

In questo numero**Energia dal mare****pag.2-11****Comunicazioni
ARCI PESCA FISA****pag.12-15****Decreti, Regolamenti
e Bandi****pag.16****Nuova specie di medusa****pag.17****News****pag.18-19****Più pesci del previsto?****pag.20-21****Pesce azzurro****pag.22-23****Rane dentate****pag.24-25****News****pag.26****Un mondo in una pianta****pag.27****Pesca presto per 2/3 di
allevamento****pag.28****News****pag.29****Angolo enogastronomico****pag.30****Monitoraggio cetacei****ARCI PESCA FISA**

E' convocata la

**Conferenza Nazionale
di Organizzazione****Arci Pesca Fisa**in data **5 Aprile 2014**a **Genova****Energia dal mare**

La DNV GL, che riunisce Garrad Hassan, Kema, Dnv, GL Certification, è la più grande impresa del mondo di esperti di energia indipendenti e oggi ha presentato WaveFarmer e TidalFarmer; i primi strumenti di pianificazione energetica marina del mondo ad entrare in commercio.

WaveFarmer e TidalFarmer dovrebbero consentire di modellare progetti di energia marina e di capire quali possono essere il ritorno economico degli investimenti e rendimento energetico annuo.

TidalFarmer utilizza una rappresentazione tridimensionale delle risorse per prevedere con precisione le prestazioni di un impianto che sfrutta le maree e calcola le conseguenze della collocazione del dispositivo e le turbolenze che avvengono in presenza di più dispositivi.

WaveFarmer funziona con tre motori di calcolo separati che consentono di determinare effetti delle interazioni idrodinamiche per gli impianti che sfruttano le onde e un avanzato "Genetic Algorithm" trova la disposizione migliore.

Alla Dnv GL spiegano che «Un grande ostacolo alla crescita dell'industria dell'energia marina è il rischio legato ai progetti ed all'incertezza sul ritorno degli investimenti. All'inizio di un progetto energetico marino gli ingegneri devono affrontare un gran numero di incognite, il che è un impedimento alla rapida espansione dell'industria». Questi nuovi strumenti, che sono stati presentati alla RenewableUK Wave and Tidal Conference a Belfast, dovrebbero consentire agli utenti di modellare accuratamente i convertitori di energia delle onde e delle maree alle aziende che utilizzano più dispositivi.

Ben Child, WaveFarmer product manager di DNV GL sottolinea:

«Non c'è spazio per gli errori, quando si tratta di pianificare progetti di energia marina e WaveFarmer e TidalFarmer saranno cruciali nel ridurre un elemento chiave dell'incertezza in questo processo».

L'intento è quello di preparare il terreno ad un forte sviluppo commerciale dell'energia marina che commerciale, che nell'area delle isole britanniche avrebbe un potenziale di 10.000 – 100.000 TWh all'anno dal mare e gli strumenti WaveFarmer e TidalFarmer forniscono informazioni cruciali sul potenziale dei progetti: dalla precisione calcolo del futuro rendimento energetico annuo ad fattori importanti.



Ci sono voluti 7 anni alla DNV GL per portare a termine lo sviluppo di WaveFarmer e TidalFarmer ed in questo periodo li ha testati in importanti progetti di ricerca e nella progettazione di "farm" di marine energy e sottoposti a verifiche esterne e degli investitori.

Secondo Joao Cruz, a capo del Wave and Tidal Energy Advisory Department di DNV GL «Il lancio di oggi segna una pietra miliare per DNV GL e per la nascente industria dell'energia marina. Ora ci sono due strumenti software; WaveFarmer e TidalFarmer, che possono essere utilizzati per pianificare e analizzare le con fiducia le matrici delle onde ed i convertitori di energia delle maree. Per noi è stato particolarmente importante aver enfatizzato la realizzazione di strumenti di facile utilizzo, soprattutto per assicurare la precisione per la resa energetica. Il vasto programma di verifica e validazione al quale gli strumenti sono stati sottoposti nell'ambito del progetto PerAWaT è senza precedenti nella ricerca energetica sulle onde e le maree, il risultato è una suite di strumenti software che nei prossimi anni aiuteranno l'industria a progredire».

**Fish
For Ever**

Irresistible Bait for Fishing

S & G Service s.r.l.

Via Sant'Agata dei Goti, 31

92019 Sciacca (AG)

P. IVA 02318450844

Tel. / Fax 0925 75164

Gallo Antonio - Cell. 320 6183305

www.fishforever.it - info@fishforever.it

La Fish For Ever nasce dalla necessità di creare prodotti specifici per la pesca sportiva. Il nostro obiettivo è quello di soddisfare le esigenze dei pescatori più ambiziosi. L'ampia ed innovativa gamma dei prodotti Fish For Ever è realizzata in stretta collaborazione con esperti pescatori. Le paste a base di sarda, sfarinati, pastelle ed aromi sono studiati per risultare un ottimo attrattivo per la pesca. In possesso dell'autorizzazione sanitaria 854PT del 20/02/2006.



**Da oggi partner commerciale
ARCI PESCA FISA**

Scrivo di noi la rivista "Pescare Mare": Dall'azienda siciliana Fish for Ever, giunge sul mercato una nuova selezione di paste altamente efficaci. Si tratta di alcuni preparati a base di sarda macinata in pezzi più o meno fini, addizionata ad una serie di sostanze attrattive come olio e sangue di pesce azzurro, aminoacidi, alghe marine, aromi al formaggio ecc.

Vengono venduti nella versione con o senza rete e contenuti all'interno di secchielli a tenuta ermetica da 1,5 e 20 chilogrammi di materiale, dalle prove che abbiamo effettuato, le paste di Fish for Ever sono apparse decisamente valide e in grado di coprire una vasta gamma di esigenze, oltre nella pesca, sono state utilizzate con successo nei confronti di sgombrini, aguglie, palamiti, occhiate e anche sui cefali all'interno dei complessi portuali.

Unitamente ai secchielli con il macinato, Fish for Ever commercializza flaconi con olio di sarda, sangue di pesce azzurro concentrato e olio al formaggio con l'aggiunta di aminoacidi.

**Fish
For Ever**

Attrattori irresistibili per la
PESCA



Cercasi agenti per le zone libere



Arci Pesca Fisa

Federazione Italiana Sport e Ambiente

e

Legea s.r.l.

sono da oggi partner Istituzionali !



La missione quotidiana di Legea è volta a soddisfare le esigenze di chi lo sport lo vive studiando e lavorando duramente, dilettante o professionista che sia. Ecco perché giorno dopo giorno Legea "si allena" per migliorarsi e per essere sempre all'altezza delle richieste del mercato. Lo sport è una cosa seria. È un aspetto molto importante che occupa un posto di rilievo nella vita di ciascuno di noi: Legea lo sa e per questo

firma e soprattutto supporta le attività sportive con ideali indispensabili per crescere in un mondo che rispetta tutte le regole. Non soltanto quelle dello sport praticato in campo.

Le origini della Legea sono legate all'evoluzione di una piccola fabbrica tessile produttrice di articoli sportivi fondata a Pompei nel 1966 dai coniugi Antonio ed Eleana Acarofora.

Legea nasce all'inizio degli anni Novanta, produce prevalentemente abbigliamento ed accessori per il calcio, imponendosi con immediato successo sul mercato; qualche anno dopo decide di ampliare il proprio campo di attività producendo anche materiale tecnico per basket, volley, atletica e fitness e ora anche tutta l'area sportiva.



Tutti i Circoli Affiliati o Soci individuali

che effettueranno ordini

presso la sede Nazionale Arci Pesca Fisa di Roma

potranno usufruire di uno sconto del 50%

(iva esclusa) sul prezzo di listino.



CONVENZIONE ARCI PESCA FISA E IL CHIESINO

Pacchetto Offerta speciale Week End

Venerdì Cena - Pernottamento

Sabato Colazione - Cena - Pernottamento

La cena comprende:

primo – secondo – contorno

acqua - ¼ di vino - caffè

Oppure:

pizza classica – dolce – birra cl.33 - caffè

Offerta valida per sistemazione

in camera doppia o tripla

Info e prenotazioni: 058754716 info@ilchiesino.it

Pacchetto Offerta speciale gruppi

Sei camere con massimo 17 posti letto

A notte Euro 300,00 per i primi 7 giorni, dopo Euro 200,00 massimo 7 giorni

Tre Camere con massimo 9 posti letto

A notte Euro 170,00 per i primi 7 giorni, dopo Euro 115,00 massimo 7 giorni

In entrambi i casi

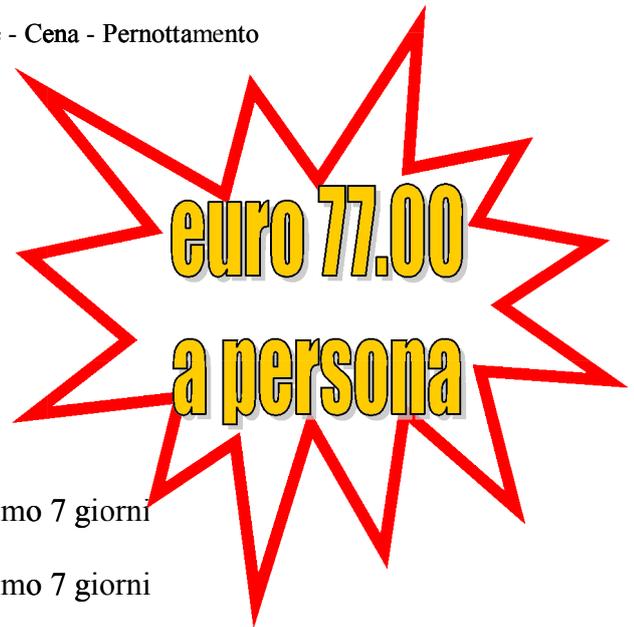
supplemento ½ pensione Euro 10,00 a persona escluso bevande

pensione completa Euro 19,00 a persona escluso bevande.

Altre offerte

preventivi personalizzati con riduzioni dal prezzo di listino

in base al tipo di permanenza con minimo 10%



Dove siamo: a 1 □m. Dal campo gara di Calcinaia.

Albergo D iffuso P izzeria R istorante situato in zona tranquilla a poca distanza dal centro di Pontedera e vicino allo stabilimento Piaggio noto per i suoi scooter di cui il più famoso è la mitica VESPA. A soli 20 Km da Pisa, 35 Km da Volterra, 50 Km da Firenze, e 30 Km dal mare. Ideale per soggiorni sia turistici che di lavoro. Disponiamo di camere singole, doppie e triple.

Servizi: Tutte le camere hanno servizi privati, sono dotate di aria condizionata e riscaldamento autonomo, TV e asciugacapelli.

Servizio di lavanderia. Wi-Fi gratuito.

Disponiamo di un ampio parcheggio privato. Siamo aperti tutto l'anno. In ogni camera, avrete a vostra disposizione il frigorifero.



Il Ristorante: Il nostro ristorante pizzeria è aperto tutti i giorni dal lunedì al sabato, dove serviamo pizza, cucina al tavolo e da asporto sia a pranzo che a cena.

I piatti della nostra cucina sono semplici e genuini. Se la consumazione è al tavolo coperto e servizio sono gratuiti.



Monocalci:

Via Dei Mille 24
56020 – Pontedera (PI)
Tel.3462458227
www.ilchiesino.it

Camere:

Via Salvo D'Acquisto 40/b
56025 - Pontedera (PI)
Tel. 0587 54716 - Fax 0587 54716
www.ilchiesino.it

Ristorante - Pizzeria:

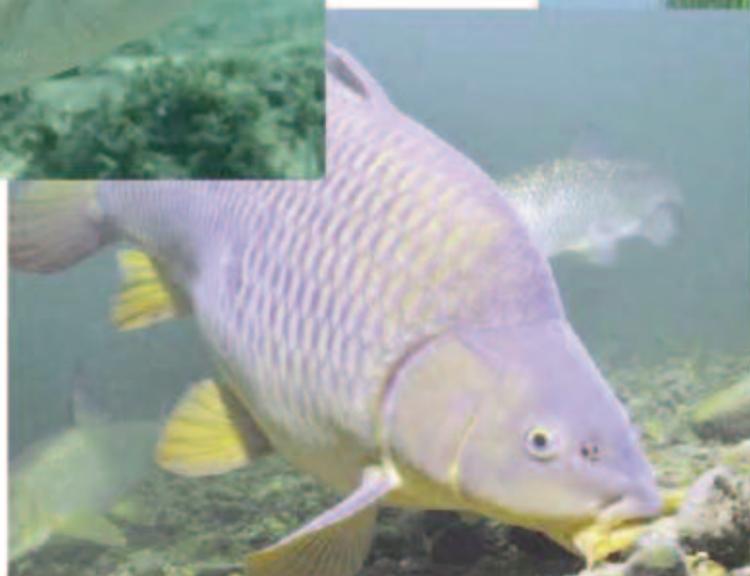
Via Salvo D'Acquisto 38/i
Tel. 0587 54716
info@ilchiesino.it



Convenzione PescaSport&Ambiente

A seguito della convenzione stipulata con la casa editrice Greentime S.p.A. editrice della rivista "PESCASPORT&AMBIENTE" siamo lieti di comunicarvi che compilando ed inviando al seguente indirizzo e-mail arcipesca@tiscali.it la scheda allegata di seguito riceverete gratuitamente all'indirizzo di posta elettronica da voi indicato la rivista "PESCASPORT&AMBIENTE"

La Direzione nazionale ARCI PESCA FISA





SCHEDA DA COMPILARE

Per ricevere gratuitamente “Pescasport & Ambiente”

Desidero ricevere gratuitamente all’indirizzo di posta elettronica da me comunicato la rivista “Pescasport & Ambiente”, fornisco pertanto i miei dati ad Arci Pesca Fisa:

nome (*)

.....

cognome (*)

.....

circolo/società sportiva/ragione sociale (*)

.....

indirizzo e-mail (*)

.....

indirizzo (*)

.....

