori nel funzionamento del condizionatore. Si può procedere utilizzando un asciugacapelli fino a quando la superficie dei filtri sia completamente asciutta.

5) Riposizionare i filtri all'interno dello split.

Per reinserire i filtri nello split si procede a ritroso, infilando prima la parte superiore del filtro nella sede da cui l'abbiamo estratto in precedenza, e poi la parte inferiore, sistemandolo opportunamente all'interno delle linguette. Finita questa operazione possiamo richiudere lo sportello.

E il gioco è fatto!

Per vedere tutta la successione delle operazioni puoi guardare questo video:

<https://www.youtube.com/watch?v=AJ6S0TdzSCY>



2 HOTEL CLUB PRIMULA****

PESCASSEROLI (Abruzzo)

POSIZIONE: L' Hotel Club Primula si trova a circa 1,5 km dal centro di Pescasseroli, nel cuore del Parco Nazionale d'Abruzzo. La piccola cittadina, situata a 1.162 m. sul livello del mare, è circondata da una natura di enorme suggestione grazie alla straordinaria varietà di flora, fauna e dal clima asciutto e salubre. A disposizione degli sciatori, 20 Km. Di piste, alcune delle quali superano i 7 Km. Di lunghezza. Numerose sono le possibilità di passeggiate a cavallo e particolari itinerari guidati all'interno del parco nazionale d'Abruzzo, che conserva caratteristiche naturali uniche al mondo. All'Hotel Primula, troverai un ambiente familiare e accogliente attrezzato con tutti i comfort ed i servizi di un villaggio turistico **DESCRIZIONE E SERVIZI:** L' Hotel Primula offre un'ospitalità cordiale e premurosa, e un ampio ventaglio di camere e appartamenti, recentemente rinnovate, tra cui poter scegliere secondo le proprie esigenze di soggiorno si suddivide in Camere formula Hotel o Residence (Appartamenti da 3 a 7 posti letto). Dispone di 74 camere d'albergo (arredate tutte con moquette solo sul pavimento) e di 74 appartamenti (arredati con Moquette o parquet) monolocali, bilocali, trilocali. Le Camere Hotel di tipologia Quadrupla sono con letto a castello; Le camere Hotel e Residence dispongono tutte di telefono, frigobar, Asciugacapelli, TV COLO 32' con 40 canali, wi-fi e riscaldamento con controllo indipendente. Disponibili 4 camere per disabili. **Servizi:** minimarket interno, parcheggio esterno, Discoteca, Sala giochi, 3 Bar , 2 ascensori, Centro fitness, piscina, centro benessere a pagamento (con 2 saune, vasca idromassaggio, solarium, possibilità' di massaggi ed utilizzo palestra), sala congressi, noleggi sci e snowboard. Inoltre Wifi gratuito in tutto il complesso. **Al ristorante:** piatti nazionali e tradizionali della cucina abruzzese con servizio al tavolo, **bevande incluse (acqua, e vino doc).** Disponibili (su richiesta) proposte vegetariane, vegane o senza glutine. Uno staff di animazione offre possibilità di intrattenimenti giornalieri e serali per grandi e bambini. Il Centro Storico e gli impianti di risalita, il campo scuola con ski-lift e piste per principianti e provetti sciatori, i bianchi altopiani per lo sci di fondo, sono raggiungibili in pochi minuti con il servizio di navetta gratuito dell'hotel. **TESSERA CLUB:** Obbligatoria da pagare in loco dai 4 anni in poi, prevede: cocktail di Benvenuto, Animazione diurna e serale (con piano bar e discoteca), mini club 3/12 anni (ad orari prestabiliti), utilizzo palestra e la navetta per gli impianti che distano 3 km dall'hotel (ad orari prestabiliti). **Soggiorni:** Check in ore 17.00 – Check out ore 10.00

QUOTE PER PERSONA - PENSIONE COMPLETA - BEVANDE INCLUSE

PERIODI (***)	NOTTI	QUOTA PER PERSONA CAMERA HOTEL STANDARD				RIDUZIONE 3°/4° BAMBINO 0/2 ANNI (*)	RIDUZIONE 3°/4° LETTO 2/5 ANNI (**)	RIDUZIONE 3°/4° LETTO DAI 5 ANNI (**)
		LISTINO PERIODI FISSI	NETTA PERIODI FISSI	LISTINO A NOTTE (MIN.2) SU RICHIESTA	NETTA A NOTTE (MIN.2) SU RICHIESTA			
07/12 – 09/12	2	160	136	N.D.		GRATIS	50%	20%
21/12 – 24/12	3	210	159	80	68	GRATIS	50%	20%
23/12 – 26/12	3	310	264	120	102	GRATIS	50%	20%
26/12 – 29/12	3	210	159	80	68	GRATIS	50%	20%
28/12 – 01/01	4	580	496	170	145	GRATIS	50%	20%
01/01 – 04/01	3	240	204	100	85	GRATIS	50%	20%
04/01 – 06/01	2	240	204	N.D.		GRATIS	50%	20%
06/01 – 20/01	7	420	357	70	60	GRATIS	50%	20%
20/01 – 03/02	7	490	420	90	77	GRATIS	50%	20%
03/02 – 03/03	7	560	476	100	85	GRATIS	50%	20%
03/03 – 17/03	7	490	420	90	77	GRATIS	50%	20%
-----	---	-----	-----	-----	-----	----	-----	----
19/04 – 23/04	4	320	272	95	81	GRATIS	50%	20%

(**) SPECIALE PIANO FAMIGLIA: 2adulti + 2 bambini 2/14 anni n.c. in camera quadrupla pagano 3 quote intere (valido per soggiorni minimi di 7 notti).

(***) SU RICHIESTA POSSIBILITA' SOGGIORNI MINIMO 2 NOTTI.

RIDUZIONI E SUPPLEMENTI: (*) INFANT 0/2 ANNI N.C.: SOGGIORNO GRATUITO SE CON CULLA PROPRIA (PASTI ESCLUSI DA REGOLARE IN LOCO); CULLA HOTEL: EURO 10 AL GIORNO SU RICHIESTA DA PAGARE IN LOCO (PASTI ESCLUSI DA REGOLARE IN LOCO); RIDUZIONE MEZZA PENSIONE: -10%; SUPPLEMENTO CAMERA DOPPIA USO SINGOLA: EUR 30 AL GIORNO; SUPPLEMENTO SISTEMAZIONE APPARTAMENTO CON CUCINA: EUR. 30 AL GIORNO. CENONE DI CAPODANNO: INCLUSO (BEVANDE INCLUSE E SPUMANTE); ANIMALI DOMESTICI DI PICCOLA TAGLIA: EURO 20 AL GIORNO DA PAGARE IN LOCO CON SISTEMAZIONE ESCLUSIVAMENTE IN APPARTAMENTO (CON SUPPL.) DA SEGNALARE ALLA PRENOTAZIONE; TESSERA CLUB: OBBLIGATORIA DA PAGARE IN LOCO DAI 4 ANNI IN POI EURO 5 AL GIORNO A PERSONA;

Tassa di soggiorno obbligatoria: da regolare in loco per i primi 5 giorni di soggiorno eur 1,50 a persona dai 14 anni in poi.

