

In questo numero

Scoperto il primo sito di dinosauri in Italia
pag.2-6

Comunicazioni ARCI PESCA FISA
pag.7

Ghiacciai italiani non esisteranno più
pag.8

Rumore del mare diventa suono
pag.9

Il Gesù dei pescatori
pag.10-11

News

pag.12-13

Stop pesticidi nel piatto
pag.14-15

News

pag.16

Avvistare delfini in mare / Scioglimento Himalaya
pag.17

Stop allevamenti per pellicce / Scutura tra terra e mare
pag.18-19

L'Angolo Enogastronomico

ARCI PESCA FISA



Pesca sportiva ed agonismo



Sub



Nautica



Servizio Turismo civile



Protezione civile



Vigilanza ittica



Ricerca scientifica

Scoperto il primo sito di dinosauri in Italia

Ci sono almeno 7 nuovi fossili di dinosauri di cui uno praticamente completo: scoperto vicino **Trieste**, nel sito **Villaggio del Pescatore**, il più importante sito paleontologico italiano.

Ad analizzare i nuovi resti di *Tethyshadros insularis* - degli erbivori vissuti 80 milioni di anni fa, che raggiungevano almeno i 5 metri e il cui primo individuo chiamato Antonio era stato identificato 30 anni fa - è stato un gruppo di ricerca internazionale coordinato da Federico Fanti dell'**Università di Bologna** sulla rivista **Scientific Reports**.



"Già 30 anni fa - ha detto Fanti all'**ANSA** - il sito del **Villaggio del Pescatore** aveva portato alla luce uno straordinario resto fossile, un individuo praticamente completo di *Tethyshadros insularis*. Ma era un ritrovamento singolo come d'altronde tutti gli altri fatti sul territorio italiano. Ora abbiamo per la prima volta un intero giacimento, un sito dove abbiamo tanti individui e possiamo scavare analizzando e confrontando tra loro i resti".

L'area, un ex cava di calcare, ha portato alla luce vari resti, di un numero compreso tra 7 e 11 individui di cui uno particolarmente completo che i ricercatori hanno ribattezzato Bruno. Confrontando i nuovi resti con quelli del primo dinosauro Antonio si è anche compreso che i primi resti appartenevano in realtà a un individuo giovane e non a una specie 'nana', tipica delle isole, come ritenuto finora.

Padova, 4° Memorial LEVORATO FRANCO-MARZIA BASSET 2021

AMICI,vi presentiamo il 4° memorial LEVORATO FRANCO-MARZIA BASSET 2021,svolto oggi presso il LAGO AZZURRO di Peraga di Vigonza (PD),che in occasione del 50° anniversario ,ci ha donato una ulteriore semina di trote immesse e, in primis vogliamo dire GRAZIE a SERGIO BIASIO E ALLO STAFF DEL LAGO che ci ha deliziati da subito con colazioni doc e poi a pranzo con i mitici PANINI "ONTI" in qualita sublime ,un GRAZIE al team di lavoro del nostro team ,che ha lavorato duro e perfettamente per divertire le 60 coppie e premiare le prime 6 coppie di ognuno dei settori da 10 coppie cadauno.

UN COMPLIMENTO ASSOLUTO per la coppia formata da VIGO GIOVANNI E BURATO VALENTINA ,VINCITRICE CON 96 CATTURE E 13.310 grammi di peso ,le relative classifiche e foto dei premiati e dei nostri agonisti di oggi in azione di pesca vi daranno idea di questa fredda e nebbiosa giornata con trote ferme sul fondo e difficili. La resa del 91% ci ha soddisfatti appunto per le condizioni meteorologiche .un grazie speciale per la coppia RONCHETTI-ANCONETANI che pur dalla lontana UMBRIA ci hanno deliziati della loro presenza al nostro memorial ,GRAZIE, DA PARTE DEL TEAM LA SORGENTE E DAI FAMIGLIARI DEI NOSTRO CARI PER LA PRESENZA OGGI e di tutte le 60 coppie .GRAZIE .





CLICCA QUI PER CONOSCERE TUTTE LE FOTO:
www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=2842

Abruzzo, Progetto Life Streams

Alcune immagini della giornata formativa #LIFEStreams dello scorso 20 novembre rivolta alle guardie ittiche ambientali volontarie a Caramanico Terme.

Organizzato dall'ARCI PESCA F.I.S.A. Comitato Regionale dell'Abruzzo attraverso il Comitato provinciale di Pescara, il corso mira a formare guardie ambientali specializzate nel controllo degli ecosistemi fluviali, pertanto particolarmente adatte ai siti di conservazione LIFE Streams nel territorio del Parco Nazionale della Maiella.



Chieti, 9° Corso di formazione per aspiranti Agenti Ittici Ambientali

Corso di formazione ed aggiornamento delle GPG anno 2022



Organizzato dal Comitato Provinciale di Chieti e Coordinamento Regionale della Vigilanza Abruzzo.



Tutela della fauna ittica e dell'ambiente

VUOI DIVENTARE GUARDIA ITTICA - AMBIENTALE ARCI PESCA F.I.S.A.?



GUARDIE PARTICOLARI GIURATE VOLONTARIE

Programma per

AGENTE ITTICO - AMBIENTALE

Inizio **15 gennaio 2022**, il Corso per Guardie Volontarie per la tutela della fauna ittica e dell'ambiente nella Provincia di Chieti, Pescara, l'Aquila e Teramo.

Organizzato dall'ARCI PESCA F.I.S.A. Comitato Regionale dell'Abruzzo, il corso si svilupperà per un totale di 6 incontri in aula e di 2 uscite pratiche sul fiume e territorio, darà la possibilità a chi lo avrà seguito con assiduità ed avrà superato l'esame finale, di diventare **Guardia Particolare Giurata Ittica Volontaria** dell'Associazione, dietro successiva richiesta alla:
- **Polizia Provinciale**, ai sensi dell'art.31 del R.D. 08/10/1931 n°1604, e art. 29, comma 2, della L.R. 27/04/2017, n°28;



Come partecipare al corso

La partecipazione al corso è aperta a tutti, previa domanda di iscrizione, ed è gratuita. Unico obbligo, la tessera assicurativa RCVT per le prove esterne. Per informazioni telefonare ai nn°3393765647 - 3347051710 - 3209381835 - 3381867876 o scrivere: arcipesca.abruzzo@virgilio.it - arcipesca.chieti@virgilio.it

Altra grave perdita per l'Archi Pesca Fisa



Moreno Ventisette ex docente universitario, un carattere forte ma sempre costruttivo e collaborativo, ci teneva affinché il 50° anniversario della fondazione dell'Archi Pesca Fisa, avvenuto in Arezzo, nella sua Toscana, fosse un anno speciale, ma purtroppo non lo è stato.

Durante la sua attività associativa ha sempre perseguito la difesa del principio associativo "acque libere e pulite" che ha caratterizzato l'ARCI PESCA FISA sin dalla sua nascita per consentire a tutti i pescatori ricreativi e agonisti di poter praticare la propria passione con la sola licenza di pesca, senza ulteriori vincoli e balzelli, e conferendo alle associazioni di settore un ruolo primario nella gestione sociale delle acque.

Come si può notare dalle foto che lo ritraggono sempre in compagnia, la sua forte passione agonistica sui campi gara come atleta prima e come dirigente poi è stata di forte ispirazione per tutti gli atleti ed appassionati che si avvicinano a questo sport ed infatti è sua l'idea di realizzare un Campionato italiano ARCI PESCA FISA a BOX, il cui successo si rinnova di anno in anno, esaltando una sana competizione tra squadre caratterizzata da "sfide" dirette tra loro conservando nel contempo l'aspetto ludico dell'incontro sociale.



La sua dedizione all'insegnamento dell'attività alieutica ai giovanissimi è stata costante durante tutta la sua vita associativa, basti ricordare la Scuola di pesca sull'Arno da lui diretta e organizzata che per lunghi anni è stata un esempio per tutti noi.

L'Archi Pesca Fisa tutta si impegnerà ancora più fortemente nel proseguire i suoi progetti con l'obiettivo di non disperdere il patrimonio che ci ha lasciato.

Un caro e forte abbraccio alla famiglia, che tanto ha amato, ricordando ad Elisabetta, nostra valida dirigente nazionale, che ha seguito la passione del padre, che l'Associazione le è vicina con affetto e grande rispetto del suo dolore.

Il Presidente Nazionale **Fabio Venanzi** recatosi ai funerali svoltisi a Campi Bisenzio (FI), ha voluto testimoniare alla famiglia il cordoglio di tutta l'Associazione.

Fra qualche anno i ghiacciai italiani non esisteranno più

In Italia la crisi climatica sta correndo a velocità doppia rispetto alla media globale, un ritmo che sta già sciogliendo a vista d'occhio i ghiacciai sparsi su Alpi e Appennini, che «fra qualche anno non esisteranno più», come spiegano da Legambiente presentando oggi i dati – raccolti insieme al Comitato glaciologico italiano – contenuti nel report finale della Carovana dei ghiacciai.

«Il report raccoglie i frutti di un lavoro comune svolto dal Comitato glaciologico italiano – spiega il suo segretario, Marco Giardino – e da Legambiente e condiviso con ricercatori, amministratori, tecnici, cittadini e turisti dei territori montani italiani».

Si tratta di dati impietosi, che mostrano Alpi sempre più fragili, vulnerabili e instabili a causa della crisi climatica, con l'aumento ad un ritmo sempre più accelerato della fusione dei ghiacciai che stanno perdendo superficie e spessore, frammentandosi e disgregandosi in corpi glaciali più piccoli. E l'aumento di frane, valanghe di roccia e di ghiaccio e colate detritiche da aree deglacciate.



«Le Alpi, e più in generale gli habitat di montagna – argomenta Giorgio Zampetti, direttore generale di Legambiente – subiscono molto prima e maggiormente rispetto ad altri luoghi, gli effetti della crisi climatica, diventando un ambiente sempre più esposto alle sue conseguenze e più fragile. Per questo è fondamentale che si definiscano al più presto adeguate strategie e piani di adattamento al clima su scala regionale e locale, perché non si può perdere più altro tempo».

I numeri del resto parlano chiaro: tra il 1850 e il 1975 i ghiacciai delle Alpi europee hanno perso circa la metà del loro volume, il 25% della restante quantità si è perso tra il 1975 e il 2000 e il 10-15% nei primi 5 anni del nostro secolo.

Nel report, attraverso una serie di schede e grafici, si entra nel dettaglio dei diversi settori alpini (occidentale, centrale e orientale) e in particolare sui tredici ghiacciai alpini italiani.

Nel settore occidentale, ad esempio, l'area coperta dai ghiacciai è ancora ragguardevole (circa 160 kmq), ma la loro distribuzione è alquanto disomogenea e i ghiacciai si stanno fortemente contraendo. Anche nelle Alpi centrali i ghiacciai monitorati dal Cgi sono in ritiro e oltre la metà ha subito un arretramento della fronte di oltre 10 metri in un anno; non mancano i picchi come quello relativo al Ghiacciaio dei Forni, ubicato in alta Valfurva, la cui fronte è arretrata di oltre 48 metri.

Lo stesso accade nel settore alpino orientale, dove i ghiacciai hanno registrato un marcato regresso del settore frontale e il massimo ritiro frontale (83,5 m) si è registrato nel Ghiacciaio di Saldura Meridionale.

Tutti dati noti, affidabili, che permettono di avere una situazione molto chiara in merito agli effetti della crisi climatica sui ghiacciai italiani, ma che non stanno sortendo effetti rilevanti nei decisori politici. È questo il gap decisivo che adesso manca da colmare.

«La riduzione dei ghiacciai, insieme alla degradazione del permafrost e all'aumento della frequenza delle frane descrivono una crisi già in atto – conclude nel merito Vanda Bonardo, responsabile Alpi Legambiente – Si tratta di fenomeni studiati e conosciuti per i quali oggi siamo in possesso di una solida base di dati. Al contempo non mancano le proposte di policy di adattamento di cui siamo promotori su diversi tavoli nazionali. La Strategia nazionale delle aree interne, ad esempio, anche attraverso i fondi europei in arrivo, potrebbe costituire un'occasione imperdibile per costruire soluzioni comuni a problemi ricorrenti, favorendo al contempo paradigmi condivisi».

Il rumore del mare diventa suono

Preferisco il rumore del mare. E se invece di un rumore, come scriveva Dino Campana, fosse un suono? Allora si potrebbe comporre una melodia. Questo è l'approdo. Ma per comprendere il progetto Onde Sonore, bisogna partire dall'inizio. Occorre avere un porto, in questo caso Cagliari, una barca da 40 piedi, la passione per la navigazione e per la musica.

Andrea Palombini durante i mesi estivi porta i turisti per mare. Trentasei anni, laurea in farmacia, master in marketing e management, ha lavorato come copywriter per agenzie pubblicitarie e manager farmaceutico, è anche, o forse, soprattutto, un trombettista, musicista e producer. Qualche anno fa ha abbandonato la terra ferma e ha deciso di vivere sulla sua barca.

“Quando mi sono trasferito, ho anche traslocato il mio impianto da home recording”, racconta. Da home recording a boat recording il passo è stato breve. Qualche musicista ha iniziato a salpare con Andrea per usare il Mediterraneo come sfondo alla propria musica. “Io stesso andavo in mare aperto per trovare ispirazione”. Poi Andrea si è accorto che è il mare stesso a condizionare la musica e non si tratta solo di uno sfondo. Il vento impone la sua energia e copre le note, i treni di onde non ti consentono di interpretare brani di un certo tipo, ma si portano dietro un loro ritmo, i controtempi e suoni sincopati.



Onde Sonore, quindi, cambia rotta. “Quello che abbiamo fatto quest'anno insieme a Federico Ortica, docente di composizione elettroacustica al conservatorio di Trento e sound designer, e ai suoi colleghi ingegneri del suono è stato microfonare il mare, la barca e le appendici esposte al vento, catturando il soundscape di chi viaggia sulle onde. A questa tecnica ho voluto accostare musicisti in grado di ascoltare più che di proporre, lasciando che la natura esprimesse la propria voce attraverso uno strumento fornito da noi e che gli artisti interagissero con Lei in modo estemporaneo”. Un viaggio che partito da Palermo è arrivato a Olbia.

“Quello che proponiamo nella mostra è il nostro viaggio sia nei termini di esperienza sia in quelli di crescita, dal capire come l'acqua viene trasformata in suono senza alterarne l'espressione fino all'interplay tra uomo e mare. Volutamente non abbiamo usato i suoni per farci la nostra musica, ma abbiamo tradotto in toni parte dell'espressione sonora per integrarci i nostri strumenti, lasciando il paesaggio sonoro intatto nel suo piano sequenza. Lo scopo è di bypassare le difese immunitarie verbali che ormai il pubblico ha sviluppato nei confronti di termini come sostenibilità, mare, sviluppo, ecologia e tutte le parole che non veicolano più quello che invece un'esperienza, come trovarsi immersi nel suono di un vascello che attraversa le onde, può ancora suscitare”, ha continuato.

La mostra ha debuttato in anteprima a Genova e il prossimo anno Palombini, con Onde Sonore vorrebbe toccare altri porti italiani, a iniziare proprio da Cagliari. Sentire i brani in mezzo all'allestimento è un po' come vedere riapparire un mondo davanti.

Ricorda il racconto dello scrittore Saulius Tomas Kondrotas sul collezionista di tramonti che inscatolava gli orizzonti e il sole calante e poi archiviava tutto nel suo armadio. Onde sonore, raccoglie il suo mondo acquatico, ondoso, ventoso e navigante e lo filtra attraverso vibrazioni e accordi per poi restituirlo.

Andrea Palombini racconta questi progetti mentre in Sardegna soffia il maestrale. “In questo periodo il mare sembra respirare. Sembra che prenda fiato. “È un po' come un animale che si scrolla di dosso qualche ospite, come siamo noi umano e si mette a vivere un po' per conto suo”, ha concluso Palombini. E quando il Mediterraneo ci consentirà di rimetterci in viaggio, ci si potrà rimettere sulle tracce anche di Onde Sonore.

Dal mare in burrasca esce il Gesù dei pescatori

Vestito da uno spezzone di rete da pesca è giunto dal mare, a Marina di Pietrasanta, il Gesù dei Pescatori e della Gente di mare. Nato in un mare in burrasca, è passato dalle mani di un sommozzatore a quelle di un pescatore che, con cura, lo hanno consegnato a quelle di un'allevatrice e al Comandante della Capitaneria di Porto di Viareggio. Mani che hanno prontamente avvolto in panni bianchi il piccolo corpo uscito dai flutti di un mare severo. Un mare che ci ricorda le fatiche dei nostri avi e che non si ottengono buone cose senza sacrificio ed impegno. Infine le braccia del parroco locale lo hanno condotto in chiesa, dove è stato benedetto e poggiato delicatamente nel Presepe. La Corale della Parrocchia di Sant'Antonio da Padova, nonostante una condizione meteo poco clemente, ha poi reso i giusti onori con le sue voci, al nuovo arrivato.

Alla nascita dal mare, di colui che insegnerà a divenire pescatori di uomini, hanno inoltre partecipato figuranti nelle vesti di quei mestieri in cui affondano le radici della comunità di Marina di Pietrasanta. Uno speciale ringraziamento va a tutti coloro che hanno reso possibile questa nuova tradizione. Tradizione che è riuscita a riunire persone tanto diverse tra loro sotto un'unica luce: quella della speranza in un futuro migliore. Quest'anno la benedizione si è svolta in modo semplice per attenersi alle disposizioni vigenti in materia di Covid ed il percorso e programma dei sub e degli uomini in mare è stato modificato a causa delle condizioni meteo.



Alla base del progetto c'è l'idea di ritrovare le nostre radici semplicemente condividendole con gli altri. Un Gesù dei pescatori mancava in Versilia, cosa che invece rappresenta uno dei pilastri fondanti della comunità di Marina di Pietrasanta. Comunità che ha reso vivibile questo tratto di costa, un tempo palude ricca di zanzare ma anche di pesce. Queste persone con il loro frugale stile di vita, nella seconda metà del XIX secolo, si insediarono lungo la foce del Fiume Tonfalo, località oggi denominata Tonfano. Persone con mani d'oro. Mani capaci, oltre che di pescare, di lavorare il legno e la pietra, e con loro, altrettanto necessarie furono le mani delle massaie, delle allevatrici e delle contadine. Chi meglio di Sant'Antonio da Padova, paladino di questo tipo di persone, poteva essere messo a protezione della comunità. Antonio, un tempo monaco agostiniano dalla fine mente, divenne quel frate di indole francescana che seppe tradurre il senso del Vangelo ai semplici. Antonio un giorno ebbe una visione, vide il "pescatore di anime", Gesù bambino, ai piedi di un albero. Oggi il Fiume Tonfalo è stato interrato e, al posto della sua ampia foce, esiste una piazza che dà accesso ad un pontile. Al fianco del quale è stata posizionata una statua raffigurante il Santo, il cui fusto di appoggio, inserito in acqua e alto quattro metri, potrebbe anche essere la stilizzazione dell'albero dove apparve il giovane figlio di Dio. Ecco perché la natività del Cristo è giusto che prenda posto davanti agli occhi di Sant'Antonio e, soprattutto, che lo faccia passando per una rete da pesca.

Il prossimo anno i figuranti che rappresentano le radici della nostra cultura e l'insediamento della "nostra" Marina prenderanno forma lungo la battigia ed il percorso per arrivare al mare e al pontile mostrandoci come si viveva e si lavorava un tempo.

La nascita del Gesù dei Pescatori è stata organizzata dall'Associazione GoVersilia col patrocinio del Comune di Pietrasanta, nello specifico con l'Ufficio Tradizioni Popolari, oltre che con la collaborazione del Nimbus Surfing Club, la Zed Surf School, il Club Amici del Pontile, con la Parrocchia e Corale di Sant'Antonio, con la Capitaneria di Porto di Viareggio e l'adesione anche di altri gruppi locali.

Ideatrice del progetto è stata Katia Corfini, presidente di GoVersilia: «Miglior regalo per le festività non poteva giungerci. Cosa di cui c'è un infinito bisogno. Sul pontile ed in acqua intorno a noi c'erano tutti i nostri avi. Erano lì a salutarci con una presenza ancora più forte del solito perché alla fine la loro energia e la loro protezione non ci abbandona mai e quest'anno i cavalieri del mare hanno fatto in modo che la nuova nascita attraversasse le acque tempestose per giungere a noi in serenità e gioia. Buone feste a tutti».

Le batterie per le auto elettriche saranno geotermiche

La multinazionale dell'automobile Stellantis, nata quest'anno dalla fusione tra il gruppo Psa e Fiat-Chrysler, punta sulla geotermia per costruire le batterie necessarie a sostenere la transizione verso l'elettrico dei propri veicoli.

Nell'ambito di un pacchetto d'investimenti da 30 miliardi di euro al 2025, pensato per garantire che oltre il 70% delle auto vendute dal gruppo in Europa sia a basse emissioni entro il 2030, Stellantis ha infatti annunciato la stipula di un accordo vincolante con Vulcan energy resources per la fornitura di 81-99mila tonnellate di idrossido di litio (LiOH) nell'arco di cinque anni a partire dal 2026.

Il litio rappresenta un ingrediente fondamentale per la costruzione delle batterie, ovvero il cuore dei veicoli elettrici, ma ad oggi l'approvvigionamento di questa materia prima è condizionato da importanti impatti ambientali e dalla presenza di importanti riserve lontano dall'Europa.

Non a caso l'Ue ha inserito il litio tra le materie prime critiche, stimando un fabbisogno in crescita di quasi 60 volte al 2050. Ad oggi dipendiamo fortemente dall'estero per l'estrazione di questa commodity, che avviene generalmente in cave a cielo aperto, come nelle miniere o nelle salars del Sud America, con un impatto ambientale enorme per le emissioni di CO2 data dall'intensità energetica necessaria a questo processo, senza sottovalutare il consumo di suolo e di acqua.

«Non possiamo permetterci di sostituire l'attuale dipendenza dai combustibili fossili con la dipendenza dalle materie prime critiche – osserva nel merito il vicepresidente della Commissione europea Maroš Šefčovič – La semplice verità è che dipendiamo in gran parte da materie prime non sostenibili, provenienti da paesi con standard ambientali e sociali molto più bassi, meno libertà o economie instabili»

Il progetto Vulcan, nato e sviluppato in Germania, ribalta questo paradigma facendo leva sulla geotermia non solo per produrre elettricità ma anche il litio necessario alle batterie, estraendolo dalle salamoie geotermiche.

«Il progetto Zero carbon lithium™ di Vulcan nella valle dell'Alto Reno, in Germania – spiegano da Stellantis – utilizza l'energia geotermica per produrre idrossido di litio dalla salamoia senza l'uso di combustibili fossili e un consumo minimo di acqua, riducendo la generazione di carbonio nella catena di fornitura dei metalli per batterie».

Il processo tecnologico è già stato illustrato dall'Unione geotermica italiana (Ugi), con vantaggi ambientali – oltre che nella catena di fornitura della commodity – molto chiari: se per 1 tonnellata di idrossido di litio con l'estrazione tradizionale vengono emesse da 5 a 15 tonnellate di CO2, nel progetto Vulcan le emissioni sono inferiori a 5,3 tonnellate per una tonnellata di idrossido di litio.

«L'accordo definitivo di acquisto con Stellantis è in linea con la nostra missione di decarbonizzare la batteria agli ioni di litio e la catena di fornitura dei veicoli elettrici – commenta l'ad di Vulcan, Francis Wedin – Il progetto Vulcan zero carbon lithium™ intende anche ridurre la distanza di trasporto delle sostanze chimiche al litio in Europa e la nostra posizione in Germania, prossima alle gigafactory europee di Stellantis, è coerente con questa strategia».

Una di queste gigafactory verrà realizzata in Italia, a Termoli, e anche il cuore di Stellantis – ex Fiat – resta in buona parte italiano. Soprattutto, le tecnologie geotermiche sono nate in Toscana oltre due secoli e fa e sempre qui sono presenti centrali geotermoelettriche e know how d'eccellenza riconosciuto a livello internazionale. Secondo alcuni studi preliminari, non mancherebbe neanche la possibilità tecnica di estrarre litio geotermico, presente anzi in grandi quantità ed elevatissima qualità: un'occasione preziosa da esplorare per rendere la nostra regione e l'Italia protagoniste della transizione ecologica in corso, declinando lo sviluppo sostenibile in nuovi posti di lavoro sul territorio.

Il mistero del pallone sulla spiaggia

Come un messaggio nella bottiglia, ma senza messaggio e senza bottiglia. Qui c'è solo un pallone, che però racconta la storia di un viaggio. Nei giorni scorsi, sulla spiaggia dell'isola olandese di Vlieland, una delle sei Isole Frisone a nord di Amsterdam è stato trovato un pallone da calcio portato dal mare. Sopra, una scritta: «Dundee Athletic». All'inizio la coppia che l'aveva trovato ha pensato a uno scherzo: Dundee, in Scozia, dista da Vlieland oltre 600 chilometri di mare. Mare del Nord.

Insomma, un mistero. Internet come sempre è stato fondamentale per svelarlo. Il Dundee Athletic è una squadra amatoriale della città scozzese che gioca in un campionato che si chiama Chamber Practice Dundee Saturday Morning Football League, come si legge su The Scottish Sun, il quotidiano che ha raccontato la vicenda. La coppia ha postato la foto del pallone sui social, indirizzata al club: «Avete per caso perso questo?».

È successo che due settimane fa, durante una partita casalinga al campo sportivo Riverside, il pallone è stato calciato maldestramente fuori dal campo ed è finito nel fiume Tay, che scorre proprio a fianco dello stadietto. Da lì il pallone ha iniziato il suo viaggio di oltre 600 chilometri facendosi trasportare dalla corrente fino ad approdare sulla piccola isoletta olandese di mille abitanti, dove è stato ritrovato. Con un messaggio su Facebook, il Dundee ha riposto così al ritrovamento: «Guardate, un pallone nuovo di zecca fa un viaggio internazionale e conquista un nuovo tifoso in Olanda». Le vie del pallone, si sa, sono infinite.

Dal mare al piatto

Sapere in quale punto del mare e da quale imbarcazione è stato pescato il pesce che abbiamo nel piatto che ci hanno appena servito.

È possibile in Toscana grazie a 'Origine', il primo sistema di tracciabilità che consente di controllare l'esatto punto di cattura del pescato, un'innovazione tecnologica introdotta dal gruppo toscano Manno nei propri ristoranti.

Il progetto è stato selezionato nell'ambito della Strategia di sviluppo locale del Flag Costa d'Argento (gruppo di azione costiera che opera nel settore della pesca e acquacoltura, costituitosi in Associazione temporanea di scopo), con il bando relativo alla misura del Feamp (Fondo europeo per la politica marittima costituito da fondi europei, statali e regionali) denominata 'Trasformazione e commercializzazione del prodotto ittico'. A 'Origine' saranno assegnati 123 mila euro di contributo pubblico al 50% della spesa richiesta. Ogni imbarcazione prima dell'asta comunica agli addetti le coordinate Gps in cui ha pescato nelle ore precedenti, ad ogni cassa di pesce viene associata l'area di pesca relativa, dopo la cassa viene pesata su bilance gestite dal server del software, che attivano le fotocamere collegate, che scattano in automatico la foto del pesce. Infine viene assegnata un'etichetta che riporta qualità del pescato, nome del peschereccio e lotto di pesca: tutte le informazioni vengono registrate sul portale dedicato, che le memorizza fino alle 72 ore successive. "L'idea - ha detto il vicepresidente della Regione Stefania Saccardi - è quella di consentire a chi consuma pesce di avere una carta d'identità di cosa mangia o a chi lo commercializza di sapere cosa compra. Il pesce così viene tracciato dal momento in cui viene pescato attraverso una piattaforma, è poi possibile avere la foto del pesce che viene messo all'asta e nel momento in cui ci troviamo quel pesce nel piatto individuare dove quando e da chi è stato pescato".

"Il progetto Origine sposa appieno i valori del nuovo manifesto etico di Vetrina Toscana - ha commentato Leonardo Marras, assessore all'Economia e al turismo della Regione Toscana -.

Tracciabilità e trasparenza a garanzia della qualità dei prodotti che troviamo in tavola. Nel 2022 incrementeremo l'impegno per promuovere la Toscana anche attraverso l'agroalimentare e quest'iniziativa ci dà il giusto spunto per riprendere i progetti di Vetrina legati alla pesca".

Stop pesticidi nel piatto

Secondo il nuovo dossier Stop Pesticidi 2021, realizzato da Legambiente in collaborazione con Alce Nero, «L'Italia, pur assistendo nel corso degli anni ad una diminuzione dell'impiego dei pesticidi, continua a registrare un utilizzo ancora significativo di molecole chimiche di sintesi in agricoltura».

Il dossier, che ha preso in considerazione 2.519 campioni di alimenti di origine vegetale, includendo anche i prodotti derivati da apicoltura, pur se non appartenenti propriamente alla categoria, di provenienza italiana ed estera, evidenzia che «Nonostante emerga una percentuale bassa di campioni irregolari, cioè con principi attivi oltre le soglie consentite, pari all'1,39% di quelli totali, c'è da dire che solo il 63% di campioni analizzati è regolare e senza residui di pesticidi. A preoccupare è il restante 35%, relativo a quei campioni regolari ma contenenti uno o più residui di pesticidi, seppur nei limiti di legge».

Sono state contate 97 sostanze attive differenti: «Un campione di pere con 12 residui, uno di ciliegie con 10 residui, uno di prugna con 9 residui, quest'ultimo considerato irregolare a causa del superamento dei limiti imposti (deltamethrin) e per utilizzo di sostanze non autorizzate (dimethoate e omethoate)».

In linea con il trend degli anni passati, la frutta si conferma la categoria in cui si concentra la percentuale maggiore di campioni regolari con uno o più residui: «Nel 53,59% dei casi sono presenti tracce di almeno una sostanza attiva. In questa categoria, gli alimenti che presentano una maggior presenza di fitofarmaci sono l'uva da tavola (85,71%), le pere (82,14%), le fragole (71,79%) e le pesche (67,39%). Questi sono anche i prodotti a maggior contenuto di multiresiduo, che rappresentano rispettivamente il 64,29%, 71,43%, 55,13% e 54,35% dei campioni analizzati. Le maggiori irregolarità sono descritte da campioni di agrumi (3,47%), piccoli frutti (4,44%) e frutta esotica (3,13%)».

Nella verdura c'è il 73,81% di alimenti regolari senza residui, con solo poche tipologie che presentano elevate quantità di fitofarmaci come «Pomodori (60,20%) e peperoni (48,15%) che risultano tra i più colpiti. Nonostante sia rappresentata da una discreta percentuale di prodotti non contaminati da alcun tipo di pesticida, questa categoria è quella che contiene il maggior numero di irregolarità (1,70% dei campioni totali appartenenti alla suddetta), con campioni di peperoni che addirittura raggiungono il 7,41% tra quelli analizzati».

Invece, tra gli alimenti trasformati, «Il vino e il miele sono quelli con maggior percentuali di residui permessi, contando rispettivamente circa il 39,90% e il 20%».

I pesticidi più abbandonati sono fungicidi e insetticidi, in particolare, in ordine decrescente: boscalid, acetamiprid, metalaxil, fludioxonil e dimethomorph: «Degna di nota è la presenza di residui di thiacloprid rinvenuti su campioni di miele (2 campioni), lamponi, melograno, mirtilli, mele (5 campioni), pere, pesche (2 campioni) e tè verde, così come tracce di imidacloprid sono state rinvenute in campioni di peperoni e tè verde. Queste due sostanze attive sono particolarmente pericolose per la salute delle api e il loro impiego non è più consentito dai Reg. CE 2020/23 (thiacloprid) e Reg. CE 2020/1643 (imidacloprid) la cui data di entrata in vigore potrebbe aver permesso l'accettabilità dei campioni. Nonostante la presenza totale di campioni non autorizzati sia bassa, sono state osservate irregolarità nelle categorie ortofrutticole. La causa è da attribuire principalmente al superamento del limite massimo di residuo per tutti i campioni considerati dove il dimethoate rappresenta la sostanza con maggiori irregolarità».

I dati raccolti nel dossier evidenziano con chiarezza un aspetto, la presenza di fitofarmaci è ancora troppo diffusa negli alimenti italiani ed europei. In alcuni campioni alimentari sono addirittura state rinvenute sostanze altamente tossiche: «Tra queste – denuncia Legambiente – continua a comparire il chlorpyrifos-methyl, il cui utilizzo è stato finalmente vietato nel 2020 dall'Unione europea, ma che l'Italia continua ad adoperare per contrastare gli effetti della cimice asiatica, chiedendo specifiche deroghe per coltivazioni più a rischio, tra cui melo, pero, pesco, nettarine, noce e nocciolo. Sono state, inoltre, rinvenute tracce della sostanza attiva thiophanate-methyl, messa al bando a seguito delle perplessità sollevate da EFSA in merito a lacune nei dati forniti per la valutazione. Riflettori accesi anche sulle tracce di mancozeb, un fungicida ad ampio spettro che causa effetti tossici per la riproduzione e per il sistema endocrino degli esseri umani a causa delle stime di esposizione non alimentare che superano i valori di riferimento per gli impieghi nei pomodori, nelle patate, nei cereali e nelle viti. Ciò, qualora ce ne fosse stato bisogno, conferma il fatto che la tutela della salute e la sicurezza dei lavoratori impiegati nelle attività di produzione non sono sempre rispettate».

(continua dalla pagina precedente)

Da una dettagliata analisi dei numeri europei sull'utilizzo di pesticidi in ambito agricolo emerge che «A farla da padrone sono fungicidi e battericidi (40%), seguiti dagli erbicidi (circa il 33%) e dagli insetticidi e acaricidi (13%). Rispetto al 2018, si osserva una più equa distribuzione delle vendite tra le varie tipologie di fitosanitari: a una diminuzione di anticrittogamici ne consegue un sostanziale incremento di erbicidi e insetticidi. In Italia, invece, il quadro è differente: dei 48.405.281 kg di sostanze attive vendute nel 2019, la metà è rappresentata da fungicidi e battericidi (50,2%), mentre gli erbicidi sono il 17,6% e gli insetticidi e acaricidi il 3,5%, per un totale di 111.014.889 kg di prodotti fitosanitari venduti».

Il Cigno Verde fa però notare che «Al decremento di vendite di sostanze attive, si associa un aumento di superfici agricole adibite al biologico nell'intera Unione europea, passando da 13 milioni di ettari nel 2018 a quasi 13,8 milioni di ettari nel 2019. In Italia, si osserva invece un incremento di SAU di circa il 35% rispetto al 2018, con un totale di 1.993.236 ettari, raggiungendo quota 2.095.380 ettari nel 2020».

Poi ci sono anche alcune buone notizie legate all'avanzamento di ricerca, alla sperimentazione e all'utilizzo di tecnologie innovative per innalzare l'asticella dell'integrato, riducendo gli input negativi, dall'altra, i dati sul biologico, considerato dai consumatori anche nel 2020 uno strumento di salvaguardia della salute collettiva. Legambiente sottolinea che «Il biologico italiano, peraltro, sta acquisendo sempre maggiore credibilità sui mercati nazionali ed internazionali. L'incremento dal 2012 al 2021 della percentuale di famiglie che scelgono il bio è fortemente positivo. Sono 23 milioni i nuclei familiari che hanno acquistato bio almeno una volta nell'ultimo anno. Ad avvicinarsi ai prodotti biologici non sono solo le persone che adottano uno stile di vita salutista (76% della categoria) ma anche famiglie con figli di età inferiore ai 12 anni (62% della categoria) e persone con alti livelli di istruzione come laurea, dottorato o master (59% della categoria). Un dato di estrema rilevanza rispetto a come sta cambiando la percezione del biologico viene proprio dai giovani, i cosiddetti millennials, che ricercano, in un rapporto maggiore del 50%, prodotti provenienti da questa filiera».

Per Legambiente, la presentazione di "Stop pesticidi nel piatto" è stata l'occasione per rilanciare le sue proposte partendo da tre capisaldi: «L'approvazione quanto prima della legge sul biologico, approvata dal Senato con un solo voto contrario e ancora ferma alla Camera, l'adozione del PAN, il Piano di Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari e l'approvazione di un PSN, Piano strategico Nazionale per la pianificazione della PAC, che punti con determinazione alla forte riduzione della chimica di sintesi in agricoltura – e sottolineando come la transizione ecologica e la lotta alla crisi climatica passino anche attraverso un sistema agroalimentare sostenibile e di qualità che punti sull'agroecologia, capace di guardare con determinazione e coraggio alla salubrità dei prodotti agricoli».

Angelo Gentili, responsabile agricoltura di Legambiente, ha detto che «Alla luce dei dati emersi dal dossier "Stop pesticidi 2021" dobbiamo adoperarci per raggiungere obiettivi sempre più sfidanti, sollecitando i decisori politici nazionali e comunitari a mettere in atto politiche incentivanti, come indicato con chiarezza dalle strategie Farm to fork e Biodiversità che entro il 2030 prevedono: riduzione del 50% dei pesticidi, riduzione del 20% dei fertilizzanti, riduzione del 50% degli antibiotici, raggiungimento del 10% delle aree agricole destinate ai corridoi ecologici e del 25% di superficie coltivata a biologico in Europa. Per raggiungere tali goal, è importante puntare con impegno e determinazione sulle buone pratiche agronomiche che garantiscono la conservazione della biodiversità e adottare le tecniche innovative e digitali per prevenire ed evitare l'utilizzo di molecole di sintesi, utilizzando metodi alternativi meno impattanti, implementando ricerca e sperimentazione e favorendo percorsi specifici di formazione e informazione dedicati agli operatori del settore agricolo. Bisogna, inoltre, moltiplicare ulteriormente in quantità e qualità le analisi effettuate su campioni di prodotti alimentari, estendendo al sistema delle analisi chimiche sistemi complementari basati sul biomonitoraggio, oltre a effettuare campionamenti anche per la ricerca di principi attivi nel suolo. Serve altresì lanciare un messaggio chiaro, mettendo al bando definitivamente sia il glifosato che ogni altra tipologia di neonicotinoidi per salvaguardare la salute dei consumatori, gli ecosistemi, le api e gli insetti impollinatori. Infine, è importante che vengano adottate specifiche misure di controllo da parte delle autorità nazionali che tengano conto del multiresiduo e degli effetti negativi ad esso correlati».

Giorgio Zampetti, direttore generale di Legambiente, conclude: «Dal punto di vista normativo è fortemente necessaria l'approvazione della legge sul biologico che è ancora ferma, purtroppo, alla Camera e che darebbe un impulso significativo all'intero settore, puntando senza indugi verso l'au-

(continua dalla pagina precedente)

mento delle superfici coltivate secondo questo metodo e ponendoci l'ambizioso obiettivo di raggiungere il 40% entro il 2030. Così come l'adozione del PAN, ossia il Piano di Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, un tassello normativo fondamentale per ridurre l'utilizzo della chimica di sintesi, salvaguardare la biodiversità e rispettare i target definiti delle strategie europee per la riduzione dei pesticidi, senza dimenticare la revisione della direttiva comunitaria per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, per evitare deroghe all'utilizzo di principi attivi vietati per la loro tossicità sull'uomo e sulla fauna selvatica, ma concesse con una certa frequenza a numerosi Stati membri. Inoltre, è fondamentale poter contare su un PSN strumento di attuazione della PAC più incisivo e sfidante, allineato alle direttive europee Farm to fork e Biodiversità" e che abbia tra gli obiettivi principali la forte riduzione dell'utilizzo di molecole chimiche di sintesi in agricoltura».

Le piante hanno avuto origine tutte nella Laurasia e del Gondwana

Lo studio "A global phylogenetic regionalization of vascular plants reveals a deep split between Gondwanan and Laurasian biotas", pubblicato su *New Phytologist* da Angelino Carta e Lorenzo Peruzzi (Unità di botanica, dipartimento di biologia dell'università di Pisa, e PLANT DATA dell'università di Bologna) e dal botanico messicano Santiago Ramírez-Barahona (Universidad Nacional Autónoma de México – UNAM), ha determinato che «La distribuzione delle piante vascolari del nostro pianeta si divide in due grandi gruppi a partire dalla Laurasia e dal Gondwana, due antichi continenti risalenti a circa 250 milioni di anni fa».

Per arrivare a questa conclusione, il team coordinato da Carta ha analizzato oltre 8 milioni di dati relativi alla distribuzione di 67.000 specie vegetali su scala globale. All'università di Pisa evidenziano che «La divisione Laurasia-Gondwana, due antichi continenti che corrispondono oggi all'incirca alle terre del nostro emisfero settentrionale e meridionale, si rispecchia inoltre in alcune differenze fra i due grandi gruppi di piante. La flora settentrionale, costituita soprattutto da piante erbacee, è infatti a livello evolutivo più recente rispetto a quella meridionale costituita soprattutto piante legnose tropicali e in cui prevalgono linee evolutive più antiche».

Carta spiega sottolinea l'eccezionalità di questa scoperta: «La separazione Laurasia-Gondwana non è mai stata osservata e nemmeno proposta nei precedenti tentativi di studiare le relazioni tra le flore dei continenti. Eppure questo risultato è perfettamente allineato con le conoscenze relative ai movimenti geologici delle placche terrestri studiate dai colleghi geologi».

Il principale autore del rivoluzionario lavoro conclude: «Questo studio è importantissimo perché rappresenta il passo fondamentale per conoscere la storia evolutiva della vita sulla terra e come le piante convivono nei diversi continenti. Infatti, associando questi risultati a quelli ottenuti mediante l'analisi della distribuzione degli animali sarà possibile valutare come è avvenuta la separazione delle comunità di organismi nei diversi continenti».

Stop a mozziconi nella sabbia e in mare, in Spagna

Basta mozziconi di sigarette nella sabbia e nel mare, gettati da persone incivili che non hanno rispetto per l'ambiente. La Spagna ha deciso di vietare del tutto il fumo in spiaggia e ha approvato una legge che consentirà alle autorità locali multare i trasgressori con multe da 2mila euro.

La legge, approvata dal senato di Madrid e che darà alle municipalità il potere di vietare il fumo allo scopo di ridurre l'inquinamento, è stata introdotta come emendamento dal partito dei Verdi. Altre misure coperte dal provvedimento includono il divieto dell'utilizzo della plastica monouso, la rimozione dell'amianto dagli edifici e l'incoraggiamento alla restituzione di contenitori come le bottiglie nei negozi. C'è stata una maggioranza di 182 voti a favore della legge, 70 contrari e 88 astenuti. Hanno votato 'Sì' il Partito socialista spagnolo dei lavoratori (Psoe), la sinistra radicale di Podemos e il partito dei cittadini di centro. Il partito ultranazionalista Vox ha votato contro e il Partito popolare conservatore si è astenuto.

Come ricorda il Times Pedro Sánchez, il primo ministro socialista, ha fissato degli obiettivi stringenti per fare in modo che la Spagna diventi carbon neutral entro il 2050 e ha fatto della protezione dell'ambiente una caratteristica fondamentale della politica del suo governo. Anche l'Unione europea ha aumentato i suoi sforzi per affrontare il cambiamento climatico e mira a ridurre l'uso della plastica del 50 per cento entro il 2026.

In Liguria la più antica sepoltura di una neonata in Europa

È stata chiamata Neve e aveva fra 40 e 50 giorni quando, circa 10.000 anni fa, è stata sepolta in una grotta in Liguria, con un corredo di perline di conchiglie, ciondoli e un artiglio di gufo reale: è la più antica sepoltura di una neonata mai scoperta in Europa.

La ricerca pubblicata su Scientific Reports è stata coordinata dagli italiani Stefano Benazzi, dell'Università di Bologna, Fabio Negrino, dell'Università di Genova, Marco Peresani, dell'Università di Ferrara, e con il supporto del Sincrotrone Elettra di Trieste.

"È un ritrovamento unico del suo genere - ha spiegato Benazzi all'ANSA - perché non avevamo mai trovato una sepoltura di questo tipo in Europa, una bimba di pochi giorni sepolta con un corredo. Una sepoltura che rappresenta un grande impegno di risorse, mai osservato prima per una neonata, da parte della comunità a cui apparteneva, ossia un gruppo di cacciatori-raccoglitori". Scoperti inizialmente nel 2017, gli scavi sono proseguiti in più occasioni, i resti hanno presto dimostrato la propria eccezionalità: il corpo molto frammentato era interrato e disposto con la testa verso occidente e i piedi a oriente, attorno anche una grande varietà di ornamenti: oltre 60 perline in conchiglie forate che erano probabilmente cucite su un abitino o un fagotto in pelle, quattro ciondoli, sempre forati, ricavati da frammenti di bivalvi, e un artiglio di gufo reale. Diversi di questi ornamenti, inoltre, mostrano un'usura che testimonia come fossero stati indossati per lungo tempo dai membri del gruppo e solo successivamente impiegati per adornare la veste della neonata.

"Capire come i nostri antenati trattassero i loro morti ha un enorme significato culturale e ci consente di indagare sia i loro aspetti comportamentali che quelli ideologici", ha commentato Benazzi. "Il ritrovamento - ha proseguito - ci permette di indagare un eccezionale rito funerario della prima fase del Mesolitico, un'epoca di cui sono note poche sepolture, e testimonia come tutti i membri della comunità, anche piccole neonate, erano riconosciuti come persone a pieno titolo e godevano in apparenza di un trattamento egualitario". Luogo del ritrovamento è stato Arma Veirana, una cavità lunga una quarantina di metri e dalla curiosa forma a capanna che si trova nel comune ligure di Erli, nella val Neva, nell'entroterra di Albenga, in provincia di Savona. A rendere possibile l'analisi approfondita è stata l'interdisciplinarietà del gruppo di lavoro, che ha coinvolto anche università statunitensi, tedesche e canadesi, e le sofisticate tecniche di analisi, tra cui immagini al sincrotrone e indagini genetiche. Ne è così emerso che Neve, così è stata ribattezzata dai ricercatori, aveva tra 40 e 50 giorni e che la madre si cibasse anche di carne ma avesse subito una serie di stress, forse per carenza di cibo, che hanno influito sul regolare sviluppo del feto. Dai pochi resti è stato però impossibile determinarne le cause della morte. "Al momento - ha concluso il paleoantropologo dell'università di Bologna - abbiamo potuto scavare solo una piccola porzione della grotta e non possiamo ancora sapere se il sito custodisca anche altri corpi, forse potremmo farlo in futuro".

Neanderthal disboscavano le foreste già 125.000 anni fa

I Neanderthal disboscavano le foreste già 125.000 anni fa, molto prima dell'avvento dell'agricoltura: lo facevano usando il fuoco, come dimostrano i resti ritrovati durante gli scavi in una cava di lignite in Germania dagli archeologi e dai paleobotanici dell'Università di Leida (Paesi Bassi).

I risultati dello studio sono pubblicati sulla rivista Science Advances.

I reperti sono stati trovati in una cava vicina alla città tedesca di Halle dove 125.000 anni fa c'era una grande foresta che si estendeva dai Paesi Bassi fino alla Polonia: era popolata da cavalli, cervi, bovini, ma anche da elefanti, leoni e iene. Nella regione erano presenti diversi laghi e sulle sponde di alcuni di essi sono state trovate tracce di insediamenti di Neanderthal.

A quel tempo, la fitta foresta aveva già iniziato a cedere il posto a grandi spazi aperti, in parte per effetto degli incendi. "Si pone dunque una domanda: questi spazi aperti si sono creati a causa dell'arrivo degli antenati dell'uomo o gli antenati dell'uomo sono arrivati proprio perché hanno trovato questi spazi aperti? Noi - spiega l'archeologo Wil Roebroeks - abbiamo trovato prove a sufficienza per concludere che i cacciatori-raccoglitori hanno mantenuto questi spazi aperti per almeno 2.000 anni".

Una ricerca comparativa condotta dalla paleobotanica Corrie Bakels dimostra infatti che vicino ad altri laghi della stessa regione, dove vivevano gli stessi animali ma dove non c'erano tracce di Neanderthal, la densa vegetazione della foresta era rimasta in gran parte intatta. Dunque gli antenati dell'uomo avrebbero iniziato a modificare l'ambiente molto prima dell'avvento dell'agricoltura di 10.000 anni fa.

Grazie a questo studio cambia anche la considerazione che abbiamo dei primi cacciatori-raccoglitori. "Non erano degli 'hippy primitivi' che girovagavano per cogliere un frutto qua e cacciare una preda là: hanno contribuito a modellare il loro paesaggio", conclude Roebroeks.

Avvistare i delfini in mare aperto non è facile

Ci sono alcuni periodi dell'anno in cui, viaggiando e spostandosi per mare, oppure navigando proprio per andare alla ricerca dei cetacei, gli avvistamenti sono tantissimi e continui. Altre volte invece in cui sembra che balene, capodogli e delfini si nascondano o spariscono nel nulla. A notarlo non siamo solo noi appassionati, ma anche il gruppo di ricercatori dell'associazione Delfini del Ponente che spesso ci hanno accompagnato a scoprire meglio le meraviglie del nostro mar Mediterraneo. Così abbiamo chiesto proprio a loro di spiegarci come mai in alcuni periodi dell'anno i delfini e i cetacei sembrano sparire.

Osservare i delfini in mare aperto non è scontato

La prima cosa di cui bisogna tenere conto quando si parla di animali in libertà e nel loro habitat è che noi osservatori siamo sempre degli ospiti. Quindi non è obbligatorio che, ad ogni uscita, essi si mostrino a noi. Tuttavia, i ricercatori che escono in mare con frequenza maggiore hanno sicuramente più possibilità di osservarli. Ma come mai sembra che, ogni tanto, spariscono nel nulla?

Abbiamo chiesto delucidazioni a Davide Ascheri, biologo e presidente dell'Associazione Delfini del Ponente che ci ha spiegato qualcosa di più sulla presenza dei cetacei nel Santuario Pelgos. "In quest'area protetta i cetacei sono presenti praticamente in tutte le stagioni. In mare aperto, infatti, non è difficile incontrarli in qualsiasi momento dell'anno. Qui non c'è una stagionalità, a differenza delle altre parti del mondo: i nostri cetacei infatti non compiono lunghe migrazioni come nell'Oceano, anche se si spostano all'interno del Mediterraneo".

C'è però una piccola eccezione: "Gli animali che si muovono di più sono le balenottere comuni che arrivano in massa dal sud Italia o dalle Baleari soprattutto in primavera e in estate perché nello specchio di mare del Santuario c'è molto più cibo". Tutte le altre specie invece sono residenti: stenelle, globicefali, zifi... sono presenti in mare aperto praticamente sempre.

La presenza di tursiopi nel Mar Ligure di Ponente

Il team di ricercatori ha però notato che la presenza di tursiopi nel 2021, soprattutto da metà luglio nella zona della Liguria di Ponente, è calata rispetto agli ultimi 4 anni di studio.

"È un avvenimento interessante perché bisogna capire come mai è avvenuta questa diminuzione. Sono calate le prede? C'è stato un maggior traffico navale e un maggior impatto antropico? Molto probabilmente – chiosa Ascheri – Fa parte di un ciclo, di una variabilità normale. Ora sono tornati, tanti, in tutta la nostra area di studio. Una cosa però va detta: sembrerebbe che nei mesi invernali e primaverili i tursiopi siano più vicini alla costa rispetto all'estate quando la presenza umana è più elevata".

L'importanza dello studio di delfini, balene e capodogli

Gli spostamenti dei grandi abitanti del mare, come delfini, balene e capodogli sono quindi un elemento di studio che da sempre affascina i ricercatori.

Gli studi approfonditi e una ricerca costante, proprio come stanno facendo gli esperti dell'Associazione Delfini del Ponente, sono quindi elementi fondamentali per capire al meglio le abitudini di questi meravigliosi cetacei che popolano il nostro mare.

Accelera lo scioglimento dei ghiacci dell'Himalaya

Accelera lo scioglimento dei ghiacciai dell'Himalaya, il cui ritmo è ormai 10 volte superiore a quello degli ultimi secoli e che in pochi decenni si sono ridotti del 40%.

Lo indica la ricerca pubblicata sulla rivista *Scientific Reports*, coordinata dall'Università britannica di Leeds, che ha ricostruito l'evoluzione degli ultimi secoli dei 15.000 ghiacciai che formano questo fondamentale serbatoio di acqua.

"I nostri dati mostrano chiaramente che i ghiacciai himalayani si stanno disperdendo a un ritmo che è almeno dieci volte superiore al tasso medio degli ultimi secoli", rileva il coordinatore dello studio, Jonathan Carrivick.



Fermati gli allevamenti di animali per pellicce

Grazie all'emendamento numero 157.04 – avanzato a firma De Petris e altri 9 senatori e senatrici –, la legge di Bilancio in via d'approvazione stabilisce che in Italia non saranno più allevati animali per ricavarne le loro pellicce.

Ogni anno in Italia venivano uccisi oltre 60.000 visoni a questo scopo, ma dal 1 gennaio 2022 questa crudeltà non si ripeterà, imponendo un divieto di allevamento di visoni e ogni altro animale per pellicce come già stabilito da quasi una ventina di altri Paesi europei.

Un coronamento ideale per la campagna #EmergenzaVisoni lanciata dagli animalisti nel 2020 dopo la scoperta del primo focolaio in un allevamento olandese di visoni, che ha portato a una temporanea sospensione degli allevamenti sino al 31 dicembre 2021 (con due ordinanze del ministro della Salute): un provvedimento che ha evitato la nascita di 40 mila visoni altrimenti destinati a diventare pellicce.

«L'Italia è un paese più civile, abbiamo messo la parola fine ad una industria crudele, anacronistica, ingiustificabile che non ha più motivo di esistere in una società civile dove il valore di rispetto per gli animali, in quanto esseri senzienti, è sempre più diffuso e radicato», afferma Simone Pavesi dalla Lav.

Come riassume l'associazione animalista, l'iter di applicazione del divieto è già delineato con lo smantellamento entro il 30 giugno 2022 dei 5 allevamenti rimasti in Italia (nelle province di Brescia, Cremona, Forlì-Cesena, Ravenna, L'Aquila) che nel 2020 producevano per uccisione 60.000 visoni in un anno, con conferma del divieto di riproduzione già in essere dal gennaio scorso per i 7.039 visoni riproduttori ancora detenuti nei 5 allevamenti. Un decreto dei ministeri della Transizione ecologica, dell'Agricoltura e della Salute sarà dunque emanato entro il 31 gennaio 2022 per regolare cessione, sterilizzazione e detenzione dei visoni in strutture preferibilmente gestite direttamente o in collaborazione con associazioni animaliste riconosciute.

E per gli allevatori? La legge prevede indennizzi statali sino ad un massimo di 3 milioni di euro per la chiusura e smantellamento di ciascun allevamento, nonché 3 milioni di euro complessivi per la loro riconversione in impianti agrivoltaici per coniugare la produzione di energia rinnovabile con l'agricoltura, da assegnare entro il 31 gennaio 2022.

Una scultura che lega terra e mare

Un pesce spada in alluminio "infilza" la facciata di un edificio nel centro storico di Polignano a Mare, nel Barese, come a voler rappresentare un legame ideale tra mare e terra.

E' l'installazione "Esce/spada" dell'artista pugliese Giuseppe Teofilo, inaugurata dall'associazione "FPS Arte e Cultura".

L'opera, realizzata nel 2016 per "Capri the Island of Art", poi entrata in una collezione privata di Bari, è un omaggio alla città, collocata sulla facciata del nuovo luogo-museo dell'associazione, in via San Benedetto, già animata nelle sue stanze dalle opere dello stesso artista. Il progetto prevede la realizzazione di merchandising e multipli ispirati all'intervento, il cui ricavato sarà devoluto a LegaAmbiente Puglia e MareAmico per la salvaguardia della fauna marina e per la pulizia dei fondali.

"Un pesce-simbolo - spiega Serena Sisto, presidente dell'associazione FPS - che spinto dalla voglia di avventura, di esplorare e conoscere nuovi orizzonti, lascia il mare, realtà a lui cara, e abbraccia la terra, estranea, o meglio la infilza, quasi a voler segnare un legame indissolubile tra questi due mondi così diversi, ma mai così uniti. La terra e il mare, il mare e la terra".

"La scultura di Teofilo - spiega il curatore Roberto Lacarbonara - alimenta un immaginario remoto e ricorrente, orientato al Mediterraneo e alle sue storie". "Esce spada - aggiunge il critico e curatore Christian Caliandro - esce dalla superficie, dalla bidimensionalità, nella realtà".



Frutti di mare, proprietà tipologie e come aprirli

I frutti di mare, che siano protetti da un guscio o da una conchiglia, basta liberarli e ci regalano al palato un ventaglio di sapori difficili da descrivere.

Serviti come antipasto nei sughi di primi piatti, da soli come contorni, per loro nulla è impossibile in cucina, soprattutto se li abbiniamo al vino giusto.

Frutti di mare quali sono

Sono costituiti soprattutto da crostacei e molluschi, che essendo ingredienti saporiti e delicati, possiedono una consistenza ed un gusto molto ampi, che varia dalla leggera e scivolosa ostrica alle polpose capesante, dalla delicata canocchia al forte gusto dell'astice.

I frutti di mare sono afrodisiaci? Non è certo

Alcuni poi godono pure di una certa reputazione sul fatto che le loro carni siano afrodisiache.

Questa cosa non è mai stata scientificamente dimostrata, ma sicuramente una buona cena a base di ostriche, capesante e aragoste accompagnata da un ottimo vino in un ambiente romantico e stimolante sicuramente è un ottimo punto di partenza, vera o meno che sia questa diceria.

I frutti di mare fonte di colesterolo

Questa affermazione è certamente più vera della precedente, in quanto scientificamente dimostrabile con semplici esami del sangue.

Quindi sicuramente i frutti di mare sono una portata che sicuramente non possiamo consumare tutto il giorno, ma dosare con parsimonia nelle occasioni importanti.

Differenza tra molluschi e crostacei

Abbiamo detto che molluschi e crostacei sono delle famiglie diverse anche se comunque appartengono al gruppo dei frutti di mare.

Vediamo allora in che modo possiamo classificarli e distinguerli tra loro.

I molluschi si dividono in due tipi, quelli con la conchiglia come ad esempio vongole e lupini, cozze, tartufi, fasolari, ostriche, capesante e cannolicchi.

I molluschi senza valva sono più grandi e pesanti e sono ottimi come contorni o per arricchire i primi piatti.

In questo caso è importante pulirli bene togliendo tutta la sabbia e facendole spurgare avvolte in un panno bagnato.

Altra cosa da rimuovere nei crostacei per evitare sgradevoli sapori è il filamento che rappresenta il loro apparato digerente

In questo gruppo ci sono anche i datteri di mare, la cui pesca però è vietata per favorirne il ripopolamento, anche se purtroppo al mercato nero qualcuno li vende ancora e peggio c'è qualcuno che li acquista, favorendo questa pratica dannosa.

I crostacei hanno dentro una polpa delicata e saporita: di quelli con una corazza più morbida come gamberi, scampi ed aragoste si mangia la parte denominata coda anche se è la parte principale del corpo. Le teste possiamo usarle solo per insaporire il sugo.

Il secondo gruppo di molluschi sono i cosiddetti celenterati, ossia quelli che non hanno il guscio ma hanno occhi e tentacoli come i polpi, le seppie, le piovre, i moscardini, i calamari e i totani.

I crostacei invece hanno una crosta dura (da cui la parola crostacei), un guscio più o meno robusto che viene chiamato carapace.

Di questa famiglia fanno parte ad esempio i gamberi, gli scampi, le canocchie, le aragoste, i granchi e le granseole.

Come aprire i frutti di mare

Fino a qualche anno fa i molluschi con la conchiglia potevano essere mangiati tranquillamente crudi.

Con l'inquinamento crescente del mare però vi sconsigliamo questa pratica per evitare malattie virali che spesso sono anche mortali.

Le uniche che si continuano a mangiare crude sono le ostriche, che vengono aperte con un apposito coltello apriostriche.

Questa cosa è valida anche per i tartufi di mare ed in entrambi i casi dobbiamo essere certi della provenienza.

Per tutti gli altri molluschi con conchiglia, si procede facendoli aprire a vapore.

Come cucinare i crostacei vivi

A volte capita di riuscire a reperire in commercio aragoste e astici ancora vivi, ovvio segno di freschezza del prodotto.

In questi casi la cosa scoccante è rappresentato dal metodo con cui devono essere cotti che consiste nell'immergerli in una pentola di acqua bollente.



Gamberi in pasta sfoglia

Ingredienti per 4 persone

- 12 gamberi
- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- 1 tuorlo
- sale
- semi di sesamo

Preparazione

Innanzitutto pulite i gamberi, eliminando testa, zampe, carapace e il filetto nero (l'intestino), ma lasciando intatta la coda.

Srotolate la pasta sfoglia e tagliatela in strisce larghe 1-2 cm (vi servirà più o meno 1 striscia per ogni gambero).

Partendo dal lato della testa, avvolgete ogni gambero con una striscia di sfoglia, facendo sovrapporre leggermente tra loro gli strati di sfoglia (premete leggermente per farli anche aderire).

Disponete i gamberi sulla teglia rivestita di carta forno, spennellate con il tuorlo (dopo averlo



sbattuto leggermente con un pizzico di sale), decorate con i semi di sesamo e cuocete per circa 15-20 minuti o fino a doratura a 200°C, in forno ventilato già caldo.

I gamberi in sfoglia sono pronti, potete servirli caldi, tiepidi o anche a temperatura ambiente.

Baccalà fritto

Ingredienti per 4 persone

- 600 gr di baccalà dissalato
- farina 00
- sale
- olio di semi

Preparazione

Per preparare il baccalà fritto bisogna iniziare a pulire il filetto.

Rimuovete la pelle sollevandola dalla coda e tirandola delicatamente. Eliminate anche le eventuali lisce presenti.

Tagliate quindi il baccalà in fette spesse circa 3-4 cm.

Disponete farina e sale in un piatto in cui infarinerete entrambi i lati di ogni pezzo di baccalà.



Fate riscaldare l'olio in una padella e quando risulterà bollente friggete alcuni pezzi di pesce alla volta. Se le fette non sono troppo spesse, ci vorranno circa 6/8 minuti.

Sollevateli quando risulteranno ben dorati e trasferiteli su della carta assorbente per rimuovere l'olio in eccesso.

Servite il vostro baccalà fritto caldo.

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