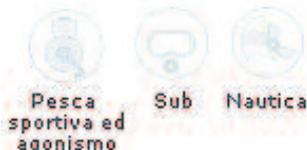


In questo numero

- Allarme Antartide**
pag.2-13
- Comunicazioni**
ARCI PESCA FISA
pag.14
- Decreti, Regolamenti**
e Bandi
pag.15
- Attenzione al**
Lagocephalus sceleratus
pag.16-17
- Norme tutela del**
patrimonio culturale
pag.18-19
- Pesca e acquacoltura**
pag.20
- News**
pag.21
- Bandiere Blu 2014**
pag.22-23
- Vita attorno a container**
pag.24-27
- News**
pag.28-29
- Stock ittici**
pag.30-31
- L'Angolo**
Enogastronomico
pag.32
- Megattere, 3 sottospecie**

ARCI PESCA FISA

Associati



Allarme Antartide, iniziato collasso ghiacciai occidentali

In Antartide è già iniziato il collasso della calotta glaciale occidentale (il cosiddetto **Wais**, Western Antarctic Ice Sheet): il processo di scioglimento ha ormai superato il punto di non ritorno e, se dovesse propagarsi all'intera area, potrebbe causare un innalzamento del livello dei mari pari a 3-4 metri nell'arco dei prossimi secoli.

A lanciare l'allarme sono due studi: il primo è pubblicato sulla rivista **Science** dai ricercatori dell'**Università di Washington**, mentre il secondo, condotto dalla **Nasa** in collaborazione con l'**Università della California** ad Irvine, è stato presentato durante una conferenza stampa e sarà pubblicato sulla rivista **Geophysical Research Letters**.

Entrambe le ricerche hanno focalizzato la loro attenzione su una zona molto particolare della calotta glaciale occidentale, ovvero lungo la costa di Amusden.

Qui si trova il ghiacciaio Thwaites, il 'cardine' dell'intero sistema Wais che, secondo i ricercatori, ha già iniziato a collassare così come molti altri ghiacciai vicini.

I rilievi topografici fatti nell'ambito dell'operazione IceBridge della Nasa dimostrano che il ghiacciaio Thwaites ha ridotto la sua elevazione di diversi metri all'an-

no superando il punto di non ritorno.

"Il collasso di questo settore dell'Antartide occidentale sembra inarrestabile", commenta Eric Rignot, ricercatore dell'università della California e del Jet Propulsion Laboratory (Jpl) della Nasa.

"Il fatto che il ritiro dei ghiacci stia avvenendo simultaneamente



in un largo settore - aggiunge - indica che è stato scatenato da una causa comune, ovvero un aumento del calore dell'oceano sotto le porzioni galleggianti dei ghiacciai. A questo punto la scomparsa di questo settore appare inevitabile".

Secondo le simulazioni, infatti, la perdita di ghiaccio continuerà nel corso del prossimo secolo con una velocità piuttosto modesta, ma tra 200-500 anni accelererà in maniera repentina, appena la linea di confine tra ghiaccio e terra sarà arretrata fino alle regioni più profonde del bacino.

Secondo le simulazioni, infatti, la perdita di ghiaccio continuerà nel corso del prossimo secolo con una velocità piuttosto modesta, ma tra 200-500 anni accelererà in maniera repentina, appena la linea di confine tra ghiaccio e terra sarà arretrata fino alle regioni più profonde del bacino.

La scomparsa del ghiacciaio Thwaites potrebbe determinare un innalzamento dei mari di circa 60 centimetri. Il collasso potrebbe poi propagarsi alle aree adiacenti minando gran parte della calotta che ricopre l'Antartide occidentale.

9^a edizione della Giornata Nazionale Mangiasano a Messina



Si è celebrata in più di 20 piazze italiane la 9^a Edizione della giornata Mangiasano, in occasione della giornata mondiale della Biodiversità, promossa dalle Nazioni Unite.

Voluta e progettata dal **VAS Onlus** (Associazione Verdi Ambiente e Società) e sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica, della Commissione Europea, del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Foreste, del Ministero dell'Ambiente e dell'Expo Milano 2015.

Ancora una volta l'**Arci Pesca Fisa**, partner dell'evento, è stata rappresentata in maniera significativa dal **Comitato Arci Pesca Fisa di Messina**.

La manifestazione dell'**Arci Pesca Fisa** si è svolta presso l'elegante *Enoteca Provinciale di S. Placido Calonerò Pezzolo*.

Al centro della nona edizione, l'alimentazione nazionale del bambino (da 0 a 3 anni).

Con l'impegno di sempre il coordinatore dell'evento è stato ancora una volta **Saccà Domenico** che si è avvalso della disponibilità e della preparazione di **Vittorio Cocivera** (apprezzata la sua relazione) e dagli interventi di **Carlo Cannarozzo**, Console Provinciale dei Maestri del Lavoro di Messina, dell'Azienda Agroalimentare CAIFE di Pezzolo, della Pasticceria La Motta di Messina e con l'aiuto del CESV di Messina.



L'evento, che ha avuto un prologo in *Piazza Lo Sardo* unitamente alla **CIA Provinciale di Messina**, si è sviluppato in un incontro-dibattito svolto all'Enoteca dove parecchi sono stati gli interventi di chiarimento e di apprezzamento del tema dibattuto.

A completare la giornata un ricco buffet con variegate degustazioni tipiche che è stato offerto dall'**Arci Pesca Fisa** ai numerosi presenti.

Conclusosi con un brindisi augurale ed un arrivederci al Mangiasano 2015 !!!

9^a edizione della Giornata Nazionale Mangiasano a Messina



A seguire un'interessante report del tema al centro del dibattito durante la giornata Mangiasano:

LA DIETA DEL BAMBINO DA 0 A 3 ANNI

FINO A 6 MESI:

- solo ed esclusivamente latte materno, a richiesta! Non è necessario introdurre alcun cibo solido, né alcuna bevanda liquida (secondo le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità fino a 6 mesi il bambino dovrebbe avere un allattamento esclusivo con latte materno, perché questo garantisce i nutrienti fisiologici e nelle giuste proporzioni, contiene ormoni e fattori di crescita, aumenta le difese immunitarie)

DOPO I 6 MESI:

- il lattante comincia a maturare, in questa fase, il sistema nervoso, gastroenterico e renale e pertanto può cominciare a ricevere alimenti solidi, senza interrompere l'allattamento (che può essere protratto con grandi benefici per mamma e bambino oltre i due anni di età):

- frutta e verdure crude come allenamento per

le gengive "sdentate" (i bambini cominceranno a prendere confidenza con i sapori, senza doversi sfamare con tali cibi)

- verdure cotte (meglio al vapore!), intere o schiacciate
- legumi ben cotti, interi o schiacciati con un po' di pane o minestrina
- pane (con la crosta, per giocare o in ammollo con legumi e verdure)
- pasta (se grande, da tenere con le mani e succhiare, se piccola, da mangiare con il cucchiaino)
- zuppe varie, a piacimento con diversi cereali (soprattutto in chicchi), verdure, legumi passate o cotte molto a lungo
- olio d'oliva, a crudo
- in piccole quantità, per evitare una sovra-assunzione di proteine animali (sconsigliata sempre, ma a maggior ragione nei primi due anni di vita): yogurt e formaggi, carne e pesce, in piccoli pezzetti (controllando l'origine e preferendo carne bio e pesci piccoli locali)

COSA EVITARE O LIMITARE, NEL PRIMO ANNO DI ETÀ:

- il latte vaccino, perché con nutrienti poco assimilabili (yogurt, ricotta e formaggi sono più digeribili). Finché il bambino viene allattato, non ha bisogno di altri tipi di latte.
- pomodoro, patata, melanzana, peperone: perché appartenenti alla famiglia delle solanacee (la solanina è una sostanza tossica per il sistema nervoso)
- miele (potrebbe contenere spore di botulino)
- sale: non è necessario evitare di salare completamente le vivande del bambino, ma è importante creare buone abitudini alimentari usando per tutta la famiglia poco sale e preferendo altri insaporitori come erbe aromatiche.

9ª edizione della Giornata Nazionale Mangiasano a Messina

COSA BANDIRE (possibilmente) DALLA TAVOLA:

- omogeneizzati (costano di più, hanno una qualità inferiore rispetto agli alimenti freschi e abitano il palato del bambino a sapori e consistenze artificiali)
- tisane zuccherate (per i primi 6 mesi è sufficientemente dissetante il latte materno e dopo il sesto mese va benissimo l'acqua)
- zucchero bianco: oltre al "classico" problema della carie, molti non sanno che lo zucchero bianco demineralizza l'organismo sottraendo calcio, vitamina B e magnesio ed espone ad alti rischi di diabete (si può sostituire con zucchero grezzo di canna, malto e miele)
- cibi industriali in generale (snack, dolci, scatolette, cibi pronti, ecc), perché abitano i bambini a sapori artificiali e perché contenenti spesso aromi, zucchero, sale e additivi (coloranti, conservanti, addensanti, stabilizzanti, edulcoranti, ecc).

INDICAZIONI GENERALI:

- fornire al bambino una dieta varia (ad esempio, nel caso dei cereali non limitarsi a cucinare, paste e pastine, ma variare con riso, avena, orzo, farro, mais, ecc)
- prediligere sempre prodotti freschi, locali, biologici e non raffinati dall'industria, per garantire la salute dei bambini e dell'ambiente
- seguire una dieta sana a livello familiare, perché l'"esempio" è la migliore scuola...

E per concludere ancora qualche foto delle manifestazioni collaterali a questa importante giornata Mangiasano:



Pescando Ravenna 2014



Pescando Ravenna 2014 un mare di eventi: inaugurazione della scala di risalita del pesce nel fiume Reno.

Il primo giugno alla presenza della cittadinanza, delle Istituzioni locali, del Centro Servizi dell'Archi Pesca Fisa, delle Associazioni della pesca sportiva ed ambientaliste, con la partecipazione dell'ente gestore della diga è stata inaugurata la scala di risalita del pesce presso la diga sul fiume Reno in località Volta Scirocco.

Il progetto realizzato dalla Provincia di Ravenna è stato finanziato con la collaborazione della Regione Emilia-Romagna consentendo di aggirare la maestosa diga.

Sfruttando il vecchio alveo del Po di Primaro sono stati congiunti i tratti a monte ed a mare della diga permettendo ai pesci di percorrere la corrente del fiume sia in salita verso monte che in discesa verso il mare.

Il percorso migratorio consentirà all'ittiofauna di raggiungere i siti di riproduzione o quelli di crescita superando quell'ostacolo artificiale che, frapponendosi agli spostamenti, metteva a rischio la sopravvivenza di una vasta molteplicità di ittiofauna.

L'ecosistema acquatico del fiume Reno, infatti, ha subito per molti anni mutazioni dell'equilibrio biologico e



quindi ecologico per l'ittiofauna e per le altre comunità dipendenti fra l'altro dal mantenimento dei flussi di nutrienti e di sedimenti.

Con la realizzazione dell'opera si è invertito il percorso di un ecosistema perturbato, che vide la riduzione o alla scomparsa delle specie sensibili con una conseguente diminuzione di complessità dell'ecosistema, cioè una perdita di biodiversità.