4 HOTEL LES JUMEAUX****

COURMAYEUR (Valle D'Aosta)

POSIZIONE: L'hotel Les Jumeaux si trova a pochi passi dal famoso centro di Courmayeur, da sempre tra le località più glamour del turismo alpino e tra le più ambite destinazioni per gli amanti degli sport invernali. Le camere, affacciate su boschi e sulle montagne circostanti, sono un vero luogo di osservazione privilegiato per apprezzare il trascorrere del tempo, il mutare delle luci nell'arco della giornata, così come per lasciarsi affascinare dallo scorrere delle stagioni e dai loro mutevoli colori. Le grandi finestre presenti in ogni ambiente creano un rapporto costante tra gli spazi interni, accoglienti, caldi e confortevoli, come ben si conviene ad una casa di montagna, e la maestosa severità di paesaggi unici, che richiamano a Courmayeur, da tutto il mondo, un turismo esclusivo selezionato ed esigente. Gli impianti di risalita distano circa 100 metri dall'hotel. **DESCRIZIONI E SERVIZI:** Situato ai piedi del Monte Bianco, l'hotel è una prestigiosa costruzione in tipico stile Valdostano, composta da due edifici, un totale di 85 camere e suite suddivise tra il corpo centrale dell'hotel ed un corpo adiacente. Il "Combal" sostituisce il corpo principale in cui si trovano la hall, la reception, il bar, due ristoranti e 43 camere. Il "Miage", a circa 100 metri dalla struttura principale e adiacente agli impianti di risalita per Plan Checrouit, è dotato di sala colazioni e 42 camere. Tutte le camere hanno cassetta di sicurezza, minibar (su richiesta a pagamento), telefono diretto, Tv, asciugacapelli, balcone o terrazzo. Il ristorante offre specialità regionali e nazionali, servizio di prima colazione a buffet, cena servita al tavolo con menu a scelta e buffet di verdure. Possibilità di pensione completa con pranzo à la carte da richiedere in loco, a pagamento. Non prevista cucina per celiaci. **Servizi:** a disposizione dei clienti 2 sale ristoranti, Bar, Piano Bar, cassetta di sicurezza alla reception, deposito sci, mini club 4/10 anni ad orari prestabiliti. Su richiesta (a pagamento): servizio lavanderia, parcheggio privato coperto nel corpo centrale (non prenotabile). Posti auto scoperti di fronte alla dependance. Wi-fi (gratuito).

Animali: ammessi di piccola/media taglia, se muniti di propria cuccia/brandina. Supplemento da regolare in loco.

SOGGIORNI: da Sabato, (dalle 16.00) a Sabato (rilascio camere entro le ore 10.00) escluso periodo dal 23/12 al 30/12 e dal 30/12 al 06/01. Soggiorni week-end su richiesta.

CONSEGNA CAMERE: Ore 16.00-20.00 – **RILASCIO CAMERE:** entro le Ore 10.00.

PERIODI	MEZZA PENSIONE - BEVANDE ESCLUSE					RIDUZIONI LETTO AGGIUNTO			SUPPL. SINGOLA
	NOTTI (*)	TARIFFA BASE		TARIFFA SMART (**)		3°/4° LETTO 2/8 anni	3°/4° LETTO 8/12 anni	3°/4° LETTO adulti	
		LISTINO	NETTO	LISTINO	NETTO				
02/12 – 07/12	1 min 2	80 (a notte)	68	68 (a notte)	58	GRATIS	50%	25%	50%
07/12 – 09/12	2	210	180	178	152	70%	50%	25%	70%
09/12 – 23/12	1 min 2	80 (a notte)	68	68 (a notte)	58	GRATIS	50%	25%	50%
23/12 – 30/12	7	980	840	833	714	50%	50%	25%	70%
30/12 – 06/01	7	1.260	1.071	1.071	910	50%	50%	25%	N.D.
06/01 – 12/01	6	540	462	456	390	70%	50%	25%	70%
12/01 – 19/01	7	630	539	532	455	70%	50%	25%	70%
19/01 – 09/02	7	735	630	623	532	70%	50%	25%	70%
09/02 – 23/02	7	840	714	714	609	50%	50%	25%	70%
23/02 – 09/03	7	980	840	833	714	50%	50%	25%	70%
09/03 – 23/03	7	840	714	714	609	50%	50%	25%	70%
23/03 – 07/04	1 min 2	105 (a notte)	90	89 (a notte)	76	70%	50%	25%	70%

(**) TARIFFA A DISPONIBILITA' LIMITATA

(*) SU RICHIESTA, POSSIBILITA' DI SOGGIORNI INFERIORI ALLA SETTIMANA (MINIMO 2 NOTTI).

LETTO EXTRA PREVISTO IN DIVANO-LETTO

RIDUZIONI E SUPPLEMENTI:

Infant 0/2 anni: gratuiti in culla propria; **Culla hotel,** se richiesta da segnalare alla prenotazione: supplemento Eur. 16 al giorno, da regolare in loco;

Garage/Parcheeggio Scoperto: su richiesta, se disponibile, da regolare in loco Eur 14 al giorno (non prenotabile); **Animali:** ammessi di piccola/media taglia, da regolare in loco supplemento Eur. 16 al giorno; **Cenone di Capodanno:** supplemento obbligatorio da pagare in loco Eur.80 a persona adulta, Eur. 40 bambini 2/12 anni (bevande escluse);

TASSA COMUNALE DI SOGGIORNO: OBBLIGATORIA DA PAGARE IN LOCO ALL'ARRIVO CIRCA EUR. 2,00 AL GIORNO PER PERSONA.

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

http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2260

2018 è l'anno più caldo da due secoli per l'Italia

Nelle ultime settimane il susseguirsi di eventi climatici estremi ha investito tutta l'Italia, portando morte e devastazione. Eventi che sarebbe però riduttivo bollare semplicemente come "maltempo". E se i massimi rappresentanti delle istituzioni nazionali hanno preferito glissare sulle loro cause, preferendo addossare goffamente colpe a un «ambientalismo da salotto» (nel caso del vicepremier Salvini) o a «vincoli paesaggistici» (nel caso del premier Conte), l'Ispra offre dati scientifici molto più utili per capire il contesto in cui stiamo vivendo.

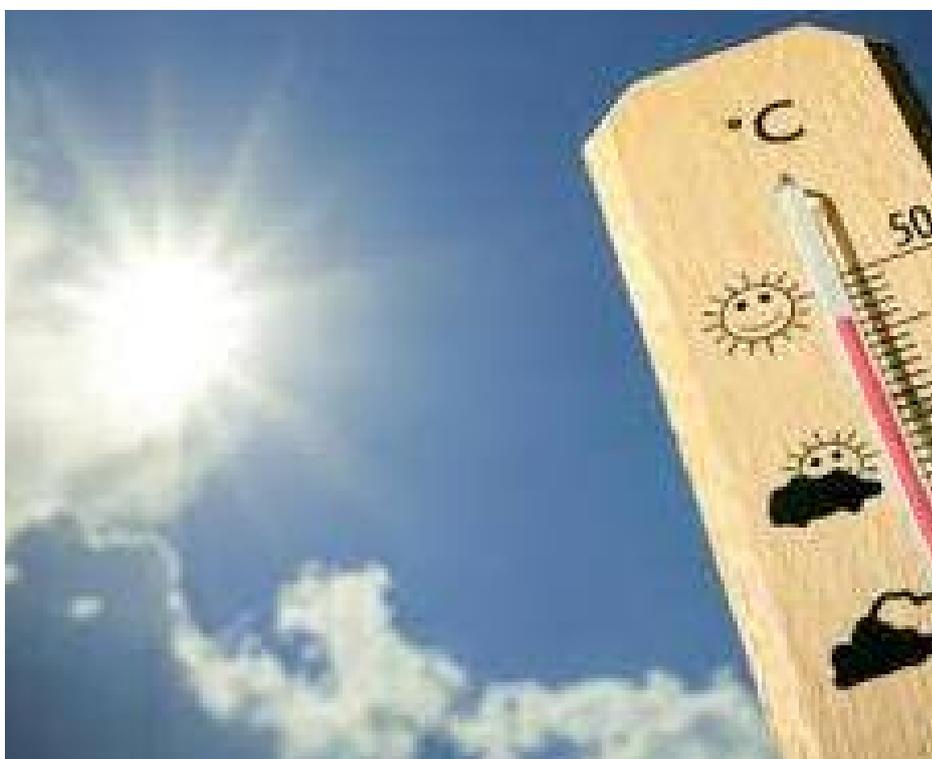
Aggiornando i dati sui cambiamenti climatici relativi al nostro Paese, l'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale informa infatti che «la stima provvisoria dell'anomalia della temperatura media in Italia, stando ai dati aggiornati fino al mese di ottobre compreso, configura il 2018 come l'anno più caldo di tutta la serie storica di dati controllati ed elaborati dall'Ispra, cioè almeno dal 1961 (+1,77 °C rispetto al valore normale di riferimento 1961-1990)». Si tratta di un dato sensibilmente più alto di quello registrato solo lo scorso anno: secondo quanto riportato sempre dall'Ispra all'interno del XIII rapporto Gli indicatori del clima in Italia l'anomalia delle temperatura media nel 2017 era stata di +1.30°C, nel nostro Paese (e di +1.20°C a livello globale).

Un quadro della situazione che si fa ancora più allarmante allargando il campo d'osservazione. «In base a studi che ricostruiscono il clima in un passato più remoto, si può affermare – aggiunge l'Ispra al proposito – che in Italia l'anno in corso risulta essere l'anno più caldo da almeno 2 secoli circa».

Si tratta di numeri che impattano direttamente e pesantemente sulle nostre vite, già oggi: l'aumento degli eventi meteorologici estremi ne rappresenta un drammatico esempio. E non è un caso che lo stesso Ispra sottolinei che «nel quadro globale di mutamento climatico, nel mese di ottobre l'Italia è stata teatro di una serie di eventi

meteorologici estremi che hanno investito tutta l'Italia e che hanno determinato gravi conseguenze per la popolazione, l'ambiente e il territorio del nostro Paese. In particolare, il 19 ottobre una serie di eventi temporaleschi molto intensi ha colpito la Sicilia orientale, causando alluvioni e gravi danni alle abitazioni, alle strutture e al territorio di una vasta area, soprattutto in provincia di Catania. Negli ultimi giorni del mese, un'ondata di maltempo più estesa e violenta ha investito tutta l'Italia da nord a sud», con venti che hanno superato i 200 km/h e precipitazioni cumulate giornaliere che hanno toccato valori di oltre 400 mm in Friuli Venezia Giulia.

Per proteggersi da eventi di questo tipo è indispensabile agire contemporaneamente su due diverse leve, quella della resilienza – perché i cambiamenti climatici ci stanno già mostrando i loro effetti – e quella della prevenzione. Per mettere in sicurezza l'Italia dal punto di vista idrogeologico, ad esempio, il ministero dell'Ambiente ha stimato come necessari investimenti pari a 40 miliardi di euro; sul lato della prevenzione, invece, l'Italia può contribuire concretamente riducendo le proprie emissioni di gas climalteranti. Purtroppo però su entrambi i fronti risultiamo ancora molto carenti: anche nel corso del 2017 le emissioni italiane di gas serra sono aumentate di 383mila tonnellate, mentre la legge di Bilancio presentata dal Governo – e attualmente in discussione al Parlamento – ancora una volta non presenta significativi investimenti contro il dissesto idrogeologico.



Estinzione delle specie: il riscaldamento globale aumenta effetto domino

Secondo lo studio “Co-extinctions annihilate planetary life during extreme environmental change”, pubblicato su Scientific Report da Giovanni Strona, del Joint Research Centre (Jrc) della Commissione Ue, e Corey J. A. Bradshaw, dell’ARC Centre of Excellence for Australian Biodiversity and Heritage, Global Ecology, della Flinders University, «La complessa rete di interdipendenze tra piante e animali moltiplica le specie a rischio di estinzione a causa di cambiamenti ambientali». Strona e Bradshaw avvertono che «Nel caso del riscaldamento globale, le previsioni che non tengono conto di questo effetto a cascata potrebbero sottostimare le estinzioni fino a 10 volte».

Al Jrc spiegano che «Come ovvia conseguenza diretta del cambiamento climatico, le piante e gli animali che vivono in una determinata area sono portati all’estinzione quando le condizioni ambientali locali diventano incompatibili con i loro limiti di tolleranza, proprio come i pesci in un acquario con un termostato rotto. Tuttavia, ci sono molti fattori elusivi della perdita di specie che vanno al di là degli effetti diretti del cambiamento ambientale (e dell’attività umana), che ancora si fatica a capire. In particolare, sta diventando più chiaro che la co-estinzione (la scomparsa dei consumatori a seguito dell’esaurimento delle risorse) potrebbe essere uno dei principali responsabili della persistente crisi della biodiversità. Mentre il concetto di co-estinzione è supportato da un solido e solido background teorico, è spesso trascurato nella ricerca empirica perché è estremamente difficile da valutare».

Il nuovo studio affronta questa sfida per cercare di determinare l’importanza delle estinzioni in condizioni di cambiamento ambientale come quella che stiamo vivendo. Strona e Bradshaw hanno realizzato 2,000 “Virtual Earths”, che hanno popolato con migliaia di piante e animali organizzati in un sistema globale di reti alimentari interconnesse. Poi hanno sottoposto queste Terre virtuali a percorsi di cambiamento ambientale estremi, con un “riscaldamento globale”, cioè un aumento lineare e monotono della temperatura, o un “inverno nucleare”, cioè un raffreddamento progressivo, come quello che potrebbe far seguito a una guerra nucleare o a un impatto di un asteroide.

In ogni mondo virtuale e scenario hanno poi ricercato la perdita della biodiversità delle specie, fino al completo annientamento della vita.

Nel primo scenario, hanno rappresentato solo l’estinzione di una specie quando la temperatura diventa troppo alta o troppo bassa per essere tollerabile da quella specie. Nel secondo scenario, partendo dalle estinzioni innescate dal disallineamento tra i limiti di tolleranza della temperatura locale e le specie, hanno simulato anche le estinzioni a cascata tra le specie.

Confrontando i due scenari, Strona e Bradshaw hanno potuto fornire una stima quantitativa dell’importanza delle estinzioni nella perdita di biodiversità planetaria e hanno così scoperto che «Non tenere conto delle interdipendenze tra le specie ha portato a sottostimare fino a 10 volte la portata delle estinzioni di massa innescate dal cambiamento climatico».

Secondo Strona, «Gli ambientalisti e i decisori politici devono uscire velocemente da un approccio specie-specifico e guardare con crescente attenzione alle reti di interazione delle specie come obiettivo fondamentale della conservazione. Ogni volta che una specie scompare dal nostro pianeta, perdiamo molto più di un nome su un elenco».

Lo studio ha anche analizzato il peggior scenario possibile del riscaldamento globale e, secondo le simulazioni, 5 – 6° C di riscaldamento sarebbero sufficienti a spazzare via la maggior parte della vita sulle Terre virtuali create dagli scienziati. Strona riconosce che «A causa delle molteplici sfide legate alla realizzazione di sistemi ecologici globali realistici, ci sono evidenti limiti nel nostro ambizioso modello. Da un lato, i nostri risultati sono coerenti con i modelli del mondo reale per i quali abbiamo prove empiriche. Questo ci rende fiduciosi che le molte ipotesi che abbiamo dovuto fare per costruire un modello funzionale sono solide. D’altra parte, tuttavia, sarebbe fuorviante concentrarsi solo sui numeri grezzi».

Quel che non è chiaro è che una Terra in via di riscaldamento eserciterà una crescente pressione sulla biodiversità del pianeta e se le estinzioni contribuiranno a tale impatto. E al Jrc concludono: «Mentre è improbabile che la Terra diventi più calda di 5 – 6° C nel prossimo futuro, è abbastanza probabile che le temperature globali continueranno ad aumentare».

Le auto elettriche sono migliori per il clima e la qualità dell'aria

Il nuovo rapporto "Electric vehicles from life cycle and circular economy perspectives" dell'European environment agency (Eea) conferma che «Le auto elettriche a batteria emettono meno gas serra e inquinanti atmosferici durante tutto il loro ciclo di vita rispetto alle auto a benzina e diesel» e sottolinea che «Promuovere l'energia rinnovabile e l'economia circolare, incluso l'uso condiviso di veicoli e la progettazione di un prodotto che supporti il suo riutilizzo e riciclo, contribuirà a massimizzare i benefici del passaggio ai veicoli elettrici».

Il rapporto Eea analizza gli impatti delle auto elettriche sul cambiamento climatico, sulla qualità dell'aria, sul rumore e sugli ecosistemi, rispetto alle auto convenzionali ed evidenzia che «Già ora, in tutto il suo ciclo di vita, una tipica auto elettrica in Europa produce meno gas serra e inquinanti atmosferici rispetto al suo equivalente benzina o diesel. Nella fase di produzione delle auto elettriche le emissioni sono solitamente più elevate, ma queste sono più che compensate nel tempo dalle minori emissioni nella fase di utilizzo».

Il rapporto conferma che «Le emissioni di gas serra dei veicoli elettrici, con l'attuale mix energetico dell'Ue e sull'intero ciclo di vita del veicolo, sono inferiori del 17-30% circa rispetto alle emissioni di auto a benzina e diesel. Tuttavia, poiché l'intensità del carbonio del mix energetico dell'Ue è destinata a diminuire, le emissioni del ciclo di vita di un tipico veicolo elettrico potrebbero essere ridotte di almeno il 73% entro il 2050».

Grazie alle emissioni zero mentre viaggiano, i veicoli elettrici offrono anche vantaggi evidenti per la qualità dell'aria a livello locale. Ma il rapporto avverte che «Anche i veicoli elettrici emettono particolato proveniente da strade, pneumatici e usura», mentre i veicoli elettrici potrebbero ridurre l'inquinamento acustico, soprattutto nelle città, dove le velocità sono generalmente basse e il traffico spesso si blocca.

Quando si esaminano gli attuali impatti della loro produzione sugli ecosistemi e la tossicità dei materiali coinvolti, il confronto risulta meno favorevole per le auto elettriche. L'Eea spiega che «Questi impatti sono dovuti principalmente all'estrazione e alla lavorazione di rame, nichel e materie prime essenziali», ma secondo il rapporto «questi impatti potrebbero essere minimizzati attraverso un approccio di economia circolare che facilita il riutilizzo e il riciclaggio, in particolare delle batterie».

L'Eea ha anche pubblicato il nuovo briefing "Progress of EU transport sector towards its environment and climate objectives" sugli impatti ambientali e climatici dei trasporti, dal quale emerge che «Dal 2014, nell'Ue le emissioni di gas serra del settore sono aumentate. Le stime preliminari per il 2017 mettono le emissioni dei trasporti dell'Ue il 28% al di sopra i livelli del 1990, indicando che il settore non è attualmente sulla buona strada per soddisfare gli obiettivi climatici sul lungo periodo».

L'Eea ricorda che «Anche i trasporti continuano ad essere una fonte significativa di inquinamento atmosferico, in particolare di particolato e diossido di azoto, e la principale fonte di rumore ambientale in Europa».

I dati preliminari mostrano che «le emissioni medie di CO2 delle auto nuove nell'Ue sono aumentate dello 0,4% nel 2017. Questa è stata la prima volta che le emissioni medie sono aumentate da quando è iniziato il monitoraggio nel 2010. Per contro, le emissioni medie di CO2 dei nuovi veicoli commerciali leggeri ha continuato a scendere nel 2017, mostrando il maggior calo annuale (7,7 g CO2/km) dal 2012».

La buona notizia è che nel 2017 le immatricolazioni dei veicoli elettrici a batteria sono aumentate del 51%, la cattiva è che sono pari allo 0,6% di tutte le nuove immatricolazioni nell'Ue. Le immatricolazioni di veicoli elettrici ibridi plug-in sono aumentate del 35%, pari allo 0,8% delle nuove immatricolazioni.

Per la prima volta dall'inizio del monitoraggio Eea, nel 2017 nell'Ue sono state vendute più auto a benzina (il 53% delle nuove immatricolazioni) rispetto alle auto diesel (45%) L'Eea conclude: «Ridurre il consumo di petrolio nei trasporti rimane una sfida e la quota dell'Ue di energie rinnovabili nei trasporti e, tenendo conto solo dei biocarburanti conformi a specifici criteri di sostenibilità, è ancora ben al di sotto dell'obiettivo del 10% fissato per il 2020,. Finora, solo due Stati membri dell'Ue (Austria e Svezia) hanno raggiunto l'obiettivo del 10%».

Cambiamenti climatici e innalzamento del livello del mare

L'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia (INGV) ospita la Conferenza Finale del Progetto SAVEMEDCOASTS "Sea level rise scenarios along the Mediterranean coasts – Scenari di aumento del livello marino lungo le coste del Mediterraneo", finanziato dalla Direzione Generale per la Protezione Civile e gli Aiuti Umanitari dell'Unione europea (DG-ECHO) per il 2017-2018. Il progetto nasce dall'esigenza di preparare le popolazioni che vivono nelle aree costiere ad affrontare possibili rischi legati all'innalzamento del livello dei mari.

L'evento, un importante luogo di scambio di informazioni relative allo stato dell'arte sulla valutazione dei rischi costieri causati dall'aumento del livello marino indotto dai cambiamenti climatici – incluse alcune aree costiere patrimonio dell'UNESCO -, vede la partecipazione dei partner europei del progetto e degli stakeholders internazionali.

Secondo gli esperti, a causa dell'aumento del livello del mare, causato dai cambiamenti climatici, è a rischio una superficie costiera di circa 5,5 milioni di campi di calcio, relativa a 163 aree del Mediterraneo, tra cui alcuni siti Unesco: "Si tratta di pianure costiere, come l'area della laguna di Venezia, le Cinque Terre, le spiagge di Lipari, siti Unesco, che entro fine secolo potrebbero sparire o subire pesanti inondazioni", ha spiegato all'ANSA il responsabile del progetto Marco Anzidei, esperto INGV. "Abbiamo stimato entro il 2.100 per Lipari un aumento del livello medio del mare di circa 1,30 metri, per Venezia di circa 85 centimetri e per le Cinque Terre di circa 60 centimetri". "Le spiagge subiranno un arretramento: alcune, come alle Eolie, stanno già scomparendo". Lo studio si basa sui dati del comitato Onu per i cambiamenti climatici, l'Intergovernmental Panel on Climate Change, e su analisi del movimento verso il basso della superficie terrestre.



L'azione climatica migliora la qualità dell'aria

Il nuovo studio "Air quality co-benefits for human health and agriculture counterbalance costs to meet Paris Agreement pledges" pubblicato su Nature Communications da un team di ricercatori del Joint research centre (Jrc) della Commissione europea report, rileva che «i miglioramenti della qualità dell'aria derivanti dalle politiche energetiche e climatiche attualmente in atto, entro il 2030 possono prevenire più di 71 mila decessi prematuri ogni anno e aumentare significativamente i raccolti agricoli».

Lo studio si basa sulle prove presentate nel Global Energy and Climate Outlook (GECO) 2017 del Jrc, i rapporti del GECO analizzano, con un focus specifico ogni anno, i temi al centro delle discussioni sulla politica energetica e climatica. L'edizione 2016 e il corrispondente academic paper avevano rivelato le implicazioni dell'Accordo di Parigi per i gas serra, mentre l'edizione 2018 illustrerà il contesto internazionale per una strategia europea a lungo termine per la decarbonizzazione.

L'analisi alla base di questo studio combina diversi modelli JRC: il world energy system model POLES-JRC è utilizzato per le proiezioni relative alle emissioni di gas serra e del settore energetico; Il modello di chimica atmosferica TM5-FASST mappa le emissioni degli inquinanti atmosferici e le concentrazioni globali di PM2,5 e ozono troposferico; Il modello Computable General Equilibrium JRC-GEM-E3 viene utilizzato per valutare sia i costi che i co-benefici di mercato dei percorsi di mitigazione dei cambiamenti climatici.

Al Jrc ricordano che «L'inquinamento atmosferico ha un grave impatto sulla salute. Circa il 90% degli abitanti delle città in Europa e oltre il 90% della popolazione mondiale sono esposti a livelli di particolato superiori alle linee guida sulla qualità dell'aria dell'Organizzazione mondiale della sanità. Questa esposizione può portare a morte prematura, difetti alla nascita, asma, cancro ai polmoni e malattie cardiovascolari e respiratorie. Allo stesso tempo, l'inquinamento atmosferico sotto forma di ozono a livello del suolo ha un impatto negativo sulla crescita delle piante e sulla produttività agricola».

Mentre l'azione climatica punta soprattutto a limitare il riscaldamento globale, gli scienziati del Jrc hanno scoperto che «Dalle politiche di mitigazione della CO2 ci sono anche notevoli benefici per la qualità dell'aria e la salute umana».

Per quantificare se questi impatti siano in linea con le politiche per la mitigazione dei cambiamenti climatici proposte nei Nationally Determined Contributions (Ndc) per il rispetto dell'Accordo di Parigi, lo studio mette insieme clima, energia, chimica dell'atmosfera e modelli economici e ne viene fuori che «Riducendo il consumo di combustibili fossili e sostituendoli con, in media, carburanti più puliti e a basso tenore di carbonio, gli Ndc abbassano le concentrazioni di particolato fine (PM2,5) e ozono a livello del suolo e, entro il 2030, possono prevenire tra ogni anno tra i 71.000 e 99.000 decessi prematuri causati dall'inquinamento atmosferico» e questo solo attuando le politiche energetiche e climatiche che sono già state approvate.

Lo studio aggiunge che «Riducendo le emissioni dei precursori dell'ozono, entro il 2030 questi stessi impegni potrebbero aumentare le rese delle colture dello 0,2% per il riso, dello 0,5% per il frumento e il mais e dell'1% per la soia».

Se si riuscisse a mantenere l'aumento del riscaldamento al di sotto di 2° C il numero di decessi prematuri evitati annualmente sarebbero tra 178.000 e 346.000 nel 2030 e 0,7 – 1,5 milioni nel 2050.

Lo studio evidenzia che «è necessaria una prospettiva politica integrata per massimizzare i benefici per il clima, l'energia e la salute. Sfruttare le sinergie tra queste politiche può sbloccare il potenziale per raggiungere più obiettivi di sviluppo sostenibile».

Lo studio rileva inoltre che «I co-benefici della politica climatica ed energetica per la qualità dell'aria globale – in giorni di lavoro persi a causa di malattie, mortalità precoce e agricoltura – com-

(continua dalla pagina precedente)

pensano il costo economico della politica climatica per molte regioni del mondo. Ciò è particolarmente vero per i paesi fortemente inquinati come l'India e la Cina. Questi co-benefici per la qualità dell'aria locale possono aiutare a stimolare il sostegno per un'ambiziosa azione climatica e consentire progressi sui relativi Obiettivi di sviluppo sostenibile di Buona salute (Sdg3), Energia pulita (SDG7) e Zero fame (SDG2).

Lo studio, che è stato presentato alla conferenza annuale dell'International assessment modeling consortium e alla prima conferenza mondiale dell'Oms sull'inquinamento atmosferico e la salute, dove è stata approvata anche la Geneva Action Agenda, che punta a ridurre di due terzi il numero di vittime dell'inquinamento atmosferico entro il 2030.

I ricercatori del Jrc concludono: «Mentre i paesi si riuniscono a dicembre a Katowice per la Cop24 dell'Unfccc, la ricerca di sinergie oltre gli schieramenti politici e le ricadute positive oltre i confini può fornire un canale promettente per aumentare i livelli di ambizione per limitare il riscaldamento globale ben al di sotto dei 2° C».

Stop alle cassette del pesce in polistirolo

Stop alle cassette del pesce in polistirolo non riutilizzabili. Questa è la nuova misura adottata da Unicoop Tirreno nei suoi punti vendita dove d'ora in avanti saranno messe al bando le cassette non riutilizzabili.

Le casse in polistirolo rappresentano un grave problema in termini ambientali per le enormi difficoltà nello smaltimento, ma con l'avvio di questo nuovo progetto si evita l'uso di migliaia di cassette in polistirolo non riciclabile (tonnellate di polistirolo e tonnellate di CO2 non immessa in atmosfera ogni anno).

In un anno si prevede infatti l'eliminazione di oltre 37.000 casse con un risparmio di 5 tonnellate di polistirolo non riutilizzate e l'eliminazione di anidride carbonica generata dalla loro distruzione.

La Cooperativa ha chiesto ai fornitori di consegnare i prodotti ittici in casse di plastica lavabili e riutilizzabili al posto delle classiche casse bianche di polistirolo monouso. Molti fornitori hanno già aderito ed altri si stanno attrezzando.

Si prevede la riduzione dei costi relativi alla gestione di tale rifiuto così come la riduzione delle frequenti problematiche gestionali che l'imballaggio in polistirolo comporta.

A parte Coop, nel mondo della Grande Distribuzione non risultano ad oggi attivate filiere chiuse di recupero dell'imballaggio ittico.

Agropoli, il mare restituisce una nave affondata nel 1491

La mareggiata di questi giorni ha depositato sulla spiaggia del Lido Azzurro un pezzo di fasciame di una "Cocca" genovese, nave da carico affondata nel 1491 nella zona di mare tra la Licina ed il Fortino. Il reperto ritrovato da Carlo Scalzone, oramai "guardiano" del Relitto, anche se di circa un metro, è molto interessante giacché nel legno sono ancora presenti i chiodi che fissavano il fasciame all'ossatura della nave.

Il reperto, onde evitarne lo smarrimento, è stato prelevato dalla spiaggia e custodito dal titolare di uno stabilimento balneare, per essere consegnato alla Polizia Municipale.

"E' facile ritenere che oramai la chiglia del relitto, ritrovato nel 2000, sia irrecuperabile. Lo scorso anno era stata creata una gabbia di pietre per bloccare lo sfaldamento del relitto, ma non è servita. Il fasciame ritrovato nel 2017 e nel 2018 è stato recuperato e depositato nell'Antiquarium, grazie all'intervento della Polizia Municipale di Agropoli", spiega lo storico locale Ernesto Apicella.

Cambiamenti climatici minano anche la mente

Più casi di stress post traumatico, ad esempio a seguito dei disastri naturali, ma anche più suicidi per il maggiore stress dovuto alle temperature più alte. Anche le malattie mentali subiscono gli effetti dei cambiamenti climatici, hanno spiegato gli esperti durante una sessione del convegno "Health and Climate Change" in corso all'Iss, e le prospettive non sono buone per quella che è già la prima causa di disabilità al mondo.

"Questo è un settore in cui serve maggiore ricerca - ha spiegato Antonio Preti dell'università di Cagliari - ma sappiamo ad esempio che le persone già malate sono più esposte per una serie di fattori, fra cui il fatto che le loro malattie hanno spesso un andamento legato alle stagioni o che alcuni farmaci agiscono sulla termoregolazione rendendo così ancora più sensibili agli sbalzi di temperatura".

Fra gli effetti quello che si comincia a conoscere meglio è il legame tra l'aumento della temperatura e i suicidi. Secondo uno studio recente pubblicato su Nature Climate Change, ha spiegato l'esperto, negli Usa ogni grado in più nella temperatura media mensile provoca un aumento dello 0,68% del tasso di suicidi, mentre in Messico l'aumento è risultato del 2,1%.

Un altro aspetto pericoloso è l'aumento dei disastri naturali, che è stato dimostrato provocano malattie mentali nel 25-50% di chi viene colpito. "I cambiamenti climatici hanno un impatto sull'individuo - ha sottolineato Preti -, ma anche sulle comunità, che mina la possibilità di mitigare i problemi con degli interventi sociali".

Sotto il mare c'è vita

Non più verso l'alto, ma in basso - nelle profondità dei mari. Il turismo esclusivo punta sempre di più sull'acqua. Negli ultimi anni sono nati ristoranti, centri benessere e locali notturni ma anche suite d'albergo - tutti subacquei. Alcuni costruiti anche diversi metri sotto il livello dell'acqua. Per offrire esperienze uniche, fuori dal mondo. Gli abissi, infatti, sembrano essere i luoghi adatti per dormire, per mangiare, per rilassarsi, per divertirsi.

La villa sott'acqua alle Maldive

Alle Maldive, nel resort «Conrad Maldives Rangali Island», che ospita già il pluripremiato ristorante Itahaa, è stata inaugurata la prima villa sottomarina. La struttura a due piani - costruita cinque metri sotto il livello del mare - si chiama «Muraka», che nella lingua locale dhivehi significa "corallo". Al piano superiore si trovano una piscina a sfioro, una spa, un soggiorno, due camere matrimoniali, una palestra. E poi: un bar, la cucina e due ponti di osservazione. Sott'acqua: la straordinaria suite di 102 metri quadrati.

Il prezzo?

La villa-hotel può ospitare fino a nove persone e, ha dichiarato l'architetto Ahmed Saleem, propone «un'esperienza intima e immersiva in uno degli ambienti marini più incredibili della Terra». Vi chiederete: quanto costa dormire tra i pesci? Fino a 50 mila dollari a notte. Sì, avete letto bene: l'equivalente di più di 43 mila euro.

In Norvegia: il ristorante sottomarino

In realtà, progetti avveniristici di questo tipo sono stati lanciati ormai molti anni fa. Tanti, però, non hanno mai visto la luce. Se il Conrad sarà la prima villa-hotel sotto il mare, in Norvegia aprirà nel 2019 un avveniristico ristorante subacqueo. L'«Under» progettato dal rinomato studio norvegese di architetti Snøhetta sarà il primo d'Europa. Verrà realizzato in mare lungo il litorale norvegese meridionale e sarà anche il più grande del mondo: potrà infatti ospitare fino a 100 persone.

Da Dubai alla Tanzania: ecco gli altri

Dal Manta Resort dell'isola di Pemba in Tanzania, che offre un bungalow con una piccola stanza sotto il pelo dell'acqua, alle suite subacquee dell'Atlantis di Dubai, fino al Lovers Deep dei Caraibi, il sottomarino trasformato in albergo per una fuga romantica, ecco un veloce giro del mondo sottomarino. Il prezzo per queste esperienze da sogno? Ai limiti del proibitivo. Nella gallery, le strutture più straordinarie sotto al mare.

Solo 2 generazioni per salvare il pianeta da cambiamenti climatici

"Due generazioni, ovvero 20 anni, per salvare il pianeta dai cambiamenti climatici e dagli effetti devastanti che questi avranno sulla salute dell'uomo e dei territori". A lanciare l'allarme è il presidente dell'Istituto superiore di Sanità, Walter Ricciardi: "E' questo il tempo che ci rimane per mettere in atto misure concrete. Fra 20 anni potrebbe già essere troppo tardi. Già oggi le morti in Europa legate ai cambiamenti climatici sono migliaia l'anno, ma saranno milioni nel prossimo futuro se non si agisce subito".

"Si corre il serio rischio - ha spiegato Ricciardi, nel giorno in cui prende il via ufficiale in Polonia la Conferenza internazionale sul clima Cop24 - che i nostri nipoti non possano più stare all'aria aperta per gran parte dell'anno a causa dell'aumento delle temperature: il pericolo concreto è che le ondate di calore, che nel 2003 hanno fatto 70mila morti, possano passare da periodi limitati dell'anno a oltre 200 giorni l'anno in alcune parti del mondo". Il fatto, ha avvertito, è che "i danni sulla salute dai cambiamenti climatici sono visibili all'istante ma sono devastanti; si tratta, in un certo senso, di un Olocausto a fuoco lento".

Già attualmente, rileva Ricciardi, "l'Organizzazione mondiale della sanità parla di vari milioni di morti legate ai cambiamenti climatici ed in Italia ben il 12% dei ricoveri pediatrici in ospedale sono connessi all'inquinamento". Sul nesso tra cambiamenti climatici e salute si farà il punto oggi a Roma all'Istituto superiore di sanità, dove si riuniranno i massimi esperti internazionali in materia in occasione del primo simposio scientifico dedicato appunto a 'Salute e cambiamento del clima'. L'obiettivo, ha concluso Ricciardi, è "fornire ai politici e istituzioni dati certi e scientifici relativi all'impatto sulla salute, perchè prendano delle decisioni rapide, dopo che anche all'ultimo G20 non si è arrivati ad un documento finale netto. Le speranze sono ora nella Cop24 oggi al via".

- Inquinamento causa 9 milioni di morti l'anno nel mondo. Raddoppieranno nel 2050, colpiti anche molti bambini

Sono già 9 milioni l'anno nel mondo i morti causati dall'inquinamento, e potrebbero raddoppiare entro il 2050. Lo ha affermato durante una sessione del simposio su 'Cambiamenti climatici e salute' Philip Landrigan, esperto del Boston College, che ha sottolineato come il 92% di questi sia nei paesi più poveri e che molti siano bambini. "In realtà la stima è per difetto - ha spiegato l'esperto, che fa parte della commissione sulla salute globale della rivista Lancet - perchè 9 milioni sono i morti dovuti a cause di cui è ben noto il legame con l'inquinamento. C'è però un'area non ancora studiata adeguatamente, per cui il conto potrebbe aumentare. Ad esempio sono oltre 89mila le sostanze chimiche a cui siamo esposti, e solo per la metà ci sono analisi della tossicità per la salute. Inquinamento e cambiamenti climatici inoltre sono strettamente connessi, se si riesce a limitare il primo diminuiscono anche i secondi". I vari tipi di inquinamento, ha spiegato Landrigan, costano il 2% del Pil nei paesi a basso reddito, dove assorbono anche il 7% della spesa sanitaria. Dove invece si è riusciti a combatterlo si sono avuti ottimi risultati. Negli Usa ad esempio ogni dollaro investito a questo scopo ne ha fruttati 30. I mezzi ci sono per combattere questa piaga, è il momento di usarli in tutto il mondo".

La rotta del tonno rosso in un progetto europeo

Il Comune di Carloforte è tra i 10 partner del progetto europeo Tuna Route. Sono quattro i Paesi coinvolti nella valorizzazione della rotta del tonno rosso "simbolo della cultura gastronomica e della nostra economia", sottolinea il sindaco Tore Puggioni. Italia, Spagna, Portogallo e Irlanda insieme per promuovere i territori toccati dalle rotte del "corridore dei mari", attraverso preziose sinergie tra questa tradizionale industria della pesca, turismo, enogastronomia, sport legati all'acqua. Carloforte ogni anno tra maggio e giugno ospita il Girotonno, kermesse enogastronomica che mette a confronto l'arte culinaria di prestigiosi chef di diversi paesi del mondo. Una manifestazione che attira un turismo di qualità. "Il progetto Tuna Route ci permette di mettere in relazione turismo, enogastronomia, ambiente, sport e turismo nautico nel segno di una preziosa risorsa del nostro territorio, il tonno rosso, sulla quale il nostro Comune sta sempre più puntando per far crescere l'economia e incrementare i flussi turistici", afferma l'assessora alla Cultura e Turismo Aureliana Curcio che ha seguito i lavori. Finanziato dal Feamp, Fondo europeo per gli affari marittimi, è stato presentato a Palermo. Tuna Route darà vita a una serie di iniziative che coinvolgono la filiera del tonno, compagnie di charter, ecoturismo, pesca sportiva, ristoranti, musei. Tra queste workshop rivolti alle piccole e medie imprese locali, itinerari per charter a vela, un piano di comunicazione integrata e la realizzazione di un portale web, attraverso il quale gli stakeholder del tonno potranno vendere i loro servizi. Tuna Route si concluderà nel dicembre 2019.

Il Museo del Mare chiude il 2018 con 235mila visitatori

Ormai è questione di poche settimane alla fine del 2018. Prima di brindare con un bel bicchiere di bollicine e dare il benvenuto al 2019, è tempo per tutti di tirare le somme su un 2018 ormai agli sgoccioli: è il momento di bilanci, di esami di coscienza e di un po' di buoni propositi per il nuovo anno alle porte. E anche il MuMa - Museo del Mare di Genova, percorre a ritroso gli eventi ospitati, gli incontri, le mostre presentate e alcuni dati sul 2018 ormai concluso e presenta eventi e mostre per il 2019. Partendo dal 2018, esame superato per il MuMa: il museo nel 2018 consolida il risultato di polo culturale del mare con 235mila visitatori tra Galata Museo del Mare, Museoteatro della Commenda, Museo Navale di Pegli e, da marzo, Lanterna di Genova.

Nicoletta Viziano, presidente del MuMa, vede il bicchiere pieno: «Per il MuMa è stato un 2018 all'insegna della positività, nonostante la tragedia di Ponte Morandi a Genova. I segni positivi ci sono, soprattutto per quanto riguarda i genovesi che entrano al museo. Fiore all'occhiello del MuMa rimane il Galata Museo del Mare, con 178mila visitatori per l'anno in corso, di cui 130mila paganti. È naturale una piccola diminuzione di presenza, con un 13% in meno di visitatori da fuori Genova rispetto al 2017, ma gli eventi collaterali, tra conferenze e presentazioni di libri hanno fatto registrare un trend più che positivo».



«Il Galata Museo del Mare e tutte le altre strutture del MuMa sono esempi di come debba essere vissuto il museo nel futuro: un grande contenitore culturale dove vivere percorsi esperienziali e condivisi - dice Barbara Grosso, assessore alla cultura del Comune di Genova - Non una semplice vetrina piena di polvere ma esperienze vissute e raccontare».

La fotografia che immortala il MuMa nel 2018 regala immagini nitide e soddisfacenti: nel 2018 il Museo ha ampliato e rinnovato i propri spazi con l'inaugurazione ad aprile della nuova Hall e della Sala della Tempesta. A giugno l'apertura della Sala Coeclerici che ospita la mostra Navigare nell'Arte. A luglio, in occasione del compleanno del museo, l'inaugurazione della vetrina-diorama, dove sono rappresentati due palombari intenti alla demolizione con attrezzature dell'epoca. Tra i grandi incontri, si ricordano a marzo quello con Giovanni Soldini e l'attracco in darsena del Museo navigante. Ad aprile il Mystery Tour ha animato il percorso con una visita alla scoperta di miti, misteri e leggende del mare. A giugno un altro incontro per gli appassionati del mare: quello con James Nestor, scrittore, giornalista e apneista, ha raccontato il suo viaggio nelle profondità.

Il 2018 ha visto al MuMa 20 mostre temporanee: tra queste, la rassegna Confini Liquidi, dedicata a Cecilia Ravera Oneto, e Artists for whales, collettiva per la salvaguardia dei cetacei. Tanti anche i Festival ospitati: a maggio la prima edizione del Festival del Mare e l'arrivo dell'installazioni Rondini Giganti in occasione di Evento Bastimento. A settembre la terza edizione di Zones Portuaires. Infine, a ottobre e novembre, il Festival della Scienza 2018 e il Salone Orientamenti 2018.

Dopo le soddisfazioni per il 2018, è tempo di progetti per il 2019. Il nuovo anno vedrà al Galata due proposte rivolte al target famiglie e bambini e al largo pubblico: da giovedì 20 dicembre 2018, grazie al progetto Alla scoperta del Galata in compagnia di Geronimo Stilton, il famoso topo giornalista accompagnerà i visitatori in uno speciale percorso a misura di bambino. Il 2019 sarà anche l'an-

(continua dalla pagina precedente)

no In Blu del Museo: da gennaio e fino a settembre 2019, l'ultimo giovedì del mese sarà dedicato agli Incontri in Blu. Uomini, donne e storie di mare. Sette incontri con personaggi legati al mondo del mare per promuovere la cultura e la passione per il mare. Da segnalare, da giovedì 27 a sabato 29 giugno 2019, il terzo appuntamento con la conferenza internazionale Diaspore Italiane - Italy in movement.

Nonostante il Galata resti fiore all'occhiello, anche le altre strutture del MuMa ricoprono un'importanza particolare. Tra questi, il Museo Navale di Pegli, in attesa di rilancio: «Con il Museo di Pegli sto portando avanti una vera e propria crociata. Ho incontrato Maurizio Gregorini per rilanciare il museo e farlo diventare un polo culturale del Ponente - commenta Nicoletta Viziano, che continua sulla linea dell'ottimismo - C'è bisogno di lavori di manutenzione straordinari, ma sono fiduciosa perché la delegazione di Pegli ha su Villa Doria, sede del museo, un'attenzione particolare».

Nel 2018, tanti eventi sono stati ospitati anche all'interno del Museoteatro della Commenda, dove ha aperto il nuovo Museo dell'emigrazione. Il Museo nell'antico complesso della Commenda, da 10 anni continua ad incrementare l'intensa attività con pubblico affezionato. Nel 2018 ha ospitato 16 mostre di noti e importanti artisti italiani e internazionali, oltre 100 eventi tra pubblici ed a pagamento, 7 Festival di cui 3 internazionali. Da ricordare, in marzo 2018 l'incontro pubblico sulla promozione culturale, organizzato dal Touring Club Italiano di Milano.

La Lanterna, il faro più alto del Mediterraneo da sempre simbolo di Genova, gestita da Fondazione Mario Giorgio Labò, in collaborazione con Associazione Amici della Lanterna, è entrata da marzo a far parte dei musei Mu.MA. Il tema centrale dell'anno è stato la ricorrenza dell'890° anniversario dalla sua costruzione (1128 d.c.), che ha dato il via a una ricca programmazione culturale, con l'adesione della Compagnia di San Paolo al progetto delle celebrazioni.

Una “antica megastruttura” sul fondo del mare

Un cospirazionista sostiene di aver trovato ciò che ritiene essere una “antica megastruttura” sepolta al largo delle coste del Costa Rica.

Il cospirazionista, che è molto attivo su YouTube con il nickname MrMBB333, stava osservando il Costa Rica sul web quando ha notato una collezione di oggetti, lunghi poco meno di 2 km, situati sotto il livello del mare.

Discutendo della sua scoperta online, l'uomo ha detto di essere sicuro che si trattasse “di quella che una volta era un'antica megastruttura”. Il cospirazionista afferma inoltre che gli oggetti sono “tridimensionali, quindi non c'è nessun tipo di errore”.