Trattamento dati personali e privacy

(*) Arci Pesca Fisa, in qualità di Titolare del trattamento, garantisce la massima riservatezza dei dati da Lei forniti ed il rispetto del codice della privacy Dlgs **196/03** e Le garantisce tutti i diritti di cui all’art. 7 (in particolare origine, aggiornamento e cancellazione). L’interessato può chiedere l’elenco completo ed aggiornato dei responsabili del Trattamento Dati. I suoi dati personali saranno trattati manualmente ed elettronicamente e verranno utilizzati per l’invio della testata “Pescasport&Ambiente”, oltre che per l’invio di materiale informativo, di inviti, di informazioni commerciali, analisi statistiche e di mercato (anche a mezzo di soggetti terzi quali Gestori di abbonamenti, distributori e corrieri) sia mezzo posta che e-mail.

Confermato il 5 per mille anche nel 2014

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

I nuovi moduli 2014 per la dichiarazione dei redditi, disponibili sul sito dell'agenzia delle entrate, riportano correttamente i consueti riquadri per la destinazione del 5 per mille.

ARCI PESCA FISA

Sostienici
devolvi il 5^x mille

Scrivi il numero di cod. fiscale
97044290589

ARCI PESCA FISA - Federazione Italiana Sport ed Ambiente
Via Pescosolido, 76 - 00158 Roma - Tel. 06 4511704
www.arcipescafisa.it - arcipesca@tiscali.it



Federazione Italiana Sport ed Ambiente

I modelli per la dichiarazione dei redditi 2014 (CUD, 730 o Unico Persone Fisiche) contengono un apposito riquadro dedicato al 5 x mille.

SCELTA PER LA DESTINAZIONE DEL CINQUE PER MILLE DELL'IRPEF (in caso di scelta, firmare in UNO degli spazi sottostanti)

Spazio per l'indicazione della quota del cinque per mille dell'IRPEF da destinare all'ente di cui si è scelto il 5 per mille (art. 10, c. 1, lett. a) del D.L. n. 44 del 28.2.1997)

Nome: *Miani, Rom*

Codice fiscale del beneficiario: **97044290589**

Indirizzo della sede sociale:

Indirizzo per cui il 5 per mille deve essere versato:

Spazio per l'indicazione della quota del cinque per mille dell'IRPEF da destinare all'ente di cui si è scelto il 5 per mille (art. 10, c. 1, lett. a) del D.L. n. 44 del 28.2.1997)

Nome:

Codice fiscale del beneficiario:

Spazio per l'indicazione della quota del cinque per mille dell'IRPEF da destinare all'ente di cui si è scelto il 5 per mille (art. 10, c. 1, lett. a) del D.L. n. 44 del 28.2.1997)

Nome:

Codice fiscale del beneficiario:

Si aggiunga a quanto indicato nell'informazione sul trattamento dei dati, contenuta nel paragrafo 1 delle "Informazioni per il contribuente", il preciso che i dati personali del contribuente verranno utilizzati solo dall'Agenzia delle Entrate per attuare lo scatto.

AVVERTENZE: Per esprimere la scelta a favore di uno delle finalità destinate dalla quota del cinque per mille dell'IRPEF, il contribuente deve apporre la propria firma nel riquadro corrispondente. Il contribuente ha inoltre la facoltà di indicare anche l'indirizzo fiscale di un soggetto beneficiario. La scelta deve essere fatta esclusivamente per una delle finalità benefiche.

Nel riquadro, sono presenti quattro aree di destinazione, scegli la prima in alto a sinistra dedicata alle associazioni di promozione sociale.

Apponi la tua firma ed il codice fiscale dell'ARCI PESCA FISA - 97044290589

ARCI PESCA FISA BRESCIA

CAMPO DI GARA TROTA IN TORRENTE MELLA A SAREZZO (Bs)



Il campo gara si trova nel Comune di Sarezzo in località Noboli, ha una lunghezza di 1 Km e alveo largo circa 25 metri con una portata d'acqua abbondante e comunque sufficiente per svolgere l'attività alieutica anche nei periodi di minor portata.

La stagione sportiva essendo classificata come acqua pregiata a vocazione salmoidea è consentita dall'ultima domenica di febbraio alla prima domenica di ottobre.

REGOLAMENTO PER LA RICHIESTA DEL CAMPO GARA (da parte delle Società).

Costo Campo Gara Euro 25,00 comprende tabellazione del campo – tesserino obbligatorio per il riconoscimento del partecipante

TUTTI I PARTECIPANTI DEVONO AVERE TESSERA ARCIPESCA. SE SPROVVISTI SARANNO RILASCIATE SUL CAMPO. COSTO €. 6. Indicare quantitativo richiesto

L'Archi Pesca mette a disposizione il campo gara ma non si assume alcuna responsabilità per la gestione della stessa e per le coperture infortunistiche. INDICARE NELLA RICHIESTA IL RESPONSABILE DI GARA

Le manifestazioni si possono svolgere nelle giornate di sabato o domenica, la semina "per accordi telefonare ai referenti" può essere effettuata nel pomeriggio precedente o nella mattina della manifestazione entro le ore 7:00. La manifestazione può durare fino alle ore 13:00. Dopo le ore 13:00 la pesca diventa libera a tutti.

La semina può essere effettuata direttamente dalla società richiedente o, su richiesta e con versamento anticipato, dalla nostra organizzazione
Referenti: TERZARI Marco 320/1832174 – BASTIANI Stefano 335/1703412



Inizio prenotazioni dal 01 marzo 2014: Fissato il calendario agonistico dell'ARCI PESCA FISA (Bs) è possibile prenotare le date libere con un preavviso di due settimane versando quanto previsto sul conto corrente postale 96545561 intestato ad Archi Pesca Regionale Lombardia
Alle manifestazioni Archi Pesca Fisa è possibile iscriversi individualmente se in possesso della tessera Archi Pesca. Il calendario gare sarà pubblicato sul sito nazionale appena disponibile.

Il Presidente
Marco Terzari

EUDISHOW 2014

22° Salone Europeo delle Attività Subacquee



CONVEGNO

16 MARZO ORE 15.00 – QUARTIERE FIERISTICO DI BOLOGNA

LA PESCA SPORTIVA E LE ATTIVITA' SUBACQUEE : QUALI PROSPETTIVE?



Sito Web: www.eudishow.eu
Quartiere fieristico di Bologna
da 14/03/2014 a 17/03/2014

Presentazione

L'incontro ha come obiettivo di portare a conoscenza, nell'evoluzione delle politiche europee, le potenzialità della pesca sportiva ricreativa e delle attività subacquee non ancora sviluppate, ponendo a confronto alcune idee e progettualità per promuovere ed affermare il ruolo di un settore nell'economia ittica nazionale riducendo quella fragilità e marginalità fino ad ora manifestate.

Per tale affermazione si esporranno le prime considerazioni del mondo della pesca sportiva quali proposte per la rimodulazione di alcune normative europee richieste dall'Unione Europea come il Regolamento Mediterraneo e di conseguenza per l'adeguamento di quelle nazionali per la pesca sportiva ricreativa e per le attività subacquee oltre alle innovanti proposte Europee nel processo di aggregazione delle governance del mare dei vari Paesi nel Mediterraneo.

A scopo divulgativo si presenteranno alcuni progetti in corso di realizzazione per conoscere l'efficacia della pesca sportiva come vettore di turismo, per migliorare con le aree di nursery in mare il riequilibrio ambientale e la salvaguardia delle popolazioni alieutiche.

In tale contesto il dibattito metterà a confronto varie opinioni che stimoleranno l'adeguamento delle linee guida per promuovere la pesca sportiva e ricreativa dalle sorgenti al mare quali vettori di turismo evidenziando il potenziale economico che possono attivare nell'economia ittica nazionale e nel suo indotto.

L'evento è organizzato dall'Ente Fiera di Bologna in collaborazione con la FIPPO e l'Archi Pesca Fisa (Federazione italiana Sport ed Ambiente).

PROGRAMMA CONVEGNO

LA PESCA SPORTIVA E LE ATTIVITA' SUBACQUEE : QUALI PROSPETTIVE?

Ente Fiera di Bologna: Padiglione 36 Sala convegni Fishing
Domenica 16 Marzo ore 14,30

PROGRAMMA: Ore 15.00 Apertura del Convegno

- **Moderatore:** Presidente FIPO Ciro Esposito: presentazione del convegno
- **La pesca e il turismo in ambito nazionale ed europeo: strategie e prospettive**
Aldo Tasselli (Esperto di economia ittica e Resp. Centro Servizi Arci Pesca Fisa)
- **I progetti della pesca sportiva: l'indagine in corso per il Turismo pescasportivo nell'economia ittica**
Fabio Venanzi (Segreteria Arci Pesca Fisa)
- **La pesca quale vettore per nuovi orizzonti di sviluppo turistico**
Paola Fantinelli (Presidente Pro Loco di Lido Adriano)
- **Salvaguardia delle risorse alieutiche: la riproduzione indotta delle anguille**
Oliviero Mordenti (Università di Bologna – Corso di laurea in acquacoltura e d'igiene delle produzioni ittiche)
- **“Vive il mare” Le barriere artificiali sommerse nelle aree di tutela biologica antistanti la costa emiliano-romagnola**
Piergiorgio Vasi e Antonio Congi (Esperti in biologia marina Regione Emilia-Romagna)
- **Le attività subacquee vettore di turismo**
Giuliano Salvatori (Fisa sub-Arci Pesca Fisa)
- **Dibattito**
- **Conclusioni:** Presidente FIPO Ciro Esposito

Durante l'evento saranno proiettate immagini di quanto si sta operando nel mare per le specie alieutiche e nelle acque interne per la salvaguardia dell'anguilla.

La Commissione presenta la nuova strategia europea di promozione del turismo costiero e marittimo

La Commissione europea ha presentato oggi una nuova strategia a sostegno del turismo costiero e marittimo in Europa. Nel rilevare le potenzialità di crescita sostenibile e creazione di occupazione del settore, la strategia prospetta 14 azioni dell'UE volte a aiutare regioni costiere e imprese a superare le sfide cui sono confrontate e a consolidare la posizione del settore quale motore essenziale dell'economia blu in Europa. Queste azioni concrete dell'UE sono integrate da possibili interventi distribuiti tra Stati membri, regioni e portatori d'interesse nel settore.

Figurano tra le azioni proposte l'agevolazione di una cooperazione e di un dialogo paneuropei più stretti fra tutti i portatori d'interesse nel settore del turismo costiero, i partenariati pubblico-privato, la promozione delle competenze e dell'innovazione, la promozione dell'ecoturismo e la redazione di una guida in linea che, illustrando le diverse possibilità di finanziamento, contribuisca ad attrarre investimenti. Nella concezione e attuazione delle azioni un ruolo fondamentale spetta agli Stati membri, agli enti regionali e agli operatori del settore.

Maria Damanaki, Commissaria europea per gli Affari marittimi e la pesca, ha dichiarato: "Nella strategia per la crescita blu abbiamo individuato nel turismo costiero e marittimo uno dei motori fondamentali della creazione di crescita e di occupazione, specialmente nella fascia costiera che spesso lamenta tassi elevati di disoccupazione. Il settore rappresenta la maggiore attività economica legata al mare e il perno dell'economia di molte regioni costiere dell'Europa: abbiamo quindi la responsabilità di aiutarlo a svilupparsi e a prosperare."

Antonio Tajani, Vicepresidente della Commissione europea e Commissario europeo per l'industria, l'imprenditoria e il turismo, ha dichiarato: "Considero il turismo una leva economica fondamentale per la crescita in Europa, attorno alla quale devono articolarsi politiche specifiche, coerenti e integrate. Una strategia mirata al turismo costiero e marittimo mette in luce le potenzialità di questo importante comparto del settore turistico e la funzione che è in grado di svolgere nella lotta alla disoccupazione, specie tra i giovani."

Nonostante le indubbie potenzialità, il settore ha di fronte varie sfide cui la strategia cerca di dare una risposta: lacune nei dati e nelle conoscenze, volatilità della domanda, grande incidenza della stagionalità, carenza di competenze adeguate e scarsa innovazione, difficoltà nell'accesso ai finanziamenti. Le azioni prospettate nella strategia presentata oggi intendono principalmente aiutare il settore a superare questi ostacoli e a creare un contesto in grado di attrarre investimenti, ma anche conferire sostenibilità alle attività del settore, preservare il patrimonio naturale e culturale, recare vantaggi consistenti in termini economici e ambientali e contribuire a migliorare la competitività del settore su scala mondiale.

Contesto

Il turismo costiero e marittimo, nelle sue componenti di turismo balneare, nautico e crocieristico e di navigazione da diporto, è un motore economico fondamentale per molte regioni costiere e isole europee.

Occupa quasi 3,2 milioni di persone, genera complessivamente un valore aggiunto lordo di 183 miliardi di euro nell'economia dell'UE e conta per oltre un terzo nel prodotto lordo dell'economia marittima. Il turismo è un settore in crescita: nel 2013 il numero di pernottamenti nelle strutture turistico-ricettive dell'UE28 ha registrato il massimo storico di 2,6 miliardi, con un aumento dell'1,6% rispetto al 2012.

Sfruttando appieno le potenzialità delle coste e del mare si contribuirebbe alla ricchezza e al benessere nella fascia costiera e nell'economia dell'UE in genere, assicurando nel contempo uno sviluppo sostenibile e a lungo termine di tutte le attività collegate al turismo.

La strategia presentata oggi sarà discussa nella conferenza organizzata con la presidenza greca dell'UE per il 10 marzo ad Atene, cui parteciperanno autorità, imprese del settore e altri portatori d'interesse. Nei mesi successivi si passerà all'attuazione delle azioni concrete previste.

Per ulteriori informazioni

Pagina sul turismo costiero del sito internet della Direzione generale degli Affari marittimi http://ec.europa.eu/maritimeaffairs/policy/coastal_tourism/index_it.htm

Pagina sul turismo della direzione generale per le Imprese e l'industria: http://ec.europa.eu/enterprise/sectors/tourism/index_en.htm

Concessioni demaniali marittime Aggiornate le misure unitarie dei canoni annui

Le misure unitarie dei canoni annui relativi alle concessioni demaniali marittime sono aggiornate, per l'anno 2014, applicando la riduzione dello 0,5% alle misure unitarie dei canoni determinati per l'anno 2013.

Le misure unitarie così aggiornate costituiscono la base di calcolo per la determinazione del canone da applicare alle concessioni demaniali marittime rilasciate o rinnovate a decorrere dal 1° gennaio 2014.

La medesima percentuale si applica alle concessioni in vigore ancorchè rilasciate precedentemente al 1° gennaio 2014.

La misura minima di canone di euro 361,08, prevista dall'art. 9 del decreto interministeriale 19 luglio 1989, è ridotta ad euro 359,27 a decorrere dal 1° gennaio 2014.

Si applica la misura minima di euro 359,27 alle concessioni per le quali la misura annua, determinata secondo quanto detto in precedenza, dovesse risultare inferiore al citato limite minimo.

Questo è quanto è stato stabilito con il decreto dirigenziale 5 dicembre 2013, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 34 del 11 febbraio 2014, con il quale sono state aggiornate le misure unitarie dei canoni annui relativi alle concessioni demaniali marittime, per l'anno 2014.

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI DECRETO 5 dicembre 2013

Aggiornamento delle misure unitarie dei canoni annui relativi alle concessioni demaniali marittime, per l'anno 2014. (14A00764) (GU Serie Generale n.34 del 11-2-2014)

IL DIRETTORE GENERALE
per i porti

Visto il decreto interministeriale 19 luglio 1989 emanato in esecuzione dalle disposizioni contenute nell'art. 10, comma 1, del decreto-legge 4 marzo 1989, n. 77, convertito, con modificazioni, dalla legge 5 maggio 1989, n. 160, con il quale sono stati introdotti nuovi criteri per la determinazione dei canoni relativi alle concessioni demaniali marittime rilasciate con decorrenza successiva al 1° gennaio 1989;

Visto il decreto-legge 5 ottobre 1993, n. 400 recante «Disposizioni per la determinazione dei canoni relativi a concessioni demaniali marittime», convertito, con modificazioni, dalla legge 4 dicembre 1993, n. 494 ed in particolare l'art. 04, sulla base del quale i canoni annui relativi alle concessioni demaniali marittime, con decorrenza dal 1° gennaio 1995, sono aggiornati annualmente con decreto del Ministero dei trasporti, sulla base della media degli indici determinati dall'ISTAT per i prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati e per i corrispondenti valori per il mercato all'ingrosso (prezzi praticati dai grossisti);

Vista la deliberazione n. 153/97, con la quale la Sezione del controllo della Corte dei conti, nell'adunanza del 23 ottobre 1997, ha ritenuto che la misura minima di canone - prevista dall'art. 9 del decreto interministeriale 19 luglio 1989 - debba essere rivalutata annualmente con i sopraindicati criteri;

Vista la legge 27 dicembre 2006, n. 296 (legge finanziaria 2007), commi 250-256, che ha introdotto nell'ordinamento nuove norme sull'uso dei beni demaniali marittimi ad uso turistico ricreativo e nuovi criteri per la determinazione dei canoni, sia per le concessioni ad uso turistico ricreativo che per quelle destinate alla nautica da diporto;

Considerata la necessità di procedere all'aggiornamento delle misure dei canoni annui per l'anno 2014;

Considerato che l'Istituto nazionale di statistica - riscontrando l'apposita richiesta di questa Amministrazione - ha comunicato, per il periodo settembre 2012-settembre 2013, con nota prot. n. 9306 in data 24 ottobre 2013 «l'indice dei prezzi al consumo per famiglie operai e impiegati» (+0,8%) e con nota prot. n. 10585 in data 29 novembre 2013 «l'indice dei prezzi alla produzione dei prodotti industriali totale» (-1,8%) in luogo dei prezzi praticati dai grossisti;

Considerato che la media dei suddetti indici per il periodo settembre 2012-settembre 2013, ultimo mese utile per applicare l'adeguamento dal 1° gennaio 2014, è pari a -0,5%;

Decreta:

1. Le misure unitarie dei canoni annui relativi alle concessioni demaniali marittime sono aggiornate, per l'anno 2014, applicando la riduzione dello zero virgola cinque per cento alle misure unitarie dei canoni determinati per il 2013.

2. Le misure unitarie così aggiornate costituiscono la base di calcolo per la determinazione

continua dalla pagina precedente...

del canone da applicare alle concessioni demaniali marittime rilasciate o rinnovate a decorrere dal 1° gennaio 2014.

3. La medesima percentuale si applica alle concessioni in vigore ancorche' rilasciate precedentemente al 1° gennaio 2014.

4. La misura minima di canone di € 361,08 (trecentosessantuno/08) - prevista dall'art. 9 del decreto interministeriale 19 luglio 1989 - e' ridotta ad € 359,27 (trecentocinquantanove/27) a decorrere dal 1° gennaio 2014.

5. Si applica la misura minima di € 359,27 (trecentocinquantanove/27) alle concessioni per le quali la misura annua, determinata secondo i precedenti commi, dovesse risultare inferiore al citato limite minimo.

Il presente decreto sara' trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione.

Roma, 5 dicembre 2013

Il direttore generale: Caliendo

Banca d'Italia - Statistiche

La bilancia dei pagamenti turistica ha presentato nel mese di NOVEMBRE 2013 un saldo netto positivo di 382 milioni di euro, a fronte di uno di 352 milioni nello stesso mese dell'anno precedente. Le spese dei viaggiatori stranieri in Italia, per 1.754 milioni, sono diminuite del 2,3 per cento; quelle dei viaggiatori italiani all'estero, per 1.372 milioni, si sono ridotte del 4,9 per cento.

Nel periodo GENNAIO-NOVEMBRE 2013 si è registrato un avanzo di 12.459 milioni di euro, a fronte di uno di 11.292 milioni nello stesso periodo dell'anno precedente. Le spese dei viaggiatori stranieri in Italia, per 31.400 milioni, sono aumentate del 2,8 per cento; quelle dei viaggiatori italiani all'estero, per 18.941 milioni, sono diminuite dell'1,6 per cento.

Nel periodo GENNAIO-NOVEMBRE 2013 la spesa dei viaggiatori che hanno visitato l'Italia per motivi personali (incluse le vacanze) è cresciuta del 4,7 per cento rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente; si è invece ridotta del 5,4 per cento la spesa degli stranieri che hanno soggiornato nel nostro paese per motivi di lavoro. Nello stesso periodo la spesa degli italiani all'estero è diminuita del 3,2 per cento nel caso dei viaggi per motivi personali ed è cresciuta dell'1,7 per cento nel caso dei viaggi per motivi di lavoro.

http://www.bancaditalia.it/statistiche/rapporto_estero/turismo-int/novembre2013.zip

Attività di pizzeria – La vendita per asporto è consentita solo ai soci

Nel caso di circoli privati, l'attività di vendita per asporto di pizza è ammissibile solo se effettuata nei confronti dei soci, in quanto configura un'attività che, ai sensi dell'art. 5, comma 4, della L. n. 287/1991, è consentita nei limiti indicati a tutte le tipologie in cui sono distinti gli esercizi di somministrazione, ai sensi del comma 1 del medesimo articolo 5.

Non è, pertanto, ammissibile che l'attività in discorso venga effettuata anche nei confronti dei non soci, in quanto tale fattispecie consentirebbe di aggirare l'obbligo di esercizio dell'attività nei confronti di una cerchia determinata di persone (per questo esercitabile senza il possesso dei requisiti professionali altrimenti richiesti e non soggetta alla programmazione).

Sono questi i chiarimenti forniti dal Ministero dello Sviluppo Economico con la Risoluzione n. 1357 dell' 8 gennaio 2014 ad un Comune che chiedeva se i circoli privati potessero o meno vendere anche per asporto, atteso che tale fattispecie consentirebbe di aggirare l'obbligo di somministrazione riservata esclusivamente ai soci del circolo in possesso della tessera sociale.

Salute e sicurezza: la Commissione chiede all'Italia di applicare appieno i requisiti minimi validi per i pescatori

La Commissione europea ha chiesto all'Italia di applicare appieno e correttamente la direttiva 93/103/CE del Consiglio riguardante le prescrizioni minime di sicurezza e di salute per il lavoro a bordo delle navi da pesca di cui all'allegato II della direttiva.

Il campo di applicazione della normativa italiana di recepimento appare sostanzialmente più ristretto di quello prescritto dalla direttiva. In particolare, l'applicazione dei requisiti minimi di salute e sicurezza nella normativa italiana dipende da circostanze come le caratteristiche del luogo di lavoro, l'attività o il rischio a bordo, mentre le prescrizioni elencate nella direttiva dovrebbero applicarsi in tutte le circostanze, nella misura in cui lo consentano le caratteristiche strutturali della nave da pesca.

La richiesta della Commissione si configura quale "parere motivato" nel contesto delle procedure d'infrazione dell'UE.

L'Italia dispone ora di due mesi per notificare alla Commissione le misure adottate al fine di ottemperare appieno alla direttiva. In caso contrario la Commissione ha facoltà di deferire l'Italia alla Corte di giustizia dell'UE.

Mibac: contributi alle reti di imprese turistiche

Il Ministero dei Beni culturali e del Turismo lancia un bando da 8 milioni di euro per sostenere i processi di integrazione nel comparto turistico attraverso lo strumento delle reti di impresa.

Gli obiettivi dell'intervento sono:

supportare i processi di riorganizzazione della filiera turistica,
migliorare la specializzazione e la qualificazione del comparto,
incoraggiare gli investimenti per accrescere la capacità competitiva e innovativa dell'imprenditorialità turistica nazionale, in particolare sui mercati esteri.

Agli incentivi possono accedere le imprese aderenti all'aggregazione che, al momento della presentazione della domanda, risultino:

raggruppamenti di piccole e micro imprese con forma giuridica di contratto di rete;
raggruppamenti di piccole e micro imprese con forma giuridica di A.T.I (Associazioni Temporanee di Imprese, sia costituite che ancora da costituire), consorzi e società consortili, anche in forma cooperativa.

Le proposte progettuali devono prevedere spese complessivamente non inferiori a 400mila euro e potranno ottenere contributi fino a 200mila euro.

L'impresa che presenta la domanda, entro la scadenza del 9 maggio 2014, è contestualmente capofila e referente amministrativo per l'erogazione del contributo, che andrà poi a ripartire tra le imprese che compongono l'aggregazione.

Attività di vigilanza su Società ed Associazioni sportive dilettantistiche

Il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, con Nota n. 4036 del 21 febbraio 2014, fornisce indicazioni operative in merito all'attività di vigilanza approfondendo alcune problematiche di carattere giuridico sulle realtà occupazionali delle società ed associazioni sportive dilettantistiche.

Il quadro giuridico che emerge - si legge nella nota - evidenzia un particolare trattamento di favore riservato alle società e associazioni sportive dilettantistiche, giustificato dalla funzione sociale da esse svolta.

Il Dicastero ricorda che le società e associazioni sportive dilettantistiche (SSD e ASD), disciplinate dall'articolo 90 della L. n. 289/2002, devono essere riconosciute dal CONI ed essere iscritte nel Registro delle società e associazioni sportive dilettantistiche tenuto dallo stesso CONI e sono caratterizzate dall'assenza di finalità lucrative.

Mediante il riconoscimento le società e le associazioni in questione entrano a far parte dell'ordinamento sportivo e sono quindi sottoposte sia alle norme di tale ordinamento che a quelle dell'ordinamento statale.

Il Ministero, nell'evidenziare sia la complessità che la specificità della disciplina che interessa le società e le associazioni sportive dilettantistiche, prendendo atto che l'attività di vigilanza svolta nei confronti di tali realtà ha determinato l'insorgere di contenziosi con esito in buona parte non favorevole per l'Amministrazione e per l'INPS, ravvisa l'opportunità di farsi promotore, d'intesa con l'INPS, di iniziative di carattere normativo, volte ad una graduale introduzione di forme di tutela previdenziale a favore dei soggetti che, nell'ambito delle associazioni e società sportive dilettantistiche riconosciute dal CONI, dalle Federazioni sportive nazionali, nonché dagli enti di promozione sportiva, svolgono attività sportiva dilettantistica nonché attività amministrativo-gestionale non professionale ex art.67, comma 1, lett. m), ultimo periodo, del T.U.I.R.

Dunque, ferma restando l'attività di vigilanza già avviata ed i contenziosi in essere, si rende opportuno, conclude il Dicastero, concentrare l'attività di vigilanza sulle diverse realtà imprenditoriali evidentemente non riconosciute dal CONI, dalle Federazioni sportive nazionali o dagli enti di promozione sportiva e non iscritte nel Registro delle società e associazioni sportive dilettantistiche.

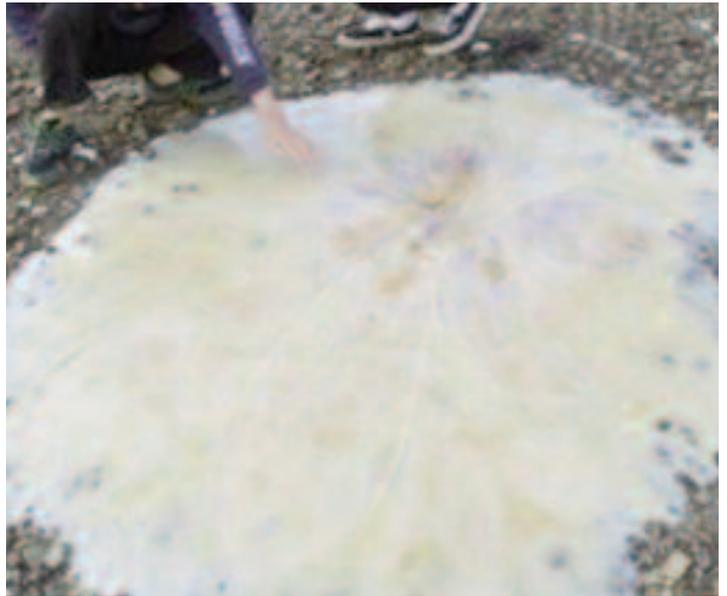
Il turismo di qualità fa bene ai turisti e alle imprese

La Commissione europea ha proposto una serie di principi per il turismo, per garantire che i turisti che si recano in altri Stati membri o visitano il nostro continente da paesi terzi, ricevano un servizio di qualità. I principi europei per il turismo di qualità interesseranno quattro aree principali: la formazione del personale sotto la supervisione di un coordinatore di qualità; la soddisfazione dei consumatori per assicurare che i turisti possano contare sul trattamento dei loro reclami; la pulizia e la manutenzione; la correttezza e affidabilità delle informazioni nella lingua straniera principale. L'accesso a informazioni affidabili e aggiornate sulla qualità dei servizi turistici consentirà ai turisti di fare un confronto fra diversi prodotti e quindi di scegliere in maniera consapevole e di superare le difficoltà linguistiche. Le piccole e medie imprese, che rappresentano oltre il 90% del settore turistico dell'Unione, riusciranno inoltre a offrire più facilmente un servizio di alta qualità. Il Vicepresidente della Commissione europea Antonio Tajani, Commissario per l'Industria e l'imprenditoria, ha commentato: "I fornitori di servizi turistici saranno in grado di garantire ai clienti l'alta qualità. Tutto questo a vantaggio delle piccole e medie imprese.

L'attuale proposta rappresenta uno strumento importante per promuovere ulteriormente il turismo, volano della crescita dell'Europa negli ultimi cinque anni." I principi raccomandati aiuteranno inoltre i fornitori di servizi turistici ad ottenere visibilità in mercati più ampi, in particolare nei paesi extra-europei, premiando le imprese che investono nella qualità.

In Australia scoperta una nuova specie di medusa

La notizia è deflagrata oggi, ma la gigantesca medusa larga 1.5m è stata scoperta a gennaio dal dodicenne Xavier Lim. Arenata su una spiaggia vicino al capoluogo della Tasmania, Hobart, la medusa gigante era stata fotografata da sua madre Josie Lim. Xavier è diventato famoso per la sua scoperta e la racconta così all'Abc: «Eravamo andati alla spiaggia in cerca di conchiglie e papà ha detto. "Whoa! Guardate che c'è"... io l'ho toccata... era abbastanza fredda».



Si tratta di un gigantesco esemplare di una nuova specie di meduse "criniera di leone" e Lisa Ann Gershwin, una delle più grandi esperte di meduse del mondo, che lavora alla Commonwealth Scientific Industrial Research Organisation (Csiro), ha spiegato al Guardian Australia che si tratta una delle più grandi che abbia mai visto: «C'è una specie più grande nell'Artico, che arriva a circa 3 metri con tutto il corpo, quindi sapevamo che là fuori ci sono specie molto grandi, ma non in Australia».

La misteriosa medusa gigante è una delle tre nuove specie di "criniera di leone" scoperte in Tasmania e la Gershwin sta lavorando per denominarla e classificarla correttamente e spiega: «Non è nuova perché è grande. E' nuova perché le sue caratteristiche strutturali sono differenti da altre specie, si da il caso che questa sia enorme... è della dimensione di una Smart»

La scoperta arriva proprio mentre c'è una impressionante "fioritura" di meduse nelle acque della Tasmania e un po' in tutto il mondo. Gli scienziati non sanno esattamente a cosa siano dovute queste esplosioni di popolazioni di meduse, ma hanno fondati sospetti: «Effettivamente quest'anno stiamo vedendo molte fioriture di meduse – dice la Gershwin – E' stato un grande anno per le creature gelatinose di tutti i tipi. Quest'anno è piuttosto caldo. Cose di questo tipo stanno succedendo in tutto il mondo e non si tratta solo di cambiamento climatico, ma anche l'acidificazione degli oceani, eutrofizzazione, le specie introdotte, l'inquinamento, la pesca eccessiva. Sono impatti presenti in tutto il mondo e qui in Australia non siamo immuni. Non è che siamo su un altro pianeta».

La scienziata australiana è preoccupata per le conseguenze che l'esplosione delle popolazioni di meduse sugli oceani: «Quale effetto tutte quelle bocche stanno avendo sull'ecosistema e, a sua volta l'effetto che avrà questo sul nostro stile di vita. L'Australia meridionale è conosciuta come uno dei migliori luoghi per la pesca del pianeta, ma cosa succede quando quei pesci su cui contiamo sono in competizione per il cibo con le meduse?»

Comunque la Gershwin dice che il medusone trovato da Xavier «è veramente un animale magnifico. E' così grande da mozzare il fiato. Josie Lim ed i suoi figli hanno trovato la medusa ed hanno scattato questa foto incredibile, di fronte alla quale la mente vacilla».

Le specie di meduse al quale appartiene il grande esemplare spiaggiato ad Hobart sono innocue per l'uomo: «Sembrano come un piatto con una scopa appesa sotto, hanno un look "raggedy" davvero tutto loro – spiega ancora la scienziata australiana – Fa parte di specie che conosciamo da un po' ma non sono ancora denominate e classificate. Siamo molto ansiosi di saperne di più».

Grosse popolazioni di cyanea, lo stesso genere delle meduse criniera di leone, si trovano nel Nord Atlantico e nell'Artico ed è proprio la Cyanea Arctica che può raggiungere i 3 metri. Resta ancora molto da scoprire su questi misteriosi animali, compreso cosa mangiano e come si riproducono e quale sia il loro habitat. «E' così grande, ma non sappiamo nulla – conclude la Gershwin – Sottolinea ancora una volta quanto abbiamo ancora da imparare riguardo all'oceano. Se le meduse potessero desiderare condizioni perfette, si tratterebbe in particolare di acqua calda e torbida, con mancanza di predatori e competitori, e con tutte le condizioni che rendono più difficile sopravvivere alle altre specie, come la scarsità di ossigeno o l'acqua leggermente più acida del solito. Queste sono le condizioni stesse che stiamo creando a un ritmo allarmante e crescente. E le meduse stanno vivendo una rinascita come mai prima nella storia».

Il 2013 è stato il sesto anno più caldo dal 1850

Secondo la World Meteorological Organization (Wmo), «il 2013 fa parte dei 10 anni in cui si è registrato più caldo dal 1850, quando si è cominciato ad effettuare delle osservazioni meteorologiche sistematiche».

Per la precisione il 2013 si classifica al sesto posto degli anni più caldi exaequo con il 2007. La Wmo spiega che «la temperatura media sulla superficie delle terre e degli oceani supera di 0,50°C (0,90°F) la norma calcolata per il periodo 1961-1990 e di 0,03°C (0,05°F) la media dell'ultimo decennio (2001-2010)». Se si tiene conto solo delle terre emerse, la temperatura media del 2013 è stata superiore di 0,85°C alla norma del periodo 1961-1990, e di 0,06°C rispetto alla media 2001-2010. In questo caso l'anno scorso si piazza al quarto posto degli anni più caldi mai osservati, soprattutto perché a livello globale novembre e dicembre sono stati particolarmente caldi.

La Great Australian Bight e le regioni oceaniche adiacenti sono state colpite da un caldo eccezionale, così come una parte del nord-est e del centro-sud dell'Oceano Pacifico e una gran parte dell'Oceano Antartico. La temperatura media sulla superficie del mare è stata la più elevata dal 2010 e si piazza al sesto posto – insieme a quelle del 2004 e 2006 – delle più alte mai raggiunte, superando di 0,35°C la norma del periodo 1961-1990 e in media con il decennio 2001-2010.

Mentre nel 2012 era toccato agli Usa subire temperature record annuali, nel 2013 è stata l'Australia ad avere l'anno più caldo della sua storia. Il XXI secolo conta già 13 dei 14 anni più caldi mai osservati. Il record è detenuto dal 2010 e dal 2005, caratterizzati da una temperatura media che supera di circa 0,55°C la norma, seguiti dal 1998, segnato da un fenomeno El Niño eccezionalmente forte. El Niño e La Niña, che rispettivamente riscaldano o raffreddano il clima planetario, sono tra le principali cause della variabilità naturale del clima, ma nel 2013 non erano presenti, ed è stato più caldo che nel 2011 o nel 2012, quando La Niña ha provocato un raffreddamento. La Wmo evidenzia che «il 2013 fa parte dei quattro anni più caldi che sono stati caratterizzati da condizioni Enso neutre (vale a dire senza Niño né Niña)».

Il segretario generale della Wmo, Michel Jarraud, evidenzia che «la temperatura media del 2013 conferma la tendenza al riscaldamento a lungo termine. E' la realtà innegabile, anche se il ritmo del riscaldamento non è uniforme. Viste le concentrazioni record di gas serra che vengono misurate nell'atmosfera, l'aumento delle temperature medie proseguirà per diverse generazioni. La nostra capacità (o incapacità) di ridurre le emissioni di biossido di carbonio e di altri gas serra determinerà lo stato del pianeta che lasceremo ai nostri ragazzi, ai bambini e ai nostri nipoti».

La Wmo ha reso noti questi dati come anticipo della sua dichiarazione "Status of the Climate in 2013" che pubblicherà a marzo, un documento che illustrerà in modo più dettagliato le temperature regionali, le precipitazioni, inondazioni, siccità, cicloni tropicali, copertura del ghiaccio e livelli dei mari.

Siamo nel periodo più freddo dell'anno

Il mare ha senza dubbio una capacità termica maggiore rispetto alla terraferma. Il calore immagazzinato nei mesi estivi viene liberato lentamente e solo alla fine dell'inverno l'acqua raggiunge una temperatura piuttosto bassa.

Nel mese di dicembre e nella prima parte di gennaio, il mare conserva ancora parte del calore accumulato durante il semestre caldo. Di conseguenza la sua azione mitigatrice risulta efficace, soprattutto per le coste.

Tra la fine di febbraio e l'inizio del mese di marzo, tutto il calore risulta ormai disperso e la temperatura dell'acqua raggiunge il minimo stagionale. Naturalmente anche nella restante primavera la temperatura dell'acqua risulta alquanto bassa e questo si ripercuote, ancora una volta, sul clima delle zone costiere.

Se nei mesi di dicembre e gennaio il mare esercita un'azione mitigatrice, in primavera questo non succede. Il riscaldamento solare risulta efficace solo sulla terraferma, dove il calore viene immagazzinato quasi subito. Di conseguenza capita spesso, nei mesi primaverili, di registrare temperature più elevate nelle zone interne piuttosto che in prossimità delle coste.

Lo stesso criterio vale per stabilire la massima temperatura annua, sempre del mare. Questa non si ha nei mesi di luglio e agosto, ma tra settembre e la prima parte del mese di ottobre, quindi all'inizio dell'autunno.

Idoneità alla pratica sportiva: novità e conferme in Emilia Romagna

Con la delibera dello scorso 7 ottobre, l'Emilia Romagna ha approvato la direttiva "Disciplina delle certificazioni di idoneità alla pratica sportiva agonistica e non agonistica: precisazioni in ordine alla definizione di attività ludico-motoria o amatoriale".

Nel documento, che potete scaricare e consultare direttamente [qui](#), si individuano quattro tipologie di attività fisica e sportiva sottoposte a specifiche regolamentazioni:

1. attività sportiva agonistica: è richiesta la certificazione di idoneità alla pratica agonistica;
2. attività sportiva non agonistica: è richiesta una generica certificazione preventiva di idoneità alla pratica sportiva non agonistica, rilasciata dal Medico di Medicina Generale o dal Pediatra di Libera Scelta;
3. attività di particolare ed elevato impegno cardiovascolare (v. art. 4 del Decreto ministeriale 24 aprile 2013): certificazione preventiva come normato dallo stesso art. 4;
4. attività ludico-motoria o amatoriale: non è richiesta alcuna certificazione preventiva di idoneità.

Negli oceani ci sono molti più pesci del previsto?

Secondo la ricerca "Large Mesopelagic Fish Biomass and Trophic Efficiency in the Open Ocean" pubblicata nei giorni scorsi da Nature Communications, la biomassa dei pesci mesopelagici sarebbe addirittura 10 volte di più di quanto è fino ad oggi stimato. Quindi, per il team di ricercatori spagnoli, sauditi, australiani e norvegesi che hanno partecipato alla "Expedición Malaspina" ci sarebbe ancora molto da pescare, nella fascia di mare tra la superficie e le alte profondità, tra i 200 e i 1.000 metri, visto che «Lo stock dei pesci mesopelagici, il più abbondante del pianeta, passa da un miliardo a 10 miliardi di tonnellate».

Fino ad oggi si pensava che lo stock totale di pesci del pianeta fosse intorno a 2 miliardi di tonnellate, ma il team internazionale capeggiato dall'oceanografo spagnolo Xabier Irigoien ha ricalcolato la biomassa dei pesci che vivono nel buio degli oceani e che risalgono in superficie per alimentarsi durante la notte, effettuando quella che può essere considerata la più grande migrazione di massa del pianeta. Sono questi gli animali che sono alla base dell'alimentazione dei tinnidi ma che però non hanno un grande valore commerciale e quindi vengono praticamente ignorati.

Il nuovo studio mette insieme i dati acustici dell'Expedición Malaspina con un modello trofico e conclude che «La biomassa di questi pesci deve essere almeno 10 volte più alta di quanto stimato prima». Ma questa impressionante massa vivente ha anche un altro effetto: «Per alimentarsi in superficie e migrare giornalmente a profondità di più di 500 m i pesci mesopelagici accelerano il trasporto di CO₂ nel fondo dell'oceano. Contribuiscono anche ad aumentare il consumo di ossigeno nelle acque profonde». E qui c'è il collegamento con un'altra ricerca i cui primi risultati sono stati illustrati durante l'iniziativa "Deep-Ocean Industrialization: A New Stewardship Frontier" al meeting annuale dell'American Association for the Advancement of Science (Aaas) terminato ieri a Chicago.

L'oceano profondo, il più vasto dominio della vita sulla terra, è anche l'ambiente meno esplorato, anche se gli esseri umani lo stanno rapidamente e brutalmente invadendo, sfruttando le risorse delle profondità e mettendo a rischi la loro fragile ricchezza di habitat e servizi eco-sistemici del cui funzionamento sappiamo ancora molto poco. Secondo Lisa Levin, un'oceanografa e biologa della Scripps Institution of Oceanography, «Le funzioni vitali fornite dal mare profondo, dallo stoccaggio del carbonio al nutrimento degli stock di pesci, sono fondamentali per la salute del pianeta. Mentre gli esseri umani aumentano lo sfruttamento dei pesci, di energia, di minerali e risorse genetiche delle acque profonde, è necessaria una nuova "mentalità di gestione" da parte di tutti i Paesi, settori economici e discipline, per il futuro, la salute e l'integrità dell'oceano profondo».

Negli ultimi 50 anni la popolazione umana è più che raddoppiata e la domanda di cibo, energia e materie prime dal mare è cresciuta ancora di più, «Allo stesso tempo – dice la Levin – la società umana ha subito enormi cambiamenti e raramente, e forse mai, si pensa che questi interessano il nostro oceano, figuriamoci l'oceano profondo. Ma la verità è che i tipi di industrializzazione che dominavano a terra regnava nel secolo scorso stanno diventando una realtà nelle profondità dell'oceano. Mentre esaurivamo molti stock costieri, i pescatori commerciali si rivolgevano alle acque più profonde».

La Levin sta studiando le profondità oceaniche da 30 anni ed ha visto emergere una nuova minaccia. Quella della ricerca di nuove fonti di energia e di metalli rari e preziosi, le trivellazioni di gas e petrolio che ormai avvengono abitualmente a più di 1.000 metri di profondità. Ed anche la green economy sta causando l'effetto paradossale di un aumento della ricerca mineraria in acque profonde per estrarre i metalli rari e altri materiali necessari al suo sviluppo.

La Levin fa notare che «Vasti tratti di fondali marini sono ora in concessione per estrarre noduli minerali, croste, solfuri e fosfati ricchi degli elementi richiesti dalla nostra economia avanzata. L'aumento delle emissioni di anidride carbonica sta esponendo gli ecosistemi delle profondità marine ad un ulteriore stress da impatti del cambiamento climatico che comprendono temperature più calde, forniture alimentari alterate ed un declino del pH e dei livelli di ossigeno».

Linwood Pendleton, direttore dell'Ocean and Coastal Policy Program al Nicholas Institute for Environmental Policy Solutions della Duke University si è chiesto se «Per l'estrazione dal mare profondo sia possibile un compromesso, il valore di ciò che stiamo estraendo è maggiore del danno. Ci sono modi per estrarre che potrebbero essere economicamente più costosi, ma che hanno un minore impatto ambientale? Come possiamo riparare al notevole danno che è già stato fatto al fondo del mare attraverso la pesca a strascico, l'inquinamento, ed altre pratiche? Queste sono domande alle quali dobbiamo rispondere, mettendo avanti la comprensione scientifica all'attività industriale».

Nelle profondità marine, come dimostra lo studio sulla biomassa mesopelagica, c'è un'infinita diversità genetica che ci potrebbe fornire nuovi materiali o terapie per il trattamento delle malattie umane, ma se non proteggiamo questa biodiversità potremmo perdere queste risorse prima anco-

(continua)

ra di scoprirle. Levin sottolinea ancora: «La necessità di preservare gli ecosistemi delle acque profonde di fronte alla crescente industrializzazione delle profondità oceaniche, richiede un nuovo modo “precauzionale” di pensare al mare profondo che promuova una gestione sostenibile, basata sugli ecosistemi, in tutti i settori industriali e gli ambiti di governance. Abbiamo bisogno di una cooperazione internazionale e di un soggetto che possa supervisionare e sviluppare la gestione delle profondità oceaniche. Abbiamo anche bisogno di più fonti di finanziamento della ricerca che possano aiutare a fornire le informazioni scientifiche di cui abbiamo bisogno per gestire il mare profondo. Tutto questo richiederà sforzi che riguardano diverse discipline e il coinvolgimento delle parti interessate in queste discussioni».

Per Cindy Lee Van Dover, direttrice del Marine Laboratory della Duke University, «E' essenziale lavorare con l'industria e gli enti governativi per mettere in vigore normative ambientali progressiste, prima che un'industria si stabilisca, invece che dopo che lo ha fatto. Tra 100 anni vorremmo che la gente dica: “Hanno ottenuto questo diritto basandosi sulla scienza che avevano, non si erano addormentati al volante”».

Kristina Gjerde, un consulente marino dell'International Union for Conservation of Nature, ha concluso la conferenza “Deep-Ocean Industrialization: A New Stewardship Frontier” ricordando che «Da un punto di vista giuridico, l'oceano profondo è pieno di contraddizioni. Le risorse minerarie marine profonde, situate oltre i confini nazionali fanno parte del “patrimonio comune dell'umanità” ai sensi del diritto internazionale, ma i pesci e polpi che nuotano appena sopra il fondo del mare non lo sono. Per prevenire danni che non potremmo mai sperare di riparare, devono essere attuate le norme precauzionali per orientare tutti gli utilizzi umani dell'oceano profondo, al di là dei confini e in tutti i settori».

Variabilità climatica e eventi estremi a scala locale

L'interesse nei confronti della variabilità climatica e delle sue mutazioni su scala locale, negli ultimi anni, si è allargato ben oltre la comunità scientifica, per coinvolgere in maniera sempre più diretta le amministrazioni locali. Gli eventi estremi, come nel caso delle intense precipitazioni che hanno recentemente colpito l'area metropolitana di Roma, generano gravi ripercussioni sulle infrastrutture, sui trasporti e sulla sicurezza dei cittadini. Attraverso l'attività di ricerca e lo sviluppo di proiezioni climatiche su scala territoriale è possibile contribuire alla pianificazione di interventi preventivi, superando la logica dell'emergenza.

L'ENEA, che dal 2011 coordina il progetto europeo sui servizi climatici nell'area del Mediterraneo, denominato CLIMRUN (Climate Local Information in the Mediterranean region: Responding to User Needs), sta realizzando una serie di studi e prodotti informativi riguardanti gli eventi intensi nelle proiezioni climatiche future. In particolare, per rispondere alle esigenze delle autorità locali, l'ENEA, in collaborazione con l'International Centre for Theoretical Physics (ICTP) di Trieste e con il CMCC (Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici), ha elaborato uno studio riguardante le variazioni climatiche nell'area del Nord Adriatico.

Partendo dalle proiezioni climatiche regionali prodotte nel precedente progetto europeo ENSEMBLES, ENEA ha messo a confronto gli eventi intensi di precipitazioni giornaliere nel Nord Adriatico del periodo 2041-2050 con quelli del periodo 1971-1980.

Gli eventi intensi riportati nel grafico sono i giorni in cui le precipitazioni giornaliere sono superiori ad un certo valore, scelta in questo caso come due deviazioni standard rispetto al ciclo stagionale di riferimento nel clima presente (1971-1980). Le barre rappresentano i cambiamenti nella frequenza di eventi intensi sulla regione del Nord Adriatico in ogni simulazione regionale per ogni stagione.

Il quadro che emerge dalle simulazioni mostra un aumento di eventi intensi in primavera e in inverno, mentre gran parte delle proiezioni evidenzia una diminuzione di tali eventi in estate e in autunno. Questa varietà di informazione climatica è facilmente riproducibile in altre zone della Penisola caratterizzate da un'elevata vulnerabilità rispetto agli eventi estremi.

I Modelli Climatici Regionali (MCR) qui analizzati permettono di produrre scenari climatici ad alta risoluzione per una determinata area e migliorano la qualità delle proiezioni climatiche rispetto ai Modelli Climatici Globali soprattutto in zone a orografia complessa e in prossimità delle aree costiere.

Pesce azzurro: fa bene e costa poco

Dal punto di vista puramente biologico-scientifico la denominazione di pesce azzurro corrisponde a una varietà pelagica con carni grasse e ricche di oli. Commercialmente parlando, invece, la stessa denominazione di pesce azzurro indica varie specie di pesci di piccola pezzatura, generalmente dalle scaglie di color blu, ma spesso anche con del verde nella parte dorsale e grigio argento in quella ventrale.

In tale categoria si ritrovano anche le alici o acciughe, che dir si voglia, le sardine, gli sgombri o lacerti o lacierti, che la fanno da padroni in alcuni mercati, mentre in altri sono più richiesti il suro, le aguglie e vari altri ancora in base alle tradizioni culinarie locali o regionali.

Come si vede, trattasi di un modo di dire abbastanza generale, come quando altrettanto genericamente, si dice 'pesce bianco' o 'frutti di mare'. Alla categoria dei pesci azzurri vengono accomunati i pesci azzurri di colore, che, in fatto di taglia, molto poco hanno a che vedere con i precedenti: ci riferiamo al tonno, al pescespada, alla ricciola, i più noti, ma anche al tonnarello, all'alalunga, alla palamita e ad altri ancora, i quali sono un po' più cari di prezzo ed anche più pesanti.

Sia i pesci azzurri che quelli azzurri di colore sono connotati dall'abbondanza del pescato con prezzi di vendita costantemente bassi che determinano un rapporto prezzo/qualità decisamente favorevole. Si tratta dunque dell'alimento di base per una cucina povera, ma da intendersi tale solo ed unicamente nei costi di realizzo.

Salutisticamente parlando, infatti, essi sono molto apprezzati per le qualità nutrizionali delle loro carni molto digeribili e masticabili, ricche di vitamine e di sali minerali, caratterizzate da una particolare struttura dei loro grassi, a larga prevalenza insaturi, in particolare del tipo Omega 3, in grado di agire sia sui grassi che sul colesterolo contenuti nel nostro organismo.

Il consumo di pesce azzurro inoltre, in presenza di diete nelle quali siano da evitare i grassi saturi, è più consigliabile dei formaggi e delle carni rosse, che invece ne contengono in abbondanza, e che, consumati in modo eccessivo, possono portare all'insorgenza di determinate malattie, già di per se stesse favorite dalla sedentarietà e/o da un'alimentazione squilibrata perché troppo ricca di calorie e colesterolo; ed i vantaggi non finiscono qui: essendo il pesce azzurro ricco anche di calcio, è utile anche per combattere i processi di decalcificazione ossea.

Ben avevano intuito dunque i medici della Scuola Medica Salernitana che, già nel Medio Evo, così si esprimevano nel Regimen Sanitatis Salerni, la Regola Sanitaria Salernitana:

De piscibus	I pesci
Si pisces molles sunt magno corpore, tolles: Si pisces duri, parvi sunt plus valituri. Lucius et perca, saxaulis et albica, tinca Gornus, plagitia, cum carpa, galbio, truta.	Quando i pesci a fibre molli Han gran corpo, ben satolli: Se le carni han dure, allora I più piccoli assapora. Sien lucci a tinche uniti Sien persici, e cobiti, Morve, raie con carpioni, Gorni, sfoglie e salamoni.

E, per opportune informazioni, ecco qui di seguito le tabelle dei valori nutrizionali delle principali varietà, considerate sulla base di 100 grammi di prodotto.

La tabella che segue è tratta dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione - INRAN.

E sulla scorta dei dati sopra riportati, alcune riflessioni s'impongono. Il pesce azzurro, acquistato

Continua dalla pagina precedente...

	Calorie kcal	Calorie kj	Grassi	Carboidrati	Proteine	Fibre	Zuccheri	Acqua	Ceneri
Acciughe	131	548	4.84	-	20.35	-	-	73.37	1.44
Acciughe sotto olio	210	879	9.71	-	28.89	-	-	50.3	11.1
Sgombro	139	582	6.3	-	19.29	-	-	71.67	1.27
Sgombro sotto olio	201	841	10.12	-	25.73	-	-	61.73	2.08
Tonno	103	431	1.01	-	22	-	-	70.58	1.3
Tonno sotto olio	198	830	8.21	-	29.13	-	-	59.83	2.76
Tonno in salamoia	116	487	0.82	-	25.51	-	-	74.51	1.48
Pesce spada	144	602	6.65	-	19.66	-	-	73.38	1.44

come prodotto fresco, deve essere veramente fresco, con l'occhio cioè vivo, la pelle brillante, le branchie rosse, le carni sode ed il suo caratteristico odore di mare, poiché il pesce fresco 'non puzza'; ove non consumato subito, dopo essere stato accuratamente eviscerato e lavato, è necessario che sia tenuto in frigorifero per il breve lasso di pochissimi giorni, o in congelatore per non più di tre mesi e solo se si è acquistato un prodotto freschissimo.

Il motivo è dovuto ai grassi contenuti nel pesce azzurro, presenti anche in quantità superiore al quantum contenuto nello stesso 'pesce bianco': si deteriorano in breve tempo e molto facilmente. Tale è il motivo per cui si sono esperite varie tecniche di conservazione: sott'olio, sotto sale, mediante lavorazione in pasta, surgelato, ciascuna delle quali, evidente, influisce notevolmente sulle proprietà nutrizionali; sotto sale infatti, solo come esempio, si ha nel prodotto conservato un contenuto in sodio molto superiore al corrispettivo del pesce fresco: elemento da non sottovalutare da parte di persone che necessitano di una dieta povera di sodio.

Il discorso si estende, com'è naturale, alle singole modalità di cottura che vanno ad alterare l'apporto calorico: la cottura alla griglia riduce il livello dei grassi dei pesci più grassi, come una bella e gustosa frittura di alici ne incrementa il potere calorico assommando alle calorie del pesce quelle dell'olio; e quest'ultima considerazione si estende naturalmente alla stessa tecnica di conservazione sott'olio.

In chiusura facciamo il nostro più cordiale 'buon appetito' a tutti, in base ai gusti, alle esigenze e possibilità di ciascuno, tenendo sempre presente che il pesce, pur se molto importante, come qualunque altro alimento, è uno dei tanti elementi, i quali, tutti rappresentano le singole tessere di quel mosaico che è la Dieta Mediterranea, di base all'alimentazione sana, equilibrata e corretta di ognuno, per come delineata nelle varie Piramidi Alimentari, costantemente supportata da uno stile di vita tutt'altro che sedentario.

La nuova famiglia di rane dentate della Guinea...

La Repubblica.it ha dato meritoriamente conto dell'eccezionale scoperta di una nuova famiglia di rane dentate in Africa occidentale ma tutto viene banalizzato dall'immagine che accompagna la notizia: il fotomontaggio di una raganelletta con una dentiera "umana".

Ci si permetta di dire che non è così che si "volgarizza" la scienza e che si fa divulgazione scientifica, non è "disneyizzando" ed antropomorfizzando gli animali che si fa amare e capire ad un popolo che non ha confidenza con la scienza la splendente e terribile bellezza della natura e non si fa un buon servizio ad un articolo, serio e ben fatto nella sua concisione, come quello pubblicato da Repubblica.it.

Ma quella foto "spiritosa" non rende giustizia soprattutto al grande lavoro che ha portato un team di ricercatori tedeschi del Museum für Naturkunde, Leibniz Institute for Research on Evolution e svizzeri del Museo di storia naturale di Ginevra e dell'università di Basilea, a pubblicare su *Frontiers in Zoology*, il giornale della prestigiosa Deutsche Zoologische Gesellschaft (Dzg), lo studio "The first endemic West African vertebrate family – a new anuran family highlighting the uniqueness of the Upper Guinean biodiversity hotspot".

E di scoperta davvero eccezionale si tratta perché, come spiegano i ricercatori «La sistematica di livello superiore negli anfibii è relativamente stabile. Tuttavia, recenti studi filogenetici delle rane dei torrenti africani hanno scoperto un'elevata divergenza in queste rane fenotipicamente ed ecologicamente simili, in particolare tra le rane di torrente dell'Africa Occidentale versus i lignaggi dell'Africa Centrale (Petropedetes) ed Orientale (Arthroleptides e Ericabatrachus) lignaggi Central (Petropedetes) e dell'Africa orientale. A causa della considerevole divergenza molecolare e della morfologia esterna delle singole specie di rane di torrente dell'Africa Occidentale specie, è emerso un nuovo genere di rane di torrente (Odontobatrachus)».

Il team svizzero-tedesco spiega che le analisi del Dna hanno evidenziato «I Petropedetidae (Arthroleptides, Ericabatrachus, Petropedetes) come taxon sorella dei Pyxicephalidae. La posizione filogenetica degli Odontobatrachus è chiaramente al di fuori dei Petropedetidae, e non strettamente legato a qualsiasi altra famiglia di ranoidi». Secondo la loro stima, il ramo Odontobatrachus si sarebbe separato dagli altri lignaggi di rane rana fin dal Cretaceo tra 84,2 e 97,1 milioni di anni fa», quando ancora i dinosauri dominavano la Terra.

Quindi tutti i test molecolari, osteologici e morfologici dimostrano che le rane di torrente dell'Africa occidentale sono distinte dagli altri ranoidi e rappresentano una nuova famiglia di rane che è poi l'unica famiglia di vertebrati endemica presente nell'eccezionale hotspot forestale della biodiversità dell'Alta Guinea, che purtroppo è a forte rischio. E' questa la vera grande scoperta, ancora più delle fila di denti uncinati di cui è dotata la mandibola superiore di queste "nuove" rane" o dei due unici denti della mascella inferiore.

Come ben sanno i lettori di greenreport.it, ogni anno vengono "scoperte" e descritte molte nuove specie di rane, in particolare nei tropici. Come spiegano al Museum für Naturkunde di Berlino, «Di solito non si sa molto circa la biologia e la filogenesi di queste specie. Tuttavia, la distribuzione e la parentela delle specie possono fornire ad uno scienziato importanti spunti riguardanti la storia del nostro pianeta, come sul cambiamento climatico e, ad esempio, sull'evoluzione di particolari ecosistemi». E' per questo che gli scienziati hanno deciso di scoprire la filogenesi delle rane dei torrenti africani, anfibii morfologicamente molto simili e specializzati a vivere nei ripidi corsi d'acqua e nelle cascate dell'Africa Occidentale, centrale e orientale. I ricercatori sono naturalmente entusiasti di aver scoperto che le specie dell'Africa Occidentale non sono affatto collegate a quelle delle altre aree, ma la scoperta di nuove specie di rane non è inusuale mentre individuare un nuovo genere di anfibii è molto raro, denti e "dentiere" sono solo un aspetto secondario di un'eccezionale scoperta scientifica.

Come dice il principale autore dello studio, Michael Barej del Museum für Naturkunde e del Leibniz Institute for Research on Evolution and Biodiversity, «E' stato come centrare un jackpot. Avevo bisogno di raffreddarmi quando abbiamo capito che avevamo scoperto una nuova famiglia rana.

Continua dalla pagina precedente...

Sembrava semplicemente troppo irrealista».

Oltre alle differenze genetiche, con l'aiuto della tomografia computerizzata, Barej ed i suoi colleghi hanno anche scoperto in queste strabilianti rane alcune caratteristiche anatomiche uniche ed hanno battezzato la nuova famiglia Odontobatrachidae, un nome che deriva dalle parole greche dente e rana e che si basa sull'unicità anatomica che ha scatenato la fantasia del vignettista de La Repubblica: «Le rane della nuova famiglia sono caratterizzati da denti lunghi e ricurvi nella mascella superiore e da zanne enormi nella mascella inferiore, un "setting" inusuale per le rane – spiegano al Museum für Naturkunde – Non è ancora chiaro per che cosa questi denti siano utilizzati. Forse le rane si nutrono di altre rane, come potrebbe indicare la scoperta di un piccolo scheletro rana nello stomaco di uno degli esemplari più grandi».

Ma la scoperta di questa nuova famiglia di rane dimostra anche l'assoluta necessità di salvaguardare la biodiversità tropicale: le "rane dentate" vivono solo nei piccoli brandelli di foreste rimasti in Guinea, Sierra Leone, Liberia e Costa d'Avorio. Mark-Oliver Rödel, anche lui del Museum für Naturkunde di Berlino, conclude: «Questa scoperta sottolinea ulteriormente l'unicità dell'hotspot della biodiversità dell'Africa Occidentale. Spero che la nuova famiglia può essere utile in futuro per gli sforzi per proteggere queste foreste, non solo per le rane».

Cetacei nel Canale di Sicilia, un progetto italo-tunisino di monitoraggio

Prosegue per tutto l'inverno il monitoraggio dei cetacei nel Canale di Sicilia portato avanti dall'associazione siciliana Ketos. Il programma di monitoraggio, realizzato con la collaborazione di Agreement on the Conservation of Cetaceans in the Black Sea Mediterranean Sea and Contiguous Atlantic Area (Accobams) vede l'accordo con un gruppo di enti di ricerca Italiani e Tunisini. Al progetto Italo-Tunisino a cui partecipano anche come capofila l'Association Tunisienne de Taxonomie (Atutax), Ispra, Fond. Cima, l'Università di Bizerte e la Ctn Ferries. Per poter garantire un monitoraggio annuale anche in zone difficilmente raggiungibili dai normali mezzi di ricerca nautici e per ottimizzare i costi, il team di ricerca, con la collaborazione della Grimaldi Lines, utilizza i traghetti di linea come piattaforma di osservazione seguendo uno specifico protocollo standard elaborato da Ispra.

«Tra gli scopi del progetto – spiegano a Ketos – oltre a fornire indicazioni sulla presenza di cetacei nel Canale, c'è anche quello di verificare i pattern di migrazione della balenottera mediterranea».

Il progetto prevede anche il monitoraggio sperimentale delle plastiche galleggianti al largo delle Isole Egadi e nel Canale di Sicilia. Ketos spiega che «Le plastiche galleggianti, infatti, possono creare gravi danni sia perché direttamente ingerite da tartarughe ed da alcuni cetacei sia perché a seguito della loro frammentazione possono entrare nella catena alimentare marina».

Mario Tringali, responsabile scientifico di Ketos sottolinea che «Grazie alla proficua collaborazione con gli enti di ricerca tunisini possiamo realizzare congiuntamente un programma di monitoraggio transfrontaliero che permetterà, tra le altre cose, anche di valutare l'impatto delle grandi navi sulle balene in un'area con la più alta frequenza di traffico marittimo nel Mediterraneo».

La ricercatrice siciliana Anna Ruvolo, che con l'Università di Pisa ha realizzato il monitoraggio cetacei nell'arcipelago Toscano, evidenzia che «Il progetto è inserito nel network internazionale che monitora la Regione Marina del Mediterraneo Occidentale utilizzando traghetti di linea tra Francia, Italia e Spagna permettendo così una visione comprensiva della distribuzione dei cetacei nel Mar Mediterraneo».

Giuliana Pellegrino, dell'università di Catania, conclude: «Il progetto, oltre a riguardare la formazione e la condivisione dei dati raccolti con i ricercatori tunisini, è anche una dimostrazione di come la conservazione dell'ambiente marino possa avvicinare e far collaborare popoli di diverse sponde del mar Mediterraneo».

Per maggiori informazioni: <http://itucre.blogspot.it>

Alaska: bonificare costa troppo, chiude la più grande raffineria del paese

La più grande raffineria (per capacità) dell'Alaska chiude le proprie operazioni in modo permanente a partire da maggio di quest'anno, a causa dei costi enormi connessi con le operazioni di bonifica e disinquinamento imposte dalle autorità. La raffineria North Pole, gestita da Flint Hills Resources LLC, una consociata di Koch Industries Inc. – fermerà le operazioni alla sua unità di estrazione il 1° maggio, comportando l'effettivo arresto della produzione di petrolio, e chiudere l'unità n° 2 dal 1 giugno, che fermerà la produzione di prodotti raffinati come i carburanti, come riferito dall'agenzia Bloomberg.

Questo è il secondo annuncio da parte della proprietà in due anni. Nei primi mesi del 2012, la raffineria North Pole interruppe le operazioni al suo impianto/unità n° 1 (estrazione), citando i prezzi del greggio in aumento e l'aumento del costo di risanamento del suolo e delle acque sotterranee contaminate. "La nostra azienda ha speso una quantità enorme di denaro e risorse per rimuovere la contaminazione del suolo e delle acque sotterranee" ha dichiarato Mike Brose, direttore della raffineria Polo Nord, che prosegue dicendo "con le già estremamente difficili condizioni del mercato della raffinazione, l'onere aggiunto di costi eccessivi e le incertezze future sulla responsabilità di bonifica, rendono impossibile per noi continuare ad andare avanti" (come se fosse un prezzo iniquo riparare ai danni ambientali provocati dai propri impianti).

I costi relativi alla bonifica delle contaminazione delle acque sotterranee da sulfolano (solvente chimico inventato dalla Shell nel 1960), stanno facendo diventare le attività industriali di estrazione e raffinazione troppo costose. Lo stato dell'Alaska ha recentemente istituito una rigorosa soglia di contaminazione da sulfolano per la qualità delle acque sotterranee, e che il fatto è molto grave lo dimostra anche la serie di raccomandazioni del dipartimento di salute pubblica per gli abitanti sull'uso dell'acqua.

La chiusura della raffineria però farà rimuovere una fonte di calore per il petrolio greggio spedito lungo la Trans Alaska Pipeline (oleodotto), secondo fonti dei media locali. Calore necessario per mantenere liquido il greggio e impedire che congeli lungo le condotte che attraversano il freddo stato americano. Per questo adeguamenti alle infrastrutture dovranno essere richiesti prima dello shut down.

Tuttavia la chiusura della raffineria significa anche tagli occupazionali. La società stima che 81 membri della forza lavoro (126 addetti complessivi) verranno licenziati dopo il 1° novembre. E questo è l'altro e triste rovescio della medaglia.

L'invasione delle coccinelle cannibali

Evolutionary Biology ha pubblicato lo studio "Cannibalism in invasive, native and biocontrol populations of the harlequin ladybird" nel quale un team di ricercatori francesi, russi, britannici e belgi facendo esperimenti su coccinelle sottolinea che «Il cannibalismo è diffuso sia nei vertebrati che negli invertebrati, ma la sua portata è variabile tra e all'interno delle specie. Il cannibalismo dipende dalla densità della popolazione e dalle condizioni nutrizionali, e potrebbe essere utile durante la colonizzazione di nuovi ambienti».

Sono quindi necessari studi empirici per determinare se il cannibalismo potrebbe facilitare l'invasione di nuovi habitat da parte di una specie invasiva. Per questo il team di ricerca internazionale ha studiato se la propensione al cannibalismo nelle coccinelle arlecchino (*Harmonia axyridis*) differisce tra le popolazioni autoctone e quelle invasive e tra il nucleo iniziale e il fronte delle nuove popolazioni invasive che stanno colonizzando l'Europa occidentale. Inoltre hanno anche confrontato la propensione di cannibalismo delle popolazioni naturali con quella di popolazioni di coccinelle allevate e biocontrollate. Poi hanno misurato i tassi di cannibalismo delle uova da parte delle larve e delle femmine adulte in due popolazioni di coccinelle di diversa densità nei tre tipi testati: invasive, autoctone e biocontrollate.

Il risultato è che «Il cannibalismo era significativamente maggiore nelle larve dalle popolazioni invasive rispetto alle popolazioni autoctone o di biocontrollo, ma non c'era alcuna differenza nei tassi di

Continua dalla pagina precedente...

cannibalismo tra le popolazioni che hanno costituito il primo nucleo dell'invasione e quelle che stanno espandendosi nel nuovo areale europeo. Il cannibalismo invece è stato significativamente più basso nelle larve delle popolazioni biocontrollate rispetto alle popolazioni selvatiche, sia invasive che autoctone. Inoltre «Non ci sono differenze nei tassi di cannibalismo delle femmine adulte che sono state trovate in tutte le popolazioni». Sarebbe la densità della popolazione a far aumentare in modo significativo il cannibalismo sia nelle larve che negli adulti, mentre il cannibalismo per densità di individui non cambia significativamente durante l'invasione di un territorio o nel caso di allevamento di coccinelle arlecchino in laboratorio.

I ricercatori fanno notare che «Questo studio è il primo a fornire la prova di una maggiore propensione al cannibalismo nelle popolazioni invasive rispetto a quelle native. I nostri esperimenti hanno anche messo in luce la differenza nell'evoluzione del cannibalismo rispetto alle fasi della vita. Tuttavia, siamo ancora in una fase iniziale nella comprensione dei meccanismi di base e sono necessarie diverse ricerche da prospettive differenti per determinare se la maggiore propensione al cannibalismo sia una caratteristica generale del processo di invasione».

Proprio al meccanismo di invasione delle coccinelle arlecchino è dedicata un'altra ricerca, "Characteristics and Drivers of High-Altitude Ladybird Flight: Insights from Vertical-Looking Entomological Radar" pubblicata su PlosOne da un team britannico che ha studiato la coccinella comune (*Coccinella septempunctata*) autoctone dell'Europa occidentale e le arlecchino, la specie di coccinella più invasiva del mondo. Uno studio che, come vedremo, potrebbe avere anche agganci con il precedente sul cannibalismo nelle coccinelle arlecchino.

Il principale autore di questa ricerca Daniel Jeffries, della School of Biological, Biomedical and Environmental Sciences dell'università di Hull, istituto che ha partecipato anche allo studio sul cannibalismo delle *Harmonia axyridis*, spiega: «Abbiamo scoperto che, per scatenare il volo della coccinella, la temperatura è molto più importante dell'abbondanza di afidi, della velocità del vento, delle precipitazioni, perché l'aria calda porta un maggior numero di coccinelle a volare ad alta quota. Questo significa che il global warming può aumentare la dispersione e il potenziale di diffusione di coccinelle invasive. I numeri bassi di afidi non hanno svolto il ruolo che ci si aspetterebbe nel provocare il volo, come ci si aspetterebbe da parte di coccinelle che devono seguire il loro cibo, ma siamo rimasti piuttosto sorpresi dall'importanza relativamente bassa degli afidi rispetto alla temperatura».

Il team britannico ha raccolto dati per 10 anni con attrezzature radar modificate appositamente per lo studio degli insetti, dati che sono stati analizzati dal Rothamsted Research nell'Hertfordshire analizzato.

Lori Lawson Handley dell'Evolutionary biology group, di Hull, che ha condotto la ricerca su campo, sottolinea: «Studiare il volo degli insetti sul terreno è estremamente difficile con gli strumenti standard, ma i dati radar ci hanno dato intuizioni senza precedenti sul comportamento di volo della nostra specie di studio. Ad esempio, abbiamo scoperto che le coccinelle volavano ad altitudini fino a 1.100 m sul livello del suolo e che possono raggiungere velocità di volo fino a 60 chilometri all'ora. Combinando questo con i dati di semplici esperimenti di laboratorio ci ha permesso di dedurre le singole distanze di volo fino a 74 miglia. In precedenza, il volo della coccinella era stato studiato solo su una scala di pochi metri. Ora abbiamo una migliore comprensione di come la temperatura influenzi il volo delle coccinelle e attualmente stiamo indagando se l'aria più fredda sopra le catene montuose possa agire come una barriera per la loro dispersione.

Jeffries conclude: «Se fossimo in grado di prevedere più accuratamente come si diffonderanno le specie aliene invasive, come la coccinella arlecchino, potrebbe diventare possibile adottare misure per proteggere la biodiversità naturale».

Un mondo in una pianta

Un team di ricercatori che lavorano in Ecuador ha scoperto una nuova specie di pepe selvatico che sembra essenziale per la sopravvivenza di 40-50 specie di insetti diverse: un vero microcosmo.

Eric Tepe, Genoveva Rodríguez-Castañeda, Andrea Glassmire e Lee Dyer, che lavorano per le università statunitensi di Cincinnati, Texas e Nevada hanno riportato le loro scoperte nello studio "Piper kelleyi, a hotspot of ecological interactions and a new species from Ecuador and Peru", pubblicato su PhytoKeys.

Il team di ricerca illustra questa eccezionale scoperta di una "pianta-mondo": «Descriviamo la nuova specie Piper kelleyi sp. nov., proveniente dal versante Est delle Ande in Ecuador e Perú, e chiamata così in onore del Dr. Walter Almond Kelley. Piper kelleyi fa parte del clade Macrostachys del genere Piper e forma la base alimentare una diversificata comunità di erbivori, sia generalisti che specialisti, predatorie parassitoidi di questi erbivori, così come forbicine commensalistiche e formiche mutualistiche».

La nuova specie è stata scoperta grazie ad una ricerca più ampia sull'interazioni fitochimiche tra piante, erbivori, predatori e i 4 ricercatori dicono che «Rispetto alle altre più di altre 100 specie di Piper studiate, Piper kelleyi ospita la comunità di insetti con la maggior diversità di erbivori specializzati e parassitoidi osservata finora».

I composti chimici prodotti dalle piante sono fonte di sapori, profumi e colori e spesso hanno importanti proprietà medicinali o tossiche che sono il modo naturale della pianta per difendersi dagli erbivori. Il pepe nero ed i suoi parenti selvatici producono un'ampia varietà di composti chimici, molti dei quali noti per essere biologicamente attivi e attualmente studiati anche nella ricerca contro il cancro.

Ma diversi bruchi sono in grado di superare le difese chimiche tossiche del pepe, ma di solito si tratta di una specie che si ciba di una singola specie di pepe selvatico. A rendere le cose più complesse, ognuno di questi bruchi ha di solito una o più vespe pedatrici o di altri insetti carnivori attaccano solo quella specie bruco.

Il nostro team statunitense per più di 20 anni ha studiato quasi 30.000 piante di 100 specie di pepe e dice che «Molte di queste specie di insetti che sono state scoperte a seguito delle nostre ricerche sono nuove per la scienza (molte rimangono senza nome). Piper kelleyi sé, da sola, un vero e proprio hot spot della biodiversità».

Gli scienziati si chiedono: «Ci sono delle specie di vertebrati che dipendono da questa pianta?» e rispondono: «Nessuno lo sa, ma i parenti di pepe nero sono spesso importanti fonti alimentari di vertebrati, come pipistrelli e uccelli, che sono specializzati per i loro frutti o si nutrono degli insetti associati al pepe».

Si tratta di una scoperta che apre anche problemi di salvaguardia della natura nell'hot spot della biodiversità delle Ande equadoregne-peruviane: «Le specie di insetti che compongono questo insieme insolitamente grande sono, per la maggior parte, interamente dipendenti dalla nuova specie vegetale e se la pianta dovesse scomparire, tutte le sue specie animali legate a lei la seguirebbero».

Ma perché così tanti insetti e probabilmente altri animali sono così strettamente dipendenti da Piper kelleyi?

Secondo i ricercatori «L'evidenza suggerisce che i composti unici prodotti da una specie di piante, o la combinazione di questi composti, aiutano ad indirizzare l'evoluzione della diversità biologica, non solo tra gli erbivori che si alimentano direttamente sulle piante, ma pure tra livelli trofici superiori. La scoperta delle nostre nuove specie, insieme alla loro grande coorte di insetti dipendenti, fornisce un notevole sostegno all'ipotesi che una serie di nuove specie di erbivori e predatori di questi erbivori si evolva in risposta all'evoluzione di nuovi composti chimici prodotti dalle piante».

La pesca sarà presto per due terzi d'allevamento

Per il 2030 l'acquacoltura – ovvero la pesca d'allevamento – fornirà quasi due terzi del consumo di prodotti ittici a livello mondiale, mentre la pesca da cattura si stabilizzerà e la domanda di un'emergente classe media, soprattutto in Cina, aumenterà in modo considerevole.

Questi sono alcuni dei principali risultati del rapporto Fish to 2030: Prospects for Fisheries and Aquaculture (La pesca nel 2030: Prospettive per la pesca e l'acquacoltura, n.d.t.), una collaborazione tra la Banca Mondiale, la FAO e l'IFPRI, l'Istituto internazionale di ricerca sulle politiche alimentari, pubblicato oggi. Il rapporto mette in evidenza l'entità del commercio mondiale di pesce che tenderà sempre più a fluire dai paesi in via di sviluppo ai paesi sviluppati.

Secondo la FAO, attualmente il 38% di tutto il pesce prodotto nel mondo viene esportato e in termini di valore, oltre due terzi delle esportazioni di prodotti ittici dei paesi in via di sviluppo sono dirette ai paesi sviluppati. Il rapporto "Fish to 2030" mostra che un mercato importante e in crescita proviene dalla Cina, che per il 2030 si prevede rappresenterà il 38% del consumo mondiale di pesce. La Cina e molti altri paesi stanno incrementando i propri investimenti nel settore dell'acquacoltura per contribuire a soddisfare questa crescente domanda.

Per il 2030 l'Asia – l'Asia meridionale, il Sud-Est asiatico, la Cina e il Giappone – rappresenteranno il 70% del consumo mondiale di pesce. L'Africa sub-sahariana, invece, registrerà tra il 2010 e il 2030 un calo del consumo di pesce dell'1% pro capite l'anno, ma, a ragione della crescita della popolazione del 2,3% nello stesso periodo, il consumo di pesce totale della regione crescerà complessivamente del 30%.

Il rapporto prevede che per il 2030 il 62% della pesca verrà dall'acquacoltura, con una probabile crescita più rapida di alcune specie, le tilapia, le carpe ed i pesci gatto. La produzione mondiale di tilapia quasi raddoppierà passando dagli attuali 4,3 milioni di tonnellate a 7,3 milioni di tonnellate l'anno tra il 2010 e il 2030.

«La rapida evoluzione dell'acquacoltura è ciò che ha reso questo un settore particolarmente impegnativo da gestire – ma allo stesso tempo, ne incarna l'aspetto più emozionante in termini di prospettive future per la trasformazione e il cambiamento tecnologico», ha detto uno degli autori del rapporto Siwa Msangi dell' IFPRI.

«Confrontando questo studio con uno simile che abbiamo fatto nel 2003, possiamo vedere che la crescita della produzione dell'acquacoltura è stata più accentuata di quanto non avessimo previsto».

Il Direttore della Banca Mondiale per il Dipartimento Agricoltura e Servizi Ambientali, Juergen Voegelé, ha commentato che il rapporto fornisce informazioni preziose per i paesi in via di sviluppo interessati a far crescere le loro economie attraverso la produzione ittica sostenibile, anche se, avverte, sono necessarie politiche studiate attentamente per garantire che le risorse siano gestite in modo responsabile.

«Fornire pesce in modo sostenibile – produrlo senza esaurire le risorse naturali, produttive e senza danneggiare il prezioso ambiente acquatico – è una sfida enorme», ha aggiunto. «Continuiamo ad assistere ad una eccessiva e irresponsabile pesca di cattura e di allevamento, con il diffondersi di epidemie che, tra le altre cose, hanno pesantemente influenzato la produzione. Se i paesi sapranno gestire bene le loro risorse, saranno in una buona posizione per beneficiare del cambiamento della situazione commerciale».

Pesca e acquacoltura sono una fonte vitale di occupazione, di cibo nutriente e di opportunità economiche, soprattutto per le comunità di pescatori su piccola scala. Eppure le minacce di epidemie su larga scala nel settore della pesca d'allevamento e l'impatto del cambiamento climatico potrebbero alterare drasticamente questa situazione.

Árni M. Mathiesen, Vice Direttore Generale della FAO per il Dipartimento Pesca ed Acquacoltura, ha sottolineato che liberare il potenziale dell'acquacoltura potrebbe avere benefici duraturi e positivi. «Con la popolazione mondiale che si prevede raggiungerà i 9 miliardi di persone per il 2050 – in particolare nelle aree che hanno alti tassi di insicurezza alimentare – l'acquacoltura, se responsabilmente sviluppata e praticata, potrà dare un contributo significativo alla sicurezza alimentare globale e alla crescita economica», ha aggiunto.

Miseno, dal mare spuntano rovine romane

Accade nella frazione di capo Miseno, nel comune di Bacoli in provincia di Napoli. Dopo le intense mareggiate di questi giorni, dalla sabbia sono spuntate tracce di rovine d'epoca romana.

SPIAGGIA ARCHEOLOGICA - Si tratterebbe di resti di antiche mura, tufelli e cocciopesto, quelli visibili sulla breve spiaggetta di san Sossio, nei pressi di Capo Miseno.

Appartenenti probabilmente a una villa marittima sorta in prossimità della costa, poi insabbiata a causa del bradisismo, dopo le mareggiate dei giorni scorsi sono tornati nuovamente visibili.

A segnalare il caso, alcuni residenti che hanno notato la fuoriuscita dalla riva delle antiche strutture.

SAGRATO-MUSEO - L'area interessata dal ritrovamento è a pochi passi dalla pittoresca chiesa parrocchiale di san Sossio, che conserva sul sagrato diversi reperti d'epoca romana, numerosi frammenti di decorazioni architettoniche, capitelli corinzi di marmo, resti di colonne.

Seabus, il progetto di autobus del mare

C'è anche il progetto Seabus, partorito dagli studenti del Polo Marconi della Spezia, tra quelli che presto saranno sul tavolo dell'Unione Europea con la prospettiva di ricevere finanziamenti vitali. Si chiama Horizon 2020 ed è il nuovo programma del sistema di finanziamento integrato destinato alle attività di ricerca della Commissione europea.

In totale 75 miliardi di euro circa, per "garantire il primato dell'Europa nel settore scientifico a livello mondiale, sostenere la ricerca e l'innovazione dell'industria europea, con una forte attenzione verso le tecnologie abilitanti e gli investimenti a favore delle piccole imprese e affrontare le grandi sfide globali".

Il progetto di un autobus del mare è stato sviluppato insieme da ingegneri e designer navali e arriverà sul tavolo di Bruxelles il 18 marzo.

Oceani? Dieci volte più ricchi di pesce del previsto

Una ricerca arabo-spagnola ha scoperto che gli oceani sono molto più ricchi di pesce del previsto. La fascia semi-abissale, compresa fra 200 e 1.000 metri di profondità, è infatti dieci volte più popolata di quanto si credesse. Tra gli abitanti più comuni pesci spada, calamari e seppie. Lo dimostra uno studio pubblicato dalla rivista Nature Communications e coordinata da Xabier Irigoyen, della Fondazione spagnola AZTI-Tecnalia e della università dell'Arabia Saudita Kaust.

I ricercatori hanno monitorato gli oceani, con rilievi acustici, percorrendo 32.000 miglia nautiche nell'ambito del progetto Malaspina Expedition, coordinato da Carlos Duarte del Consiglio Nazionale delle Ricerche spagnolo (Csic).

In base ai risultati della spedizione la quantità totale dei pesci semi-abissali passerebbe da 1.000 milioni di tonnellate a 10.000 milioni di tonnellate.

Il progetto, per Duarte, ha fornito l'opportunità unica di valutare la quantità di questi pesci che, sebbene così numerosi, costituiscono una grande incognita del mare aperto, dato che, per molte specie, ci sono lacune nella conoscenza della loro biologia, ecologia, adattamento. "Fino ad ora? - osserva Duarte - abbiamo avuto solo i dati forniti dalla pesca a strascico".

Il fatto che la massa totale dei pesci semi-abissali è almeno 10 volte maggiore di quanto si pensasse, secondo Irigoyen, "ha implicazioni significative nella comprensione dei flussi di carbonio nel mare". Queste specie salgono di notte sugli strati superiori dell'oceano per nutrirsi e vanno giù durante il giorno, al fine di evitare di essere rilevate dai predatori.

Un comportamento che accelera il trasporto di materia organica nell'oceano, il motore biologico che rimuove la CO2 dall'atmosfera, perché invece di affondare lentamente dalla superficie, viene rapidamente trasportata a 500 e 700 metri di profondità e rilasciata con le feci.

Il fumetto di pesce

In cucina accade spesso: certe preparazioni classiche hanno nomi seducenti e definizioni fascinosse che rischiano però di far paura.

Così è del fumetto di pesce che, nella sua collocazione enciclopedica, si dice appartenere ai fondi tradizionali, nella famiglia dei fondi bianchi. Recitata in questo modo, tuttavia, la lezione suona un po' freddina, e pure difficile, proviamo invece, come sempre, a guardare da vicino e a procedere passo passo.

Il fumetto di pesce altro non è che una sorta di brodo ristretto, molto comodo e molto tattico per insaporire altre preparazioni (in particolare salse, creme, potage, ma anche risotti) e anche per amministrare una parsimoniosa economia domestica. Si ottiene infatti dagli scarti commestibili di pesci (o dei crostacei) utilizzati in filetti in altre preparazioni. Attenzione dunque: il fumetto non è una zuppa di pesce!

Prepararlo è semplicissimo ed anche rapido, occorre solo qualche piccola accortezza nella pulizia dei pesci, poi acqua fredda, note aromatiche e 20 minuti circa di cottura.

Potete utilizzare il pesce che avete a disposizione ma tenete presente che è bene evitare i pesci grassi (salmone e sgombro ad esempio), ideali sono invece i pesci a carni bianche (nasello, sogliola, rombo) ma anche le carcasse e le teste dei pesci classici da zuppa (scorfano, gallinella, ecc). Per le verdure e le note aromatiche di contorno le scuole di pensiero variano leggermente: ma sappiate che se il porro e la cipolla sono sempre presenti, la carota e il sedano vanno amministrati con parsimonia.

Un piccolo bouquet garni (alloro, timo, prezzemolo, aglio), una manciata di pepe bianco in grani e un bicchiere di vino bianco secco aggiungono profumo.

La ricetta

Ingredienti per 4 persone

- 1,5 kg circa di scarti di pesce crudo (teste, lisce ben lavate)
- 25 g di burro
- 1 porro
- 1 piccola cipolla
- ½ carota
- 1 piccolo gambo di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 piccolo bouquet garni,
- acqua freddissima per coprire (2 litri circa).

Preparazione

Lavate con cura le teste e le lisce dei pesci eliminando ogni traccia di sangue e le parti scure che darebbero un sapore cattivo al fumetto. Tritate grossolanamente le verdure e fatele appassire con il burro in una casseruola capiente, senza far scurire, aggiungete le lisce e le teste dei pesci e bagnate con il vino freddo.

Fate svaporare, aggiungete il pepe e il bouquet garni e coprite con l'acqua fredda. Fate cuocere schiumando di tanto in tanto per una ventina di minuti, quindi filtrate utilizzando un colino a maglie strette e, se volete rasentare la perfezione, fate una seconda passata attraverso una



garza per ottenere un brodo più limpido. In generale è bene non salare il fumetto perché dovendolo utilizzare in altre preparazioni si rischia di sommare sale a sale e di perdere di vista il sapore.

Potete invece tranquillamente congelare il vostro fumetto per averlo a disposizione agevolmente quando ne avrete bisogno.

Al via monitoraggio dei cetacei del Santuario Pelagos

Riprende il progetto di monitoraggio dei cetacei nel Santuario internazionale dei mammiferi marini Pelagos, realizzato da Fondazione Cima grazie al supporto di Corsica Sardinia Ferries, che mette a disposizione dei ricercatori i traghetti come "piattaforme di osservazione".



Si tratta di una parte di un progetto più ampio, iniziato nel 2007, che coinvolge altre tratte servite dalla compagnia e altri enti di ricerca come l'università di Pisa e l'Accademia del Leviatano, con il coordinamento di Ispra.

A partire da fine febbraio, per l'ottavo anno di fila i marine mammal observers della Cima si sono imbarcati, e continueranno settimanalmente, sulle navi gialle dirette in Corsica, per raccogliere dati sulla presenza e distribuzione dei cetacei nel Mar Ligure.

Da quest'anno, oltre alla ricerca ed alla divulgazione, il progetto coprirà anche l'aspetto della salvaguardia dei cetacei. La Fondazione Cima studierà nuovi protocolli per la segnalazione in tempo reale degli avvistamenti, al fine di ridurre ulteriormente il rischio di collisioni e terrà un corso di formazione specifico ai comandanti e agli ufficiali delle navi gialle.

I ricercatori evidenziano che «In tutti questi anni, non si sono mai verificati episodi di collisione con cetacei. La presenza a bordo dei marine mammal observers e la preparazione degli equipaggi della Compagnia sono garanzia di attenzione e salvaguardia verso i cetacei».

I ricercatori Cima spiegano che «La rete ottenuta grazie alla Corsica Sardinia Ferries ci garantisce una visione completa del Santuario Pelagos, la più grande area marina protetta del Mediterraneo. Tutte e otto le specie di cetacei presenti in Mediterraneo vengono regolarmente avvistate durante le traversate, dalla specie più comune, la stenella striata, a specie considerate più rare come lo zifio o il globicefalo. Grazie all'utilizzo dei traghetti come piattaforma di campionamento, disponiamo oggi di un dataset omogeneo e rappresentativo, che ci permette di iniziare a valutare lo stato di conservazione delle popolazioni di cetacei nel nostro mare».

Nel 2013 il monitoraggio dei cetacei a bordo dei traghetti che collegano la Corsica da Savona e Nizza ha effettuato più di 700 avvistamenti nel Santuario Pelagos. Le due specie più avvistate sono quelle più diffuse nell'area: la stenella striata, con 345 avvistamenti e la balenottera comune, 332 avvistamenti.

I ricercatori sottolineano che «Questi dati sono in linea con i numeri registrati lo scorso anno e confermano il trend positivo misurato nei primi 5 anni del progetto. Il 2013 sarà ricordato anche per le numerose occasioni in cui questi animali, che raggiungono i 20 metri di lunghezza, sono stati visti saltare completamente fuori dall'acqua. Uno spettacolo che ha incantato non solo i passeggeri ma anche i ricercatori! Numeri da record, anche per lo zifio: questa specie veniva mediamente avvistata 5 volte all'anno, mentre la scorsa estate è stata incontrata 21 volte. Non sono mancati anche avvistamenti del secondo gigante del santuario: il capodoglio che è stato avvistato 16 volte e durante un avvistamento erano presenti anche alcuni cuccioli, un altro dato inusuale e molto importante, che indica possibili cambiamenti climatici».

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