L'intervento ha permesso di attivare processi concreti per la difesa dell'ecosistema acquatico, per la tutela della qualità delle acque in funzione della vita dei pesci da sempre obiettivo di primaria importanza e determinante le scelte di salvaguardia

del patrimonio ittico operate dall'Assessorato alla pesca della Provincia di Ravenna.

Ne è conseguito un progetto con soluzioni tecniche tese alla valorizzazione del corso d'acqua e ad orientare un intervento naturalistico riproponendo il processo storico di regimazione delle acque alterato dalla diga non sempre rispettosa della vita dei pesci.

Nell'ampia problematica riguardante la gestione, la tutela delle acque e la salvaguardia del patrimonio ittico un elemento merita particolare attenzione: il danno ambientale cagionato alla fauna ittica dalle opere di sbarramento dei corsi d'acqua.

In Italia manca una cultura di tutela dell'ittiofauna. Dato che i pesci delle nostre acque interne non hanno mai avuto un elevato valore commerciale, non si è sentita la necessità di conciliare le esigenze dell'uomo con le esigenze migratorie della fauna ittica. Il paradosso è che si spendono ingenti cifre per ripopolare i fiumi quando poi, nei fiumi stessi, non ci sono condizioni idonee perché i pesci possano riprodursi.

Oggi nel fiume Reno i pesci (ictaluridi come il Pesce gatto e i ciprinidi in genere), potranno di nuovo ricomporre il patrimonio faunistico di un tempo, vivere nel corso d'acqua, risalire il fiume durante il periodo della frega per andare a deporre le uova là dove il loro istinto li fa migrare. Consentirà pure la vita a molte specie eurialine (cefali ed anguille in particolare) riutilizzando le aree interne maggiormente idonee per completare il loro ciclo biologico.

Da qui la dimostrazione di una risposta concreta a chi ama l'ambiente e le sue specie viventi.



Pescando Ravenna 2014

Domenica 1 giugno a Lido Adriano si è tenuto un incontro dal tema "Pescando Ravenna : un mare di opportunità" in cui le Autorità locali e la Regione, hanno incontrato la cittadinanza per un pubblico confronto ispirato al turismo ed alla pesca sportiva nelle acque interne e nel mare.

Sono state presentate le criticità emergenti in ambito nazionale e locale in cui complesse dinamiche, mostrano come il nostro turismo si stia trasformando ed adattando al processo di globalizzazione di quest'ultimo ventennio in cui tende a caratterizzarsi maggiormente con modelli standardizzati sia nell'offerta che nell'organizzazione gestionale.

E come ha detto il moderatore **Aldo Tasselli** responsabile del Centro Servizi di Arci Pesca Fisa *"occorre ricordare che, fatta eccezione per alcune città, meta di un turismo continuativo nel tempo, nel territorio nazionale la presenza turistica è stagionale e permane una variabilità temporale di pochi mesi definita "bassa ed alta stagione", con criticità socio economiche che variano da zona a zona ed a volte di rilevante spessore. La pesca sportiva può essere considerata come un'eccellenza innovante del turismo tradizionale del territorio ravennate e nazionale promuovendo opportunità con una temporalità attrattiva mai sperimentate fino ad ora. Far conoscere al turista pescatore la necessità di porsi realmente in relazione con esse e darne continuità temporale è un valido supporto per sviluppare incoming con pacchetti vacanze legate alla cultura, alla storia, alla ricettività ed alle possibilità di pesca dalla montagna al mare."*



L'Assessore regionale **Tiberio Rabboni** (foto a sinistra) presentando la legge regionale sul pesca turismo itturismo e acquiturismo in corso di approvazione ha evidenziato le opportunità offerte per stimolare le pluriattività dei pescatori professionisti verso un settore nuovo e qualificante per produrre reddito ed occupazione costiera. Ha affermato *"il sostegno della Regione avverrà con l'attuazione del programma finanziario messo a disposizione dal Fondo Europeo Affari Marittimi della Pesca finalizzando in tal modo anche le molteplici opportunità offerte dalla pesca sportiva vettore di turismo."*



L'Assessore **Massimo Camelliani** (foto a destra) presentando l'impegno del Comune di Ravenna con l'istituzione di un gruppo di lavoro e di due sottogruppi, uno per le tematiche ambientali e l'altro per le attività produttive fra le quali l'acquacoltura ha sottolineato la necessità di poter disporre di proposte progettuali presentate dai portatori d'interesse entro la fine di giugno per aprire un confronto sulle priorità e sull'applicabilità in ambito locale. *"E' un impegno che intendiamo realizzare con la partecipazione dal basso, con scelte mirate a recuperare gli ambienti umidi del ravennate a promuovere l'economia ittica per favorire occupazione e reddito, facilitando pure gli investimenti dando assistenza per ridurre gli impatti burocratici ; E' un impegno per rivalutare la pesca nel contesto delle sue risorse recuperando il tempo perduto nella certezza di stimolare futuri nuovi interessi in ambito locale"*.



Nel contempo cita le attività in corso del Comune di Ravenna proponenti la pesca con la campagna promozionale della cozza selvatica a Marina di Ravenna, la presentazione di un programma di opportunità nel contesto dell'Expo di Milano e di eventi a Ravenna in cui l'economia ittica ravennate troverà giusta collocazione, l'impegno autunnale con la presentazione di programmi attuativi che formeranno il pacchetto di investimenti da promuovere sul prossimo FEAMP 2014-2020 e su altri fondi strutturali europei.



La Presidente della Pro loco di Lido Adriano **Paola Fantinelli** ripercorre il viaggio di Pescando Ravenna giunto al suo secondo anno fra consensi ed eventi di valorizzazione della costa richiamando le opportunità create, le conoscenze fatte, le aperture a dialoghi mai considerate fino ad ora nel settore del turismo in cui la pesca sportiva ricreativa è un'eccellenza mai sfruttata ma di sicuro effetto socio economico per il tessuto locale. Evidenziando i nuovi rapporti con i turisti stranieri portati a scorrere fra le dune costiere nel tempo conservate con la loro vege-

Pescando Ravenna 2014

tazione alofila, psammofila con l'ammofiletto imperante e percorrendo i percorsi ciclabili fino ai capanni da pesca aperti per loro, rileva la concretezza del programma del Comune di Ravenna a legare la pesca all'ambiente ed al turismo. Cita *"la collaborazione positiva con studenti finlandesi portati a conoscere le nostre realtà locali simili alle loro ma funzionalmente migliori per il periodo delle vacanze e rilevando fra i giovani delle scuole italiane la non conoscenza delle peculiarità conviviali e di socializzazione dei capanni da pesca ritiene indispensabile promuovere un reticolo di opportunità in cui tali strutture siano fonte di gestione e di occupazione per il turismo e per avviare le future generazioni a contatto con l'ambiente e farlo vivere in modo compatibile."*



Il Presidente nazionale di Arci Pesca Fisa **Fabio Venanzi** ritenendo la pesca vettore di turismo la propone in un modo diverso dal passato e la sua associazione ponendosi l'obiettivo di riformarsi vuole essere sempre più un valido interlocutore per promuovere una gestione della pesca sportiva nell'ambito dell'economia ittica nazionale ed europea. Dopo lunghissimi anni, presentando i riconoscimenti del Ministero evidenzia il percorso seguito nell'affermare i programmi strategici per il mare in sinergia con la pesca professionale e cita i progetti in corso oltre alla partecipazione ad eventi come quello di Pescando Ravenna che nella sua prima edizione e nella sua seconda l'ha visto partecipare condividendo i programmi ed i piani tematici del Comune. Richiamando il censimento del Ministero con 1.000.000 di pescatori in mare evidenzia le potenzialità di un settore che deve essere considerato trainante un'economia non a tutti nota con un indotto di notevole spessore.

Afferma che *"la pesca sportiva ricreativa deve proporsi come promotrice di valore aggiunto sul territorio."*

Il Presidente provinciale della FIPSAS **Floriano Camanzi** condividendo i piani del Comune di Ravenna esprime la sua disponibilità a collaborare alle varie iniziative e presenta la manifestazione sportiva nazionale di domenica 8 giugno presso il Centro Fipsas delle Giarine e la convivialità di quel giorno a dimostrazione della tradizione culinaria ravennate a tutti i partecipanti alla gara.

Il Presidente dell'associazione dei capanni da pesca **Domenico Sangiorgi** presenta il momento critico nel dover rispettare gli indirizzi del piano capanni del Comune di Ravenna che promuovono un adeguamento strutturale il cui costo aggiunto alle spese di concessione incideranno notevolmente sui suoi associati. Evidenziando l'opera svolta dai capannisti nel garantire il mantenimento ambientale concorda con i piani tematici del Comune restando a disposizione per dare continuità all'evento capanni aperti che trova grande consenso fra la cittadinanza e fra i turisti stranieri.



L'Assessore comunale **Libero Asioli** presentando l'iniziativa del piano capanni segnala l'esigenza di una ristrutturazione complessiva per eliminare gli aspetti architettonici deleteri per l'ambiente in cui ancora oggi sono presenti materiali fatiscenti oppure pericolosi come l'eternit. Affermando che il Comune nel voler ripristinare il sistema non inciderà in modo negativo ma vuole assicurare una continuità nel rispetto dell'ambiente e nei riguardi di costruzioni tipiche ravennate prive di materiali decrepiti o pericolosi. L'impegno prevede una continuità di quella convivialità ravennate che da sempre ha promosso la gestione di un capanno da pesca ricreativa. Per le attività in essere il Comune si attiverà per accedere ai fondi strutturali europei quale via da seguire per utilizzare risorse finanziarie disponibili nella compatibilità degli interventi negli ambienti naturali e nel mare.



Il responsabile regionale sulla pesca marittima e sul demanio, **Pier Giorgio Vasi** ritenendo che il programma comunale sia in linea con gli indirizzi europei indica un percorso da seguire per accedere alle risorse europee oggi maggiormente disponibili in quanto la Regione Emilia-Romagna è stata indicata quale referente per il bacino adriatico Jonico.



Paola Fantinelli, in termine ha reso omaggio ai presenti ed in particolare modo a **Secondo Galassi, Massimo Camelliani, Libero Asioli, Fabio Venanzi, Aldo Tasselli** attestando il dovuto riconoscimento per quanto fatto e per il proseguimento di un programma così articolato da parte della Pro Loco di Lido Adriano

Gli omaggi offerti da Paola Fantinelli, Presidente Pro Loco di lido Adriano



Secondo Galassi



Aldo Tasselli



Massimo Camelliani



Fabio Venanzi



Libero Asioli



Piergiorgio Vasi



Enrico Gurioli (giornalista)

Gli incendi boschivi in Calabria: fenomenologia , storia e contrasto



Il Corpo Forestale dello Stato Comando Regionale Calabria nei giorni scorsi ha promosso un incontro di divulgazione e formazione per le Associazioni Ambientaliste della Calabria dal titolo “Gli incendi boschivi in Calabria : fenomenologia , storia e contrasto “ – Progetto PON “Sicurezza integrata nelle aree montane e rurali , al Centro Agroalimentare di Lamezia Terme .

Hanno partecipato in accordo con il Dipartimento Regionale di Protezione Civile , tutte le associazioni iscritte all’Albo Regionale , tra questi anche l’**Arcipesca Fisa Calabria** ha aderito a tale iniziativa con i Comitati e i nuclei territoriali regolarmente accreditati nel territorio calabrese.