“Non sono semplici difetti dell'immagine – prosegue il complottista – quella roba è davvero qualcosa di enorme che si trova sulla superficie del fondo marino”.

Per molti utenti c'è davvero qualcosa di strano

Il video sbalorditivo ha già ottenuto quasi 19.000 visualizzazioni dal suo caricamento, avvenuto nella giornata di ieri, martedì 4 dicembre. Molti utenti sono rimasti sconcertati dalle immagini. “Quella cosa è spaventosamente enorme”, ha commentato una persona, mentre un altro utente ha sottolineato che c'è davvero bisogno “di investigare a fondo tutti i nostri oceani”.

“Siamo così preoccupati nell'andare sullo spazio quando non sappiamo nemmeno cosa ci sia esattamente sul nostro pianeta”, ha poi aggiunto un altro follower.



Polpi, calamari e seppie per un futuro senza pesce

Polpi, calamari e seppie sostituiranno in futuro il pesce tradizionale in cucina. Ne sono convinti i ricercatori di scienze gastronomiche dell'Università di Copenhagen. Al contrario dei pesci, che hanno una popolazione in diminuzione a causa dell'inquinamento di mari e oceani, la popolazione dei cefalopodi è in aumento.

Cucinare meglio polpi, calamari e seppie

I cefalopodi quindi potrebbero essere in futuro l'alternativa ai piatti di pesce tradizionale. Polpi, calamari e seppie infatti non hanno un grande tradizione culinaria in gran parte del mondo. Sebbene siano presenti in diversi piatti di regioni come il sud dell'Europa e il Sudest Asiatico, nel resto del mondo i più storcono il naso all'idea di un piatto di questo tipo.

Rendere più appetitosi i piatti a base di cefalopodi potrebbe fare la differenza. Ne sono convinti il professor Ole Mouritsen del dipartimento di scienze alimentari dell'Università di Copenhagen che assieme allo chef Klavs Styrbaek, hanno analizzato il fenomeno. Al contrario dei pesci con lisca, i cefalopodi sono notoriamente abili nell'adattarsi ai cambi di temperatura e acidità dei mari e la loro popolazione è in crescita dal 1950. Vivono generalmente dai 2 ai 3 anni e alcuni crescono fino a 18 metri di lunghezza. Per questo motivo sono estremamente efficienti nel convertire cibo in massa muscolare e questo rende la loro carne un'ottima fonte di proteine per il consumo umano.



Cefalopodi il cibo dei mari del futuro

In bocca, polpi, calamari e seppie colpiscono più profondamente il senso umami. Nella tradizione dei paesi dove vengono consumati, tra cui anche l'Italia, sono vengono generalmente fritti, marinati o in umido. Secondo Mouritsen la sfida sta nel portare la tradizione di questi paesi in tutto il mondo e, possibilmente, migliorarla. «L'anello di seppia» dice «può sembrare appetitoso ma è in realtà il peggior taglio per la carne di seppia perché trancia le fibre del muscolo orizzontalmente».

Gli chef dei paesi con poca tradizione al riguardo stanno già esplorando nuovi piatti che si combinano con la tradizione locale. Nei paesi dove la tradizione locale è già consolidata si tratta invece di reinventare i piatti utilizzando magari anche parti prima considerate di scarto. Qualcosa oltre il classico fritto misto, insomma.

Ma perché proprio polpi, calamari e seppie? Anzitutto sono ricchi di proteine e poveri di grassi, sono inoltre molto meno affetti dall'inquinamento e hanno un crescita di popolazione costante. Inoltre il loro sapore umami può renderli una valida alternativa alla carne allevata a terra. Esistono inoltre molte varietà di cefalopodi il che aumenta le possibilità di preparare piatti dai sapori più variegati. Ciliagina sulla torta: conservano bene la qualità quando surgelati. I cefalopodi tuttavia sono difficili da allevare e, soprattutto, molti li considerano animali intelligenti il che potrebbe porre un freno al loro consumo in tavola.

Involtini di salmone

Ingredienti per 8 involtini

- 150 gr di salmone affumicato
- 100 gr di caprino
- mandorle a lamelle
- pepe rosa in grani
- maggiorana
- rucola

Preparazione

Disponete le fettine di salmone sulla spianatoia (se piccole, accostatene 2), spalmatele delicatamente con il formaggio e distribuiteci sopra, mandorle, pepe e foglioline di maggiorana.



Arrotolatele con cura fino a formare dei bocciolini di salmone.

Conservate in frigo fino al momento di servire e servite con rucola fresca.

Insalata di mare

Ingredienti per 8 persone

- 800 gr di polpo
- 600 gr di calamari
- 1 kg di vongole
- 1 kg di cozze
- 300 gr di gamberi
- 200 gr di surimi
- 2 spicchi di aglio
- 200 ml di olio di oliva extravergine
- 1 limone
- 1 fascetto di prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione

Iniziate con il preparare una marinata mettendo in una ciotolina il prezzemolo tritato, l'aglio tagliato a pezzetti, il sale, il pepe, il succo di limone e l'olio.

Pulite i calamari togliendo le interiora e il gladio, e sciacquate sotto l'acqua corrente. Staccate e spellate le sacche ed eliminate la parte con gli occhi.

Cuocete i calamari in acqua bollente per 15 minuti circa.

Pulite il polpo, svuotando le sacche e spellandolo. Cuocete il polpo in acqua bollente per 40 minuti circa.

Tagliate a pezzetti i tentacoli e le sacche dei polpi e dei calamari.

Spazzolate bene le cozze e togliete le "barbe". Fate spurgare le vongole lasciandole per un'ora in acqua salata.



Cuocete le vongole e le cozze in 2 padelle separate. Coprite e fate cuocere a fiamma alta per qualche minuto, in modo da far aprire le valve. Appena le cozze e le vongole saranno pronte, filtrate l'acqua dei frutti di mare e tenetela da parte, e sgusciate i molluschi tenendo da parte qualche conchiglia per decorare l'insalata di mare.

Sgusciate i gamberi e fateli cuocere in una casseruola con il surimi per 5 minuti circa in acqua bollente.

Iniziate ora ad assemblare la vostra insalata di mare. In un'ampia zuppiera disponete i calamari tagliati a rondelle, le vongole e le cozze sgusciate, i gamberi e il surimi tagliato a tocchetti. Infine aggiungete il polpo tagliato a tocchetti e la marinata. Mescolate l'insalata di mare aggiungendo se serve altro olio o sale, coprite con una pellicola trasparente e riponete in frigo per almeno 2 ore.

Trasferite il tutto su un piatto da portata e decorate l'insalata di mare con i frutti di mare col guscio che avete messo da parte in precedenza.

La presente newsletter non costituisce pubblicazione avente carattere di periodicità, essendo aggiornata a seconda del materiale disponibile per l'inserimento e non è una testata giornalistica. La newsletter, indicativamente è inviata approssimativamente con cadenza mensile, salvo diverse occorrenze di servizio. Non è garantita la continuità. Le informazioni contenute devono considerarsi meramente indicative e non possono pertanto in alcun modo impegnare l'Associazione ARCI PESCA FISA.

La newsletter è un servizio, di informazione e comunicazione destinato ai soci dell'Associazione ARCI PESCA FISA e viene inviata, a titolo di cortesia, a quanti figuranti nella mail list dell'Associazione.

Gli indirizzi elettronici sono rilevati da elenchi ufficiali ed estratti da comunicazioni telematiche, pervenute all'Associazione ARCI PESCA FISA e/o ai Dirigenti e/o ai componenti dello Staff.

Quanti non fossero interessati a ricevere la newsletter e per la cancellazione dalla mail list, potranno farne segnalazione al sito web: www.arcipescafisa.it oppure indirizzando una e-mail all'indirizzo: arcipesca@tiscali.it