Ai partecipanti è stata consegnata una chiavetta USB con il materiale formativo e informativo rivolto alle scuole per porre in essere delle azioni di sensibilizzazione e promozione .

Ad accogliere il grande “popolo” del volontariato arrivato da tutta la Calabria il Comandante Regionale del CFS Dr. Giuseppe Graziano, Il Direttore Generale Dipartimento della Presidenza Regione Calabria Avv. Francesco Zoccali , Direttore Generale Dip. Agricoltura , Foreste e Forestazione della Regione Calabria Prf. Giuseppe Zimbalatti, il Dir. Sup. Fabrizio Bardanzellu dell’ Ispettorato Generale di Roma del CFS , il Dr.

Carlo Ferrucci Primo Dirigente Comando Regionale CFS ed il Prof., Francesco Iovino Ordinario di Assesamento Forestale e Selvicoltura dell’Università della Calabria.

Visita alla ‘Madonna dello Scoglio’



Il CTA di Cosenza in collaborazione con l’**Arci Pesca Fisa** nei giorni scorsi ha promosso in provincia di Cosenza un pellegrinaggio nel Comune di Placanica in Località Santa Domenica.

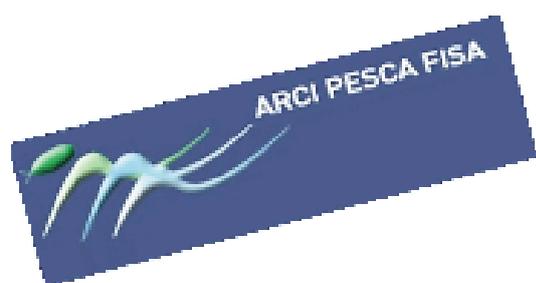
Questo territorio diocesano, precisamente nella Contrada Santa Domenica del Comune di Placanica (RC), da ormai 40 anni è meta di moltissimi fedeli che accorrono, in gruppi e singolarmente, per pregare La Vergine SS.ma, invocata come “Madonna dello Scoglio”.

Il flusso di pellegrini è andato via via crescendo, e si può quindi affermare senza alcun pericolo di smentita che centinaia di fedeli di ogni stato sociale, da ogni parte d’Italia e non solo, cercano qui un incontro con Dio attraverso i sacramenti della riconciliazione e dell’eucaristia.

Tra i nostri soci anche alcuni ragazzi diversamente abili, che nonostante le difficoltà incontrate, hanno dimostrato una forza straordinaria nell’affrontare una giornata faticosa, sia per il viaggio sia per alcuni piccoli inconvenienti logistici da parte dell’organizzazione, messa in difficoltà dal grandissimo numero di presenze.

Quest’anno è stato festeggiato il 40° anno dall’apparizione, di conseguenza presenze politiche, militari e civili hanno partecipato alla funzione religiosa che ha il suo momento più importante nella Preghiera del Malato .

I nostri partecipanti, moltissimi dei quali visitavano questo magnifico luogo per la prima volta, sono rimasti entusiasti dell’esperienza.



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 nutrendo 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 indipendenti 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 Elena 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.

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.



**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.



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



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

Per informazioni sulla RETE Arcipesca Turismo, scrivere a : arcipesca@tiscali.it - tel. 064511704

Organizzazione tecnica: MSC - Crociere

Mediterraneo Orientale MSC PREZIOSA

Partenza VENEZIA: 2-9-16 AGOSTO 2014 7 notti



Quote di Partecipazione

Cabina Interna

€ 955,00*

Cabina Vista Mare

€ 1.035,00*

Cabina Balcone

€1.215,0*

* Quote per persona

Sono escluse quote di iscrizione € 120 + assicurazione € 35

ARCIPESCA TURISMO

L'Arcipesca Nazionale, attraverso la rete dei suoi Circoli Territoriale, promuove il turismo per i suoi soci, riceve le proposte di viaggi vantaggiose e le diffonde nella RETE Arcipesca, sarà cura degli interessati entrare direttamente in contatto con l'offerente per la prenotazione e il relativo pagamento, facendo presente che si è soci dell' Arcipesca Fisa. Per vedere le proposte è necessario entrare nel sito: www.arcipescafisa.it e cliccare alla voce **Turismo**.



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

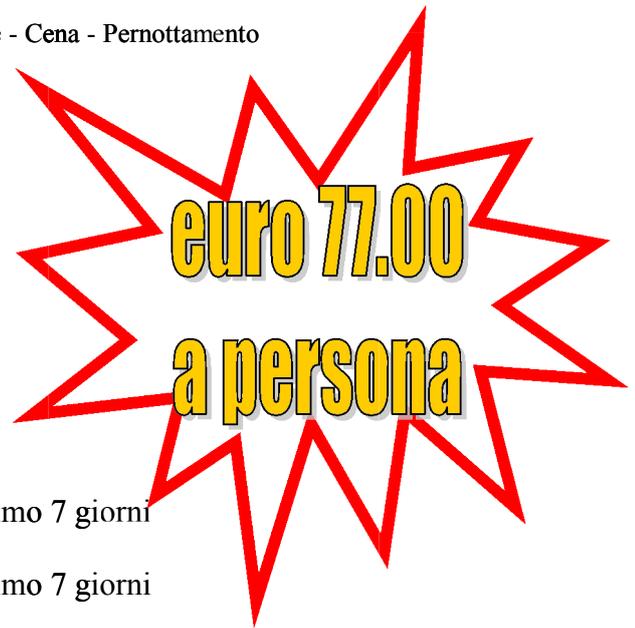
supplemento ½ pensione Euro 10,00 a persona escluso bevande

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 Calcinai.

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.



Monolocali:

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

Incentivi internazionalizzazione alle imprese siciliane

C'è tempo fino al 30 giugno 2014 per richiedere i contributi messi a disposizione della Regione Sicilia finalizzati a promuovere la partecipazione alle manifestazioni fieristiche in programma entro l'anno.

Gli incentivi sono destinati alle imprese di trasporti, ai tour operator e alle agenzie di viaggio, agli alberghi e alle strutture extralberghiere, ai residence e ai villaggi turistici, MICE (meetings, incentives, conferencing, exhibitions) e, infine, distretti turistici, associazioni di categoria, consorzi del settore.

Servizi concessi: le imprese possono utilizzare le risorse regionali per utilizzare gli stand e i magazzini nel corso delle fiere internazionali, per l'inserimento nel catalogo espositori, per l'accesso alla agenda online e la preparazione di badge di ingresso.

Come accedere al bando

Le aziende possono inviare il modulo di adesione entro il 30 giugno 2014. Il bando è pubblicato sul sito della Regione Sicilia.

http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_TurismoSportSpettacolo/PIR_Turismo/PIR_3217958.3866384067/Avviso_Borse_Fiere_2_sem_2014.pdf

Fondo europeo per la pesca

Il regolamento istituisce un nuovo Fondo europeo per la pesca (FEP) per il periodo 2007-2013. Il Fondo prevede un aiuto finanziario per agevolare l'applicazione della riforma del 2002 della politica comune della pesca (PCP) e sostenere le necessarie ristrutturazioni correlate all'evoluzione del settore.

Il Fondo europeo per la pesca (FEP) deve contribuire alla realizzazione degli obiettivi della politica comune della pesca (PCP) ossia deve garantire la conservazione e lo sfruttamento sostenibile delle risorse marine. A tal fine, il Fondo può accordare un sostegno finanziario inteso a:

- garantire la stabilità delle attività di pesca e lo sfruttamento sostenibile delle risorse alieutiche;
- ridurre la pressione sugli stock equilibrando le capacità della flotta comunitaria rispetto alle risorse disponibili;
- promuovere lo sviluppo sostenibile della pesca nelle acque interne;
- potenziare lo sviluppo di imprese economicamente redditizie nel settore ittico e la competitività delle strutture destinate a garantire lo sfruttamento delle risorse;
- favorire la tutela dell'ambiente e la conservazione delle risorse marine;
- incentivare lo sviluppo sostenibile e migliorare le condizioni di vita nelle zone in cui vengono praticate attività nel settore della pesca;
- promuovere la parità di genere tra gli addetti del settore della pesca.

Assi prioritari - Il FEP si articola intorno a cinque assi prioritari.

Misure a favore dell'adeguamento della flotta peschereccia comunitaria

Un aiuto finanziario può essere concesso ai pescatori e ai proprietari di un peschereccio interessati dalle misure adottate per contrastare l'eccessivo sfruttamento delle risorse o tutelare la salute pubblica, nonché per il ritiro temporaneo o permanente di pescherecci, la formazione, la riconversione professionale o il pensionamento dei pescatori. A parte quelle destinate alla demolizione, le imbarcazioni oggetto di ritiro permanente possono essere assegnate ad attività diverse dalla pesca o alla creazione di barriere artificiali. Il FEP può contribuire al miglioramento delle condizioni di lavoro, della qualità dei prodotti, dell'efficienza energetica e della selettività della cattura. Esso può altresì erogare contributi per la sostituzione dei motori, nonché per la concessione di indennità una tantum ai pescatori interessati da un arresto definitivo dell'attività di pesca e di premi ai giovani pescatori che intendono acquistare il loro primo peschereccio. Tuttavia gli aiuti finanziari non possono in alcun caso comportare un aumento della capacità di cattura o della potenza motrice della nave.

Acquacoltura, pesca nelle acque interne, trasformazione e commercializzazione

Il FEP favorisce l'acquisizione e l'utilizzo di attrezzature e di tecniche atte a ridurre l'impatto ambientale della produzione dell'acquacoltura e a migliorare la qualità dei prodotti e le condizioni in materia di igiene e di salute umana o animale. Gli aiuti sono riservati alle micro, piccole e medie imprese, nonché ad alcune grandi imprese con meno di 750 impiegati o un fatturato inferiore a 200 milioni di euro. Viene tuttavia data priorità alle microimprese e alle piccole imprese.

Azioni collettive

Alcune azioni collettive possono beneficiare di un aiuto a titolo del FEP a condizione che contribuiscano allo sviluppo sostenibile o alla conservazione di risorse, al miglioramento dei servizi offerti dai porti pescherecci, al potenziamento dei mercati dei prodotti della pesca o alla promozione di partenariati tra esperti e professionisti del settore della pesca.

Sviluppo sostenibile delle zone di pesca

Il FEP sostiene le misure e le iniziative finalizzate alla diversificazione e al potenziamento dello sviluppo economico nelle zone di pesca colpite dal declino delle attività alieutiche.

Assistenza tecnica

Il Fondo può finanziare le azioni di preparazione, monitoraggio, sostegno amministrativo e tecnico, valutazione, audit e controllo necessarie per l'attuazione del presente regolamento.

Clicca qui per consultare la pagina ufficiale

http://europa.eu/legislation_summaries/maritime_affairs_and_fisheries/fisheries_sector_organisation_and_financing/166004_it.htm

Attenzione al pesce *Lagocephalus sceleratus*

Pescatori fai da te e consumatori fate attenzione: il pesce *Lagocephalus sceleratus*, un pesce palla originario dell'Oceano Indiano che sta popolando il Mediterraneo, è pericoloso: se ingerito potrebbe portare anche alla morte. L'allarme, lanciato da Oceanus Research Group, deriva dalla Tetrodotossina, una neurotossina presente in alcune specie della famiglia Tetraodontidae: ad essere particolarmente tossici, in alcuni pesce palla, sono fegato e ovaie, ma meglio evitare completamente di mangiare questo pesce.

A fare particolare attenzione dovranno essere i pescatori fai da te: il pesce *Lagocephalus sceleratus* è stato avvistato al largo delle coste di Lampedusa, Palinuro, Salerno, Monopoli e Messina. La sua presenza nel Mediterraneo è stata segnalata dall'Istituto Superiore per la protezione e la ricerca ambientale il 7 novembre 2013.



Il pesce *Lagocephalus sceleratus*, spiegano dal Oceanus Research Group 'ha corpo oblunco, fusi-forme, ricoperto di pelle liscia senza placche o scudetti, ma dotato di spine corte e disposte in serie longitudinali nella regione ventrale, che è rigonfiabile e pieghettata in attitudine di riposo. La linea laterale è marcata e suddivisa in rami che circondano l'orbita e rami trasversali, che si congiungono con la linea laterale o che si diradano verso la zona ventrale. La testa, robusta, ha occhi circolari di grandezza media e aperture nasali minuscole. La bocca è piccola e i denti sono riuniti in due placche dentarie superiori e due inferiori. Può ingerire acqua o aria. Ha una sola pinna dorsale molto spostata indietro e con 13-16 raggi. L'anale è simmetrica alla dorsale ed ha 11-13 raggi. La caudale (15 raggi) ha il margine posteriore incavato e il lobo inferiore più lungo di quello posteriore. Le pettorali sono alquanto robuste ed hanno 14-16 raggi. Le ventrali sono assenti. Il colore del corpo è ardesia o grigio azzurrastro sul dorso, bianco latteo nel ventre. Gli esemplari giovanili hanno macchiette nere sparse nella zona spinosa.

E' una specie pelagica che allo stadio giovanile staziona vicino agli estuari dei fiumi e da adulta preferisce acque tropicali o calde, a profondità tra i 10 e i 100 m, ma può scendere anche oltre i 450m. Perlopiù si sposta grazie alle correnti. Se minacciata, si gonfia ingerendo aria o acqua, che trattiene contraendo gli sfinteri del piloro e dell'esofago e in modo da gonfiare lo stomaco, fino ad assumere una conformazione a palla. Si nutre sia di detriti che di organismi animali (crostacei e molluschi). Raggiunge i 60 cm di lunghezza totale'.

NUOVE NORME PER LA TUTELA DEL PATRIMONIO CULTURALE E PER RILANCIO TURISMO

Il Consiglio dei Ministri ha approvato un decreto legge per la tutela del patrimonio culturale, lo sviluppo della cultura e il rilancio del turismo.

Il decreto è composto dalle seguenti norme:

Misure per favorire il mecenatismo culturale (ArtBonus)

Le erogazioni liberali per gli interventi di manutenzione, protezione e restauro di beni culturali pubblici, per il sostegno degli istituti e dei luoghi della cultura pubblici o per la realizzazione di nuove strutture o il restauro e il potenziamento delle fondazioni lirico-sinfoniche e dei teatri pubblici possono beneficiare di un credito di imposta al 65% per gli anni 2014 e 2015 e al 50% per il 2016. Il credito d'imposta è ripartito in tre quote annuali di pari importo. Il credito d'imposta è riconosciuto alle persone fisiche e agli enti senza scopo di lucro nei limiti del 15 per cento del reddito imponibile, ai soggetti titolari di reddito d'impresa nei limiti del 5 per mille dei ricavi annui. Per questi ultimi, il credito d'imposta è utilizzabile anche in compensazione e non rileva ai fini delle imposte su i redditi e sull'Irap.

Inoltre si prevedono interventi in materia di:

- Trasparenza sulle donazioni: obbligo di comunicare, anche sui siti web, l'ammontare ricevuto e il suo utilizzo.

- Crowdfunding e Fundraising: organizzazione in capo al Mibact (a costo zero) di nuove apposite strutture per incentivare donazioni.

Semplificazioni delle procedure per il Grande Progetto Pompei

Il Direttore Generale per il Grande Progetto Pompei (GPP) può avvalersi dei poteri commissariali previsti per la velocizzazione delle procedure esecutive degli investimenti. La soglia per il ricorso alla procedura negoziata è elevata a 3,5 milioni di euro. Il direttore generale può revocare in qualunque momento il responsabile unico del procedimento al fine di garantire l'accelerazione degli interventi e superare difficoltà operative. Il responsabile del procedimento può sempre svolgere, per più interventi, nei limiti delle proprie competenze professionali, anche le funzioni di progettista o di direttore dei lavori; la verifica dei progetti è sostituita da un'attestazione del responsabile unico del procedimento. Semplificazione delle procedure di governance delle strutture del GPP e delle procedure di approvazione del piano strategico. Nuove assunzioni per accelerare la progettazione.

Tutela e la valorizzazione del complesso della Reggia di Caserta

Per restituire il complesso della Reggia di Caserta (comprendente la Reggia, il Parco Reale, il giardino 'all'inglese', l'Oasi di San Silvestro e l'Acquedotto Carolino) alla sua destinazione culturale, educativa e museale, è avviato il progetto di riassegnazione degli spazi dell'intero complesso, da eseguire entro il 31 dicembre 2014. Per assicurarne la realizzazione, entro trenta giorni dalla data di entrata in vigore del decreto, verrà nominato un commissario che sarà consegnatario unico dell'intero complesso.

Organizzazione e funzionamento delle fondazioni lirico-sinfoniche

Il fondo di rotazione per la concessione di finanziamenti trentennali alle fondazioni che hanno presentato il piano di risanamento è incrementato di 50 milioni di euro per l'anno 2014. Eventuale personale in esubero delle fondazioni lirico-sinfoniche che, in deroga alla riforma Fornero, rientri nel quinquennio antecedente alla maturazione dell'anzianità massima contributiva di 40 anni potrà essere esonerato dal servizio con retribuzione pari al 50% di quella complessivamente goduta, elevabile al 70% se durante tale periodo si svolge servizio esclusivo e continuativo di volontariato documentabile. Il personale che risulti ancora eccedente è assunto dalla società Ales SpA. Le fondazioni lirico-sinfoniche dovranno conformare, pena commissariamento, i propri statuti a quanto previsto dal dl Valore Cultura entro il 31 dicembre 2014. Entro il 31 ottobre 2014 il Ministro deve individuare, in base a criteri da emanare di concerto con il MEF entro il 31 luglio 2014, le fondazioni lirico sinfoniche che si dotano di forme organizzative speciali. Tali fondazioni percepiscono a decorrere dal 2015 un contributo del FUS determinato con una percentuale con valenza triennale. E' fissato un tetto al trattamento economico onnicomprensivo di amministratori, dipendenti e consulenti delle fondazioni lirico-sinfoniche ai sensi della spending review.

Per valorizzare e sostenere le attività operistiche nella Capitale, la Fondazione Teatro dell'Opera di Roma assume il nome di Teatro dell'Opera di Roma Capitale.

Tax Credit per il Cinema

Al fine di attrarre investimenti esteri in Italia nel settore della produzione cinematografica, il limite massimo del credito d'imposta per le imprese di produzione esecutiva e le industrie tecniche che realizzano in Italia, utilizzando mano d'opera italiana, film o parti di film stranieri è innalzato da 5 a 10 milioni di euro.

Lo stanziamento per le agevolazioni fiscali al cinema e agli audiovisivi è aumentato di 5 milioni di euro e passa da 110 a 115 milioni.

Piano strategico "Grandi Progetti Beni Culturali" e misure per il finanziamento

Entro il 31 dicembre di ogni anno verrà adottato un piano strategico per i grandi progetti sui beni culturali, che individua beni o siti di eccezionale interesse per i quali sono necessari interventi di restauro e valorizzazione.

NUOVE NORME PER LA TUTELA DEL PATRIMONIO CULTURALE E PER RILANCIO TURISMO

Inoltre sono previste le seguenti misure:

- Eliminazione del limite dei 100 milioni per investimenti in favore dei beni culturali e ripristino del 3% delle risorse aggiuntive previste per opere infrastrutturali.
- di questo 3%, 3 milioni di euro annui sono destinati, nel quadriennio 2013, 2014, 2015 e 2016, a finanziare progetti di attività culturali promossi dagli Enti Locali nelle periferie urbane.
- Rifinanziamento con 1,5 milioni di euro per il 2015 e 1,5 milioni di euro per il 2016 del fondo per promuovere l'occupazione giovanile in ambito culturale.

Credito d'imposta per la digitalizzazione e ammodernamento degli esercizi ricettivi

Per sostenere la competitività del turismo italiano e favorire la digitalizzazione del settore sono riconosciuti crediti d'imposta del 30% per la ristrutturazione edilizia e l'ammodernamento delle strutture ricettive e per le spese sostenute negli anni 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018 per:

- L'acquisto di siti e portali web, inclusa l'ottimizzazione per i sistemi di comunicazione mobile;
- l'acquisto di programmi informatici integrabili all'interno di siti web e dei social media per automatizzare il processo di prenotazione e vendita diretta on-line di servizi e pernottamenti e per potenziarne la distribuzione sui canali digitali favorendo l'integrazione fra servizi ricettivi ed extra ricettivi;
- l'acquisto di servizi di comunicazione e marketing per generare visibilità e opportunità commerciali sul web e sui social media e comunità virtuali;
- l'acquisto di App per la promozione delle strutture, dei servizi e del territorio e la relativa commercializzazione;
- l'acquisto di spazi e pubblicità per la promozione e commercializzazione di servizi, pernottamenti e pacchetti turistici sui siti e piattaforme web specializzate, anche gestite da tour operator e agenzie di viaggio;
- le spese per la progettazione, la realizzazione e la promozione digitale di proposte di offerta innovativa in tema di inclusione e di ospitalità per persone con disabilità;
- l'acquisto di servizi relativi alla formazione del titolare o del personale dipendente per tutte tali attività.

Nasce il Piano Mobilità Turistica

Il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, d'intesa con il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo e sentita la Conferenza Stato-Regioni, adotta, entro sei mesi il piano straordinario della mobilità turistica, che favorisce la raggiungibilità e fruibilità del patrimonio storico e ambientale con particolare attenzione ai centri minori ed al sud Italia. Per promuovere circuiti turistici di eccellenza il Mibact semplifica e snellisce le proprie procedure burocratiche.

Requisiti per le guide turistiche

Previa intesa con le Regioni e le province autonome, entro il 31 ottobre 2014 verranno individuati i requisiti necessari per ottenere le abilitazioni specifiche per le guide turistiche nei siti di particolare interesse storico, artistico o archeologico e il procedimento di rilascio.

Riproduzione fotografica dei beni culturali

Si introduce una parziale liberalizzazione del regime di autorizzazione della riproduzione e della divulgazione delle immagini di beni culturali per finalità senza scopi di lucro quali studio, ricerca, libera manifestazione del pensiero, espressione creativa e promozione della conoscenza del patrimonio culturale.

Consultazioni degli archivi

Facilità di accesso ai documenti e alla loro consultazione presso gli archivi di Stato: consultazione dei documenti degli organi giudiziari e amministrativi dopo trent'anni invece che dei precedenti quaranta.

Semplificazioni per l'avvio di strutture turistiche

Per favorire la nascita di nuove iniziative turistiche vengono semplificate le procedure amministrative di apertura delle attività ricettive.

Manager museale

Si dà l'avvio alla possibilità di creare soprintendenze autonome, senza maggiori oneri per la finanza pubblica, per i beni e i siti culturali di eccezionale valore. In questi ultimi e nei poli museali è prevista la figura dell'amministratore unico, da affiancare al soprintendente, con specifiche competenze gestionali e amministrative in materia di valorizzazione del patrimonio culturale.

Task force calamità naturali

A seguito di calamità naturali, il Mibact può, in via temporanea per un periodo non superiore ai 5 anni, adattare le proprie strutture per far fronte adeguatamente alle situazioni di emergenza e assicurare l'unitarietà e la migliore gestione degli interventi necessari per la tutela del patrimonio culturale ferito.

Trasformazione di Enit e liquidazione di Promuovi Italia

Per rilanciare la promozione nazionale del turismo e l'immagine dell'Italia e favorire risparmi di spesa è stata prevista la trasformazione di ENIT da ente pubblico a ente pubblico economico e la liquidazione della società Promuovi Italia S.p.A.

Pesca ed acquacoltura sempre più importanti per sfamare il mondo

Secondo il nuovo rapporto Fao "The State of World Fisheries and Aquaculture" (Sofia), «Sempre più persone fanno affidamento su pesca e acquacoltura per la propria alimentazione e come fonte di reddito, ma pratiche nocive e cattiva gestione minacciano la sostenibilità del settore».

Il rapporto stima che «La produzione complessiva da pesca di cattura e da acquacoltura sia stata nel 2012 pari a 158 milioni di tonnellate: circa 10 milioni di tonnellate in più rispetto al 2010». A guidare questa crescita è la rapida espansione dell'acquacoltura, comprese le attività dei piccoli produttori che «Ha il grande potenziale di rispondere all'aumentata domanda di cibo di una popolazione mondiale in crescita», ma anche gli oceani del pianeta, se gestiti in modo sostenibile, possono svolgere un ruolo importante per fornire lavoro e cibo. Presentando il rapporto, il direttore generale della Fao, José Graziano da Silva, ha detto: «La salute del nostro pianeta, così come la nostra salute e il futuro della sicurezza alimentare, dipendono da come trattiamo il mondo blu. Dobbiamo fare in modo che il benessere ambientale sia compatibile con il benessere umano al fine di rendere una prosperità sostenibile di lungo termine una realtà per tutti. Per questo motivo, la Fao è impegnata a promuovere "Blue Growth", un'iniziativa a livello mondiale che si basa sulla gestione sostenibile e responsabile delle risorse acquatiche». Al Global Oceans Action Summit on Food Security and Blue Growth, tenutosi ad aprile a L'Aia, governi, imprese ed Ong si sono impegnati a sostenere interventi incentrati sulla lotta al cambiamento climatico, allo sfruttamento eccessivo delle risorse ittiche, alla perdita degli habitat e all'inquinamento, nel tentativo di ripristinare la produttività, e la resilienza degli oceani.

La rinnovata attenzione verso il "blue world" deriva dal grande aumento delle ittiche consumate dall'uomo: percentuale passata dal 70% del 1980 ad un record di oltre l'85% (136 milioni di tonnellate) nel 2012. Allo stesso tempo, il consumo pro-capite di pesce è salito da 10 kg nel 1960 a più di 19 kg nel 2012.

Il nuovo rapporto evidenzia che «Il pesce rappresenta ormai quasi il 17 % del consumo di proteine a livello mondiale e in alcuni paesi costieri e insulari può raggiungere addirittura il 70%». Secondo stima Fao, «La pesca e l'acquacoltura siano i mezzi di sostentamento principali del 10-12% della popolazione mondiale. Dal 1990 l'occupazione nel settore è cresciuta a un tasso più rapido della crescita della popolazione mondiale e nel 2012 ha fornito occupazione a circa 60 milioni di persone impegnate sia nel settore della pesca in mare aperto che in quello dell'acquacoltura. Di questi, l'84 % si trova in Asia, seguita dall'Africa con circa il 10%».

La produzione in mare aperto nel 2012 è rimasta stabile con circa 80 milioni di tonnellate, attualmente, «Meno del 30% degli stock ittici selvatici regolarmente monitorati dalla Fao, sono sfruttati in eccesso. una positiva inversione di tendenza osservata negli ultimi anni, un segno che va nella giusta direzione. Poco più del 70% degli stock sono stati pescati entro livelli biologicamente sostenibili. Di questi, gli stock completamente sfruttati – ovvero in corrispondenza, o molto vicino, alla loro massima produzione sostenibile – rappresentano oltre il 60% mentre gli stock sottoutilizzati circa il 10%».

Xavier Pastor, direttore esecutivo europeo di Oceana, ha commentato: «In un mondo dove la crescita della popolazione è calcolata intorno ai 2 miliardi entro il 2050, dobbiamo iniziare oggi ad affrontare la sfida di nutrire il mondo e, al tempo stesso, preservare in buono stato le risorse naturali. Il 90% della risorse ittiche mondiali interamente sfruttate o sovra-pescate: è l'allarme finale. Fao riconosce che, ripristinando gli stock alieutici sovra-pescati, la produzione può aumentare di 16.5 milioni di tonnellate e il profitto annuale di 32 miliardi di dollari. Noi ad Oceana crediamo che ripristinare le risorse ittiche mondiali debba essere una priorità globale per salvaguardare gli oceani e garantire il sostentamento delle comunità costiere oggi e in futuro».

Nel 2012 la produzione da acquacoltura ha segnato un record raggiungendo oltre 90 milioni di tonnellate, delle quali circa 24 milioni di tonnellate di piante acquatiche. La Cina rappresenta oltre il 60% del totale.

Sofia che «L'espansione dell'acquacoltura ha contribuito a migliorare la dieta di molte persone, soprattutto nelle aree rurali povere dove la presenza di nutrienti essenziali negli alimenti è spesso scarsa», ma avverte anche che «Per continuare a crescere in modo sostenibile, l'acquacoltura deve essere meno dipendente dai pesci selvatici per i mangimi e introdurre una maggiore diversità di specie e di pratiche nella pesca d'allevamento. Ad esempio, specie di piccole dimensioni possono

(continua dalla pagina precedente...)

essere un'ottima fonte di minerali essenziali se consumati per intero. Tuttavia, le preferenze dei consumatori e altri fattori hanno determinato il passaggio verso specie d'allevamento più grandi, le cui ossa e teste sono spesso scartate».

Il ruolo della pesca nell'alimentazione sarà affrontato dalla Seconda Conferenza Internazionale sulla Nutrizione, organizzata da Fao ed Organizzazione Mondiale della Sanità (Oms) dal 19 al 21 novembre a Roma e che partirà da un dato di fatto: «Il pesce rimane tra i prodotti alimentari più scambiati al mondo, per un valore nel 2012 di quasi 130 miliardi dollari, una cifra che con tutta probabilità continuerà ad aumentare».

Il rapporto evidenzia una tendenza importante che vede i paesi in via di sviluppo rafforzare la loro quota nel commercio ittico: «Nel 2012 il 54% del totale delle esportazioni per valore e oltre il 60% per quantità (peso vivo). Questo significa che la pesca e l'acquacoltura giocano un ruolo sempre più importante per molte economie locali. Circa il 90% dei pescatori svolge attività di piccole dimensioni e si stima che, complessivamente, il 15% siano donne. In attività secondarie quali la lavorazione dei prodotti ittici, questa cifra può raggiungere anche il 90%».

Il 2014 è l'Anno Internazionale dell'agricoltura familiare e la Fao «Sottolinea il ruolo dei piccoli produttori – incluse attività come la pesca e l'acquacoltura – ponendo l'accento sulla necessità di migliorare l'accesso ai finanziamenti e ai mercati, di garantire i diritti di possesso e di tutelare l'ambiente. Si stima che ogni anno vadano perdute circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo – circa un terzo di tutto il cibo prodotto. Questa cifra comprende anche le perdite di pesce, che tendono ad essere maggiore nella pesca su piccola scala. Nel settore della pesca su piccola scala, le perdite di qualità sono spesso molto più significative delle perdite fisiche. Una migliore gestione, e migliori metodi di trasformazione e delle attività di valore aggiunto, potrebbero risolvere gli aspetti tecnici di questo problema, ma è anche fondamentale estendere le buone pratiche, costruire partnership, fare lavoro di sensibilizzazione e sviluppare capacità, insieme a politiche e strategie adeguate».

Il rapporto affronta poi il tema scottante della pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata (Iuu) e dice che «Rimane una grave minaccia per gli ecosistemi marini ed ha anche un impatto negativo sulle condizioni di vita, sulle economie locali e sull'approvvigionamento dei prodotti. La tracciabilità della catena alimentare è sempre più un requisito necessario nei principali mercati ittici, soprattutto sulla scia di recenti scandali circa errori di etichettatura dei prodotti alimentari». Per questo la Fao linee guida tecniche su certificazione ed etichettatura ecologica, «Che possono aiutare i produttori a dimostrare che il pesce è stato pescato legalmente con un tipo di pesca sostenibile, o prodotto in un impianto di acquacoltura gestito correttamente». In particolare, il rapporto sottolinea l'importanza del Codice di condotta per una Pesca Responsabile che, «fin dalla sua adozione quasi due decenni fa, rimane fondamentale per raggiungere la sostenibilità della pesca e dell'acquacoltura. Il Codice promuove l'utilizzo responsabile delle risorse acquatiche e la conservazione degli habitat per contribuire a rafforzare il contributo del settore alla sicurezza alimentare, alla riduzione della povertà e al benessere umano».

Sulla spiaggia trovano un pesce "cannibale"



Gli abissi marini sono, come è noto, in gran parte sconosciuti all'uomo, e con essi le creature che li popolano. Per ammirarle possiamo tutt'al più recarci in qualche acquario, o ricorrere a un documentario. Ma chissà che faccia avranno fatto i bagnanti di una spiaggia del North Carolina, negli Stati Uniti, quando, nelle acque di fronte a loro se ne sono trovato uno, davvero raro e dal look decisamente "preistorico". Si tratta, per la precisione, di un *Alepisaurus ferox*, detto anche "pesce lancetta"; si tratta di un pesce non commestibile che vive di solito a 1000 metri di profondità. Si nutre principalmente di calamari, salpe, altri pesci e... esemplari della sua

specie. Già, perché l'*Alepisaurus* ha la particolarità di essere "cannibale"!

Italia individua 46 nuove Zone speciali di conservazione (Zps)

Nel contesto di un adattamento dinamico della rete Natura 2000, l'Italia ha designato 44 Zone speciali di conservazione (Zps) della regione biogeografica alpina e 2 della regione biogeografica continentale, insistenti nel territorio della Regione Lombardia. Con un decreto del Ministero dell'Ambiente – pubblicato sulla Gazzetta ufficiale di ieri – la novità determina le misure di conservazione, gli obblighi, i criteri di gestione.

Del resto gli impegni previsti per le Zps non sono quelli consueti delle riserve nazionali – stabiliti dalla legge 394/91 sulle aree protette – bensì vengono definiti in modo particolare e specifico per ciascuna area da proteggere. Vengono specificate le misure di conservazione generali e sito-specifiche che sono conformi alle esigenze ecologiche dei tipi di habitat naturali e delle specie presenti nei siti. Vengono inoltre designate le misure necessarie per evitare il degrado degli habitat naturali e degli habitat di specie e la perturbazione delle specie per cui le zone sono designate. Le due regioni sono state istituite dalla direttiva habitat (92/43/Cee) allo scopo di proteggere le aree naturali e le specie che qui si trovano. La direttiva, infatti ha come scopo quello di contribuire a salvaguardare la biodiversità mediante la conservazione degli habitat naturali, della flora e della fauna selvatiche. Tanto che stabilisce una serie di misure per assicurarne il mantenimento o il ripristino e istituisce una rete ecologica europea composta di Zps, denominata Natura 2000. Una rete composta dei Siti di importanza comunitaria che si trovano all'interno delle regioni biogeografiche europee. Il territorio dell'Unione Europea è suddiviso in nove regioni biogeografiche (boreale, atlantica, continentale, alpina, mediterranea, macaronesica, steppica, pannonica e la regione del Mar Nero) in base a determinate caratteristiche ecologiche omogenee. Non a caso le regioni riproducono la schematizzazione spaziale della distribuzione degli ambienti e delle specie raggruppate per uniformità di fattori storici, biologici, geografici, geologici, climatici.

Navi della Marina concorrono alle ricerche nei siti archeologici

In questi giorni, nelle acque dell'arcipelago delle isole Pontine, i cacciamine Viareggio, Numana e la nave moto trasporto costiero Caprera, hanno condotto un'attività di ricerca e controllo dei siti archeologici subacquei in collaborazione con la Dott.ssa Annalisa Zarattini, direttrice della Soprintendenza per i Beni Archeologici del Lazio (Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo - MIBACT).

“Il fondo del mare italiano è il più grande museo che esista, il più grande museo che abbiamo”, queste alcune delle parole della Dott.ssa Zarattini durante la conferenza stampa che si è tenuta su nave Viareggio, attraccata nel porto di Gaeta, e con la quale si è dato il via alle operazioni intorno alle isole di Ponza e Zannone, alla ricerca di reperti archeologici di epoca greco-romana, appartenenti al nostro inestimabile patrimonio archeologico e culturale.

Il lavoro sinergico dell'equipaggio e della rappresentante del MIBACT ha permesso di controllare e video documentare ben sette relitti, con ancora i loro carichi di vasi, anfore e capitelli.

Grazie alla decennale convenzione con la Marina Militare nell'ambito del progetto “Archeomar”, il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, può censire i siti archeologici subacquei e verificarne lo stato di conservazione, controllando che non abbiano subito deturpazioni o danneggiamenti.

Il pesce “ubriaco” raddoppia sua velocità

Un singolo pesce-zebra esposto all'alcol non solo raddoppia la sua velocità rispetto ai suoi pari ‘sobri’ ma incrementa anche la velocità dell'intero banco di pesci. A dirlo un nuovo studio della New York University Polytechnic School of Engineering, che potrebbe aiutare a capire la complessa interazione tra alcol e comportamento sociale oltre a portare a nuove terapie per mitigare gli impatti negativi del consumo di alcol e del suo abuso. Maurizio Porfiri e i suoi colleghi hanno progettato una procedura sperimentale in cui un singolo pesce zebra è stato esposto a quattro concentrazioni di etanolo in acqua, che variavano da zero a valori alti. Dopo l'esposizione, il pesce è stato poi messo in un gruppo di altri pesci zebra. I pesci esposti a concentrazioni di alcol intermedie o alte avevano quasi raddoppiato la velocità di nuoto, il che suggerisce che la presenza degli altri pesci aveva un impatto sostanziale sul comportamento sociale sotto l'influenza dell'alcol. Secondo gli scienziati, una maggiore velocità poteva essere causata da una iper-reattività a un ambiente arricchito.

140 comuni le “Bandiere blu 2014”

Sono 140 le località rivierasche italiane e 62 gli approdi turistici che potranno fregiarsi, la prossima estate, del riconoscimento Bandiera Blu 2014. Ben 140 comuni, (5 in più contro i 135 dello scorso anno), che corrispondono a circa il 10% delle spiagge (269) premiate a livello internazionale. I nuovi ingressi sono 15 mentre le uscite dalla lista, rispetto al 2013, sono 10. La Liguria è la regione che ha conquistato più vessilli (20) seguita dalla Toscana con 18, le Marche con 17, la Campania con 13, Puglia e Abruzzo con 10. Le Bandiere Blu 2014 sono state assegnate dalla Foundation for Environmental Education (FEE), ai Comuni rivieraschi ed agli approdi turistici e presentate, alla presenza dei sindaci, nel corso della XXVIII cerimonia di premiazione svoltasi a Roma presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri. L'edizione di quest'anno ha premiato i luoghi le cui acque di balneazione sono risultate eccellenti, come stabilito dai risultati delle analisi che nel corso degli ultimi quattro anni, le ARPA (Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente) hanno effettuato nell'ambito del Programma Nazionale di monitoraggio condotto dal Ministero della Salute in collaborazione con il Ministero dell'Ambiente.

In dettaglio, la Liguria mantiene 20 località, con 2 uscite e 2 nuovi ingressi e guida la classifica nazionale; con 18 località segue la Toscana che acquista una bandiera e con 17 località le Marche che ne perdono una rispetto allo scorso anno. La Campania riconferma le 13 bandiere ed anche la Puglia le 10 dello scorso anno, ma con un'uscita ed un ingresso. L'Abruzzo perde 4 bandiere andando a quota 10 mentre l'Emilia Romagna aumenta a 9. Il Veneto raggiunge le 7 bandiere con un nuovo ingresso, il Lazio ne conquista 2 raggiungendo quota 7, la Sardegna è presente con 6 località, avendone persa una e la Sicilia aumenta la sua presenza con 2 nuove località arrivando a 6 bandiere; la Calabria è presente quest'anno con 4 bandiere, una in più dello scorso anno, il Molise ne conferma 3. Sempre due bandiere come nel 2013 per il Friuli Venezia Giulia e una per la Basilicata. Quest'anno c'è un incremento per quanto riguarda i laghi: 1 bandiera per la Lombardia, 1 per il Piemonte che ne perde una e 5 per il Trentino Alto Adige che aumentano di 4.

I Comuni hanno potuto presentare direttamente i risultati vista la piena corrispondenza tra quanto richiesto dalla FEE e quanto effettuato dalle ARPA, in termini di numero di campionamenti e di indicatori microbiologici misurati. Come nelle precedenti edizioni, molto rilievo è stato dato alle attività di educazione ambientale e gestione del territorio che le Amministrazioni hanno messo in atto per preservare l'ambiente e promuovere un turismo sostenibile. Fra gli indicatori presi in considerazione ci sono: l'esistenza ed il grado di funzionalità degli impianti di depurazione; la gestione dei rifiuti con particolare riguardo alla riduzione della produzione, alla raccolta differenziata e alla gestione dei rifiuti pericolosi; le iniziative promosse dalle Amministrazioni per una migliore vivibilità nel periodo estivo; la valorizzazione delle aree naturalistiche eventualmente presenti sul territorio; la cura dell'arredo urbano e delle spiagge; la possibilità di accesso al mare per tutti i fruitori senza limitazioni. Da non dimenticare l'azione di sensibilizzazione intrapresa affinché i Comuni portino avanti un processo di certificazione delle loro attività istituzionali e delle strutture turistiche che insistono sul loro territorio. Alla cerimonia di premiazione, sono intervenuti il comandante generale del corpo delle Capitanerie di Porto, ammiraglio Felicio Angrisano ed il direttore generale dell'ISPRA Stefano Laporta. L'iniziativa è stata realizzata anche con la collaborazione del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, del Coordinamento Assessorati Regionali al Turismo, il Comando Generale delle Capitanerie di Porto, l'ISPRA, il Laboratorio di Oceanologia ed Ecologia Marina dell'Università della Tuscia, il Consiglio Nazionale dei Chimici e l'A.N.C.I., i Sindacati Balneari (SIB-Confcommercio – FIBA-Confesercenti), la FIN – sez. Salvamento. L'iter procedurale messo a punto nell'ambito del Sistema di Gestione Qualità, secondo la norma UNI-EN ISO 9001-2008, ha guidato la valutazione delle candidature permettendo alla Giuria nazionale, dopo l'approvazione della Giuria internazionale, il raggiungimento del risultato finale.

“È con soddisfazione che vediamo anche per il 2014 un incremento di Bandiere Blu, ben 140 comuni, a significare, nonostante la situazione economica, la priorità di scelte sostenibili di tante località turistiche – ha detto Claudio Mazza, Presidente della FEE Italia – l'attenzione all'ambiente in ogni sua declinazione è l'elemento di partenza per sviluppare una destinazione turistica, ed inevitabilmente oggi, con un mercato fortemente orientato al turismo sostenibile”. Per il Comandante Generale delle Capitanerie di Porto, Ammiraglio Felicio Angrisano, “è il giusto riconoscimento a quelle amministrazioni comunali che, nonostante le esigue risorse economiche a disposizione, hanno posto alla base delle proprie scelte politiche la tutela dell'ambiente e delle coste. Obiettivo che il Corpo delle Capitanerie di Porto condivide e persegue con sempre maggiore impegno”. La FEE anche quest'anno nella campagna Bandiera Blu, ha affrontato il tema dell'efficienza energetica, con l'obiettivo di portare gradualmente le amministrazioni verso un grado maggiore di efficienza. La collaborazione di questi anni con la Direzione Generale della Pesca del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha sviluppato eccellenti risultati con il progetto “Bandiera Blu – Pesca Ambiente” e riuscendo a sensibilizzare il mondo della pesca alle tematiche ambientali ed alla valorizzazione delle tradizioni locali ad esso legate. I 62 approdi premiati dimostrano che la portualità turistica ha consolidato le scelte di sostenibilità intraprese, rispondendo ai requisiti previsti per l'assegnazione internazionale, garantendo la qualità e la quantità dei servizi erogati nella piena compatibilità ambientale.

La nuova vita animale attorno a un container

Nel febbraio 2004 il cargo Med Taipei stava navigando verso sud al largo della costa della California, quando i venti forti e il mare in tempesta hanno fatto cadere nell'Oceano Pacifico 24 dei container che trasportava, 15 dei quali sono finiti dentro il perimetro del Monterey Bay National Marine Sanctuary (Mbnms). Nel giugno 2004 un team di scienziati californiani del Monterey Bay Aquarium Research Institute (Mbari), durante un controllo dei fondali eseguito con Remotely operated vehicle (Rov) Ventana, ha scoperto uno di quei container su un fondale ricoperto di sedimenti a 1.281 metri di profondità nel Mbnms. Nel marzo 2011 lo stesso team, guidato da Andrew DeVogelaere del Mbnms e da Jim Barry del Mbari, ha realizzato un'altra ricerca con il Rov sopra ed intorno al container, durante la quale è stato raccolto molto materiale video ad alta definizione, così come i campioni di sedimenti del fondo marino a diverse distanze dal container. Il team ha poi confrontato gli animali trovati sopra ed accanto al container e sul fondo marino circostante.

Ora i risultati di questo studio ("Deep-sea faunal communities associated with a lost intermodal shipping container in the Monterey Bay National Marine Sanctuary, CA"), sono stati pubblicati dal team Mbari/Mbnms sul Marine Pollution Bulletin, e dimostrano che «le associazioni faunistiche all'esterno del container e sul fondale marino nel raggio di 10 metri al container differiscono significativamente da quelle che si trovano fino a 500 metri». I ricercatori fanno notare che «La superficie presenta un substrato duro per la colonizzazione da parte taxa che di solito si trovano in habitat rocciosi. Tuttavia alcuni taxa chiave che dominano le zone rocciose erano assenti o rari sul container, cosa forse legata alla sua potenziale tossicità o al tempo limitato per la colonizzazione e la crescita. Gli effetti ecologici sembrano essere limitati alla superficie del container ed al benthos entro ~10 m».

Josi Taylor del Mbari, la principale autrice dello studio, ha detto: «Sono rimasta sorpresa di vedere quanto poco il container fosse stato corroso nei 7 anni passati da quando era affondato mare. Apparentemente, l'acqua con una temperatura vicina allo zero e le basse concentrazioni di ossigeno nel mare profondo rallentato i processi che possono degradare i container affondati nelle acque poco profonde. Come previsto, la superficie dura del container ha agito un po' come una scogliera rocciosa, attirando animali come spirografi, capesante, lumache, e tunicati. Questi animali richiedono superfici dure su cui attaccarsi e non sono stati trovati sul fondo marino fangoso intorno al container. Sorprendentemente, diversi tipi di animali trovati nelle vicine scogliere rocciose, come spugne, coralli molli, e crinoidi (un lontano parente delle stelle marine), non avevano colonizzato la superficie del container».

Nello studio pubblicato sul Marine Pollution Bulletin i ricercatori ipotizzano che alcuni di questi animali a crescita lenta potrebbero non aver avuto il tempo sufficiente per colonizzare la superficie del container. Un'altra possibile spiegazione è che alcuni tipi di animali possono essere sensibili agli effetti potenzialmente tossici delle vernici anticorrosive utilizzate per rivestire il container e nel dicembre 2013 il team ha rispedito il Rov sul container per studiare i possibili effetti del rivestimento. I campioni di questa immersione sono ancora in corso di analisi.

I ricercatori hanno anche scoperto le differenze tra i tipi di animali che vivono sul fondo del mare fangoso a circa 10 metri dal container. All'interno di questa zona, le lumache di mare di profondità del genere Neptunea e alcuni tipi di granchi e pesci, tra i quali lo scorfano di profondità, sono più abbondanti rispetto alle zone circostanti, mentre le penne di mare (Pennatulacea) ed altri animali filtratori sono meno abbondanti.

Lo studio dimostra che un container precipitato sul fondale causa spostamenti nella comunità animale attraverso una varietà di processi: «La sua presenza rende disponibile: 1) una superficie dura che gli animali sessili hanno colonizzato; 2) un ostacolo fisico che viene colpito dalle correnti locali sul fondo, 3) un punto che si innalza sul fondo del mare che ha attirato i predatori, 4) una possibile fonte di materiali tossici».

I ricercatori ritengono che il container stia avendo anche degli impatti ecologici indiretti, alcuni dei quali possono richiedere anni o decenni per svilupparsi: «Ad esempio, i numeri più alti di predatori dei fondali marini vicino al container potrebbero spiegare alcuni dei cambiamenti nei tipi di altri animali trovati sul vicino fondo marino. Tali effetti ecologici indiretti potrebbero anche spiegare perché la diversità di animali sul fondo marino era più bassa nei pressi del container».

Questo progetto di ricerca collaborativa ha già aiutato le agenzie governative Usa a formulare stan-

(continua dalla pagina precedente...)

dard su come pesare, accatastare ed ancorare i container alle tolde delle navi. Inoltre ha stimolato l'interesse sia delle agenzie governative che dell'industria dello shipping a trovare un modo per tenere traccia del numero di container persi in mare ogni anno.

DeVogelaere fa notare come «il fatto che la nostra ricerca sia stata menzionata dalla Guardia Costiera Usa nel suo materiale di base per fondo per la proposta di regolamentazione dell'ancoraggio dei container, dimostra che questo lavoro ha un evidente valore sociale».

Durante le prossime immersioni sul container, i ricercatori sperano di scoprire se nel tempo si svilupperanno comunità di animali più diversificate, o se qualche materiale tossico stia permettendo solo ad alcuni animali resistenti di colonizzare il container. Mbari e Mbnms stanno inoltre progettando uno studio per confrontare gli effetti di diversi tipi di rivestimenti dei container sulla colonizzazione da animali di acque profonde.

Al Mbari spiegano che «questo particolare container conteneva una spedizione di pneumatici per autovetture. Altri container vengono utilizzati per il trasporto di materiali più acutamente tossici, batterie, pesticidi e prodotti chimici. Queste sostanze potrebbero solo aggiungere possibili effetti ad un container affondata». Data la lentezza con cui il container affondato si sta corrodendo ed i dati provenienti da naufragi in alto mare come quello del Titanic, i ricercatori ipotizzano che per i container persi ci possano volere centinaia di anni per degradarsi completamente nel mare profondo. Questo vuol dire che ogni anno migliaia di container si accumulano nelle profondità marine, in particolare lungo le rotte di navigazione più trafficate.

La Taylor conclude: «Abbiamo solo cominciato a caratterizzare i potenziali impatti a lungo termine di un unico container su una comunità di profondità. Anche se gli effetti di un container possono sembrare piccoli, le migliaia di container persi sul fondo del mare ogni anno, potrebbero diventare una fonte significativa di inquinamento degli ecosistemi delle acque profonde».

Il polpo Dumbo, il pesce più strano degli oceani



Vive nelle profondità oceaniche tra i 2500 e i 5000 metri ed è un pesce dall'aspetto decisamente particolare e a dir poco bizzarro, tanto da essersi guadagnato il nome di Polpo Dumbo. E' un esemplare unico nel suo genere caratterizzato da strane protuberanze molto simile a delle orecchie, ed è per questo motivo che è stato paragonato al buffo elefantino Dumbo. Proprio per via della grande profondità alla quale vive, è piuttosto difficile avvistarlo e filmarlo: lo si trova nelle acque del Golfo del Messico ed è stato individuato durante una spedizione del National Oceanic and Atmospheric Administration,

agenzia federale degli Stati Uniti che si occupa di meteorologia.

Il suo nome scientifico è Grimpoteuthis: quelle che all'apparenza sembrano essere orecchie sono in realtà delle pinne che consentono al polpo di muoversi verso l'alto. Le due dimensioni sono molto variabili; si va dai 30 centimetri, come quello documentato nel video che vi mostriamo, fino ai due metri di lunghezza. Poco si sa di questo particolare pesce, proprio perchè è davvero difficile trovarlo e tanto più filmarlo, come fatto nel corso dell'immersione dei sub del Noaa. Altri esemplari di 'polpo Dumbo' sono stati avvistati in passato nelle acque di Australia e Nuova Zelanda ma anche negli stati americani dell'Oregon e della California, in Nuova Guinea e nelle Filippine.

In Europa acque di balneazione di qualità eccellente

Dalla relazione annuale sulla qualità delle acque di balneazione dell'Agenzia europea dell'ambiente (Aea), che valuta 22.000 zone di balneazione nell'Unione europea, in Svizzera e, per la prima volta, in Albania, emerge che «Nel 2013 l'acqua delle spiagge, dei fiumi e dei laghi in Europa è risultata generalmente di qualità elevata: oltre il 95% di queste zone risponde ai requisiti minimi. Secondo i dati, le acque di balneazione costiere si attestano leggermente davanti a quelle lacustri o fluviali. A Cipro e nel Lussemburgo tutte le zone di balneazione sono state valutate "eccellenti", seguite da Malta (eccellente al 99%), Croazia (95%) e Grecia (93%). All'altra estremità della scala, gli Stati membri dell'Unione europea con la più alta percentuale di siti qualificati "scadenti" sono: Estonia (6%), Paesi Bassi (5%), Belgio (4%), Francia (3%), Spagna (3%) e Irlanda (3%). In Italia nel 2013 sono state presi in esame i dati di 5.511 spiagge, 2 in più del 2012, ma con 21 nuove spiagge inserite, il numero di zone con divieto permanente di balneazione sono 19. In 356 spiagge italiane il numero di campionamenti è stato ritenuto insufficiente e 2 sono state chiuse alla balneazione, per un 6,5% che ci esclude dai Paesi più virtuosi ma che ci fa arrivare ad un ottavo posto in Europa.

L'Italia è invece purtroppo ben rappresentata nei 430 casi di inquinamento a breve termine segnalati nel 2013 dagli Stati membri dell'Ue e dalla Svizzera: siamo i peggiori con 158 casi, seguiti da Francia (87), Spagna (79) e Belgio (39).

Se è vero che oltre il 95% delle zone di balneazione europee soddisfa i requisiti minimi, solo l'83% ha però raggiunto il più rigoroso livello di «qualità eccellente». Solo il 2% è risultato scarso.

La percentuale di siti che soddisfa i requisiti minimi nel 2013 è circa la stessa del 2012. Tuttavia, la percentuale dell'"eccellenza" è aumentata dal 79% nel 2012 all'83% nel 2013.

Nelle spiagge costiere la qualità dell'acqua è risultata leggermente migliore, con una percentuale dell'85% di siti classificati eccellenti. Tutte le spiagge costiere in Slovenia e a Cipro sono state classificate eccellenti.

La qualità delle acque di balneazione interne sembra essere leggermente inferiore alla media. Il Lussemburgo è il solo Paese a ottenere l'eccellenza in tutte le acque di balneazione, seguito a ruota dalla Danimarca (94%). La Germania ha raggiunto il livello eccellente nel 92% dei quasi 2.000 siti di balneazione interna. Per quanto riguarda le acque interne italiane, i siti presi in considerazione sono 644, hanno un'eccellente qualità 497, il 72,7%, 523 sono conformi ai valori richiesti dalla legge (81,2%); 3 sono non conformi (0,5%); 2 sono chiusi alla balneazione (0,3%); 116 siti non sono impossibili da classificare o hanno dati di campionamento insufficienti (18%).

I dati sono quelli delle autorità locali dei singoli Stati Ue che procedono a controlli prelevando campioni nelle spiagge in primavera e durante la stagione balneare. Le acque di balneazione sono valutate "eccellenti", "buone", "sufficienti" o "scarse" in base alle percentuali di due tipi di batteri, *Escherichia coli* ed enterococchi intestinali, la cui presenza è indice di inquinamento da acque di scolo o da liquami di allevamento; tali batteri, se ingeriti, possono provocare patologie (vomito e diarrea).

Oltre alla relazione, l'Aea ha pubblicato una mappa interattiva con l'indicazione della qualità per ciascun sito di balneazione nel 2013.

Il commissario e all'Ambiente, Janez Potočnik, ha sottolineato: «Che la qualità delle acque di balneazione europee continui ad essere elevata è una buona notizia, ma non possiamo permetterci di riposare sugli allori con una risorsa preziosa come l'acqua. Dobbiamo continuare a garantire che le acque di balneazione così come l'acqua potabile e quindi anche i nostri ecosistemi acquatici siano totalmente protetti».

La valutazione delle acque di balneazione non tiene conto dei rifiuti, dell'inquinamento e di altri aspetti che danneggiano l'ambiente naturale. L'Aea fa notare che «Sebbene la maggior parte delle zone di balneazione sia sufficientemente pulita ai fini della tutela della salute umana, numerosi ecosistemi nei corpi idrici europei si trovano in una situazione allarmante. Ciò è particolarmente evidente nei mari europei: da una recente valutazione è risultato che gli ecosistemi marini europei sono messi in pericolo da cambiamenti climatici, inquinamento, pesca eccessiva e acidificazione. Molti di questi rischi sono destinati ad aumentare».

Secondo Hans Bruyninckx, direttore esecutivo dell'Aea, «Le acque di balneazione in Europa sono migliorate negli ultimi vent'anni: non si versano più ingenti quantità di acque reflue direttamente nei corpi idrici. Oggi il problema principale sono i picchi di inquinamento di breve durata occasionati da piogge violente e inondazioni, che possono provocare tracimazioni dei sistemi fognari e conseguente riversamento di batteri fecali provenienti dai terreni agricoli nei fiumi e mari».

Come i cambiamenti climatici cambiano l'evoluzione delle specie

Un team di scienziati statunitensi ha scoperto che la rapida diffusione dell'ibridazione tra le specie autoctone e una specie invasiva di trote in natura è fortemente legata ai cambiamenti climatici. Lo studio Il gruppo di ricercatori dell'U.S. Geological Survey (Usgs), del Montana Fish, Wildlife and Parks e dell'università del Montana ha pubblicato su Nature Climate Change lo studio "Invasive hybridization in a threatened species is accelerated by climate change" dal quale emerge che il riscaldamento dei torrenti e le diminuzioni delle loro portate primaverili negli ultimi decenni «hanno contribuito alla diffusione dell'ibridazione tra la trota Westslope Cutthroat nativa e la trota iridea – la specie di pesce invasivo più ampiamente introdotto nel mondo - in tutto il sistema del Flathead River nel Montana e nella Columbia Britannica, Canada».

Gli esperti avevano da tempo previsto che il cambiamento climatico avrebbe potuto diminuire la biodiversità in tutto il mondo attraverso incroci tra le specie invasive e quelle autoctone, ma questo studio, che si basa su 30 anni di ricerca, è il primo a sostenere direttamente e scientificamente questa ipotesi.

In una nota l'U.S. Geological Survey, che fa capo al Dipartimento degli interni statunitense, sottolinea che «l'ibridazione ha contribuito al declino e l'estinzione di molti pesci autoctoni di tutto il mondo, comprese tutte le sottospecie di trota Westslope Cutthroat nel Nord America occidentale, che hanno un enorme valore ecologico e socioeconomico». Per valutare se il global warming migliori le possibilità di interazioni tra le specie autoctone e alloctone attraverso l'ibridazione, i ricercatori hanno utilizzato i dati di un monitoraggio genetico a lungo termine insieme a previsioni ad alta definizione su clima e temperature dei corsi d'acqua e Clint Muhlfeld, dell'Usgs, leader del team di ricerca, evidenzia che «i cambiamenti climatici stanno minacciando le trote autoctone molto apprezzate, mentre le trote arcobaleno introdotte continuano ad espandere il loro areale e ad ibridarsi con le popolazioni native attraverso finestre di opportunità" indotte dai cambiamenti climatici, mettendo molte popolazioni e specie più a rischio di quanto si pensasse. Lo studio dimostra che la tutela dell'integrità genetica e della diversità delle specie autoctone sarà incredibilmente difficile quando le specie saranno minacciate dall'ibridazione dilagante indotta dal clima».

Il problema è che un accoppiamento tra trota Westslope Cutthroat e trota iridea è in grado di produrre prole fertile, quindi, con il passare del tempo, una popolazione di pesci autoctoni e alloctoni che si incrociano comporterà solo gli individui ibridi, «con idoneità perché notevolmente ridotta – spiegano gli scienziati - perché i loro genomi sono stati infiltrati da geni non-nativi che sono inadatti all'ambiente locale. Così, proteggere e mantenere l'integrità genetica delle specie autoctone è importante per la capacità di una specie di essere resiliente ed adattarsi meglio ad un clima in rapida evoluzione».

I campioni genetici storici avevano rivelato che l'ibridazione tra le due specie era in gran parte limitata ad una popolazione a valle del fiume Flathead, ma il recente studio ha però rilevato che negli ultimi 30 anni, l'ibridazione si è diffusa rapidamente a monte, riducendo in modo irreversibile l'integrità genetica delle popolazioni di trota Westslope Cutthroat. Le popolazioni geneticamente pure di Westslope Cutthroat note attualmente occupano meno del 10% del loro areale storico.

I ricercatori non hanno dubbi: «Il rapido aumento delle ibridazioni è fortemente associato alle variazioni climatiche della regione. Dal 1978 al 2008 il tasso di riscaldamento è quasi triplicato nel bacino del Flathead, con il conseguente anticipo del deflusso primaverile, inferiori inondazioni e deflussi primaverili flussi e temperature estive nei corsi d'acqua. Nei luoghi con i più grandi cambiamenti nel deflusso e della temperatura dei corsi d'acqua sperimentano i maggiori aumenti di ibridazione».

Rispetto al trota Westslope Cutthroat, la trota arcobaleno preferisce questi cambiamenti climatici indotti, e tollera una maggior disturbo ambientale. Queste condizioni hanno probabilmente favorito le deposizioni di uova delle trote iridee e l'aumento della loro popolazione, con la conseguente massiccia espansione dell'ibridazione con la Westslope Cutthroat.

Uno degli autori dello studio, Ryan Kovach, dell'università del Montana, Ha detto che «Le conseguenze evolutive del cambiamento climatico sono una delle nostre più grandi aree di incertezza, perché i dati empirici che affrontano questo problema sono straordinariamente rari; questo studio è un enorme passo avanti nella nostra comprensione di come i cambiamenti climatici possono influenzare il processo evolutivo e, infine, la biodiversità delle specie».

le conclusioni alle quali giunge lo studio non sono tranquillizzanti: «Nel complesso, si prevede di che gli ecosistemi acquatici nel Nord America occidentale sperimenteranno sempre prima lo scioglimento della neve in primavera, con deflussi ridotti nella tarda primavera ed estivi, estati calde e secche ed una temperatura dell'acqua più alta: ognuno di questi problemi incrementerà l'ibridazione tra queste specie».

Le foche monache non sono come sembrano

La foche monache caraibiche (*Monachus tropicalis*) erano una delle tre specie di foca monaca del mondo. La prima osservazione di una foca monaca dei Caraibi venne riportata da Cristoforo Colombo nel 1494, a si stima che allora in tutti i Caraibi vivessero tra le 233.000 a 338.000 foche, ma la caccia indiscriminata del XIX secolo causò un loro rapido declino, tanto che oggi sono rari anche che esemplari conservati nei musei. L'ultimo avvistamento di una foca monaca caraibica è avvenuto nel 1952, si tratta della più recente estinzione di un mammifero marino nell'emisfero occidentale. Il suo rapporto con le foche monache del Mediterraneo e delle Hawaii, ancora viventi ma a rischio estinzione, non è mai stato pienamente compreso. Ora un team di ricercatori tedeschi e statunitensi, attraverso analisi del Dna e del cranio ha chiarito quale posto occupa la specie estinta dei Caraibi nell'albero genealogico delle foche e, per la prima volta in oltre 140 anni ha così scoperto un nuovo genere di pinnipedi moderni (foche, leoni marini e trichechi), così la foca dei Caraibi, pur estinta cambia il suo nome scientifico in *Neomonachus tropicalis*. I risultati delle ricerche sono stati pubblicati qualche giorno fa su *ZooKeys* nello studio intitolato "Biogeography and taxonomy of extinct and endangered monk seals illuminated by ancient DNA and skull morphology".

Il team guidato dagli scienziati del Leibniz-Institut für Zoo- und Wildtierforschung (Izw) e che comprende ricercatori della Smithsonian Institution e della Fordham University di New York, sottolinea che «Le estinzioni ed i cali delle popolazioni dei grandi vertebrati marini hanno importanti impatti ecologici e sono un motivo di seria preoccupazione per gli ambienti marini». La foca monaca caraibica, è stata una delle poche specie di mammiferi marini ad estinguersi in tempi storici, ma «Nonostante la sua importanza per la comprensione della biogeografia evolutiva dei focidi meridionali, i rapporti di *M.tropicalis* con le due specie viventi di foche monache in pericolo critico non sono stati risolti».

Lo studio presenta i primi dati molecolari per *M. tropicalis*, derivati da pelli delle collezioni museali della Smithsonian, rivela che «l'analisi filogenetica delle sequenze del citocromo b indica che *M. tropicalis* era più strettamente correlata alla foca monaca hawaiana piuttosto che a quella del Mediterraneo». E' inoltre emerso che le foche monache dei Caraibi ed hawaiana si sono divise in specie distinte da 3 a 4 milioni anni fa, quando l'istmo panamense ha chiuso il collegamento tra l'Atlantico e il Pacifico, separando naturalmente le due popolazioni.

I ricercatori evidenziano che «La divergenza molecolare, morfologica e temporale tra la foca monaca del Mediterraneo e le foche monache del "Nuovo Mondo" (hawaiana e dei Caraibi) è profonda, equivalente o superiore a quella tra i generi fratelli di focidi». La divergenza di questi due gruppi di foche monache è addirittura la più antica di qualsiasi altro genere di foca riconosciuta dai tassonomi. Il risultato dello studio porta quindi a classificare le foche monache dei Caraibi e hawaiane la foca monaca hawaiana insieme in un genere di recente costituzione: *Neomonachus* e quindi «I due generi di foche monache esistenti (*Monachus* e *Neomonachus*) rappresentano vecchie linee evolutive, ciascuna rappresentata da una sola specie in pericolo critico, se si vuole evitare loro un destino del loro parente dei Caraibi, bisogna garantire sia una continua e concertata attenzione per la loro conservazione sia gli investimenti».

Kristofer Helgen, curatore dei mammiferi al Museo Nazionale di Storia Naturale della Smithsonian, spiega che «Gli scienziati hanno da tempo capito che le foche monache sono animali molto speciali. Questo studio è interessante perché ci dà una visione più chiara della loro evoluzione e ci fornisce un nuovo contesto che evidenzia l'importanza della conservazione di queste notevoli foche in via di estinzione».

Altri due autori dello studio, Graham Slater e Peter Buck, anche loro della Smithsonian sottolineano: «Ogni tanto identifichiamo nuove specie di grandi mammiferi, come l'olinguito che abbiamo annunciato lo scorso anno. Ma per essere in grado di denominare un nuovo genere, e un genere di foca, questo è incredibilmente raro e un grande onore».

Le foche monache, rappresentano qualcosa di insolito tra le foche visto che si sono adattate a vivere nelle acque calde dei tropici e del Mediterraneo. Con l'estinzione della specie dei Caraibi la foca monaca hawaiana è l'ultima specie superstiti del nuovo genere *Neomonachus* ed il suo nome scientifico cambia da *Monachus* in *Neomonachus schauinslandi*, mentre la specie mediterranea diventa l'unica del suo genere *Monachus* e mantiene il nome di *Monachus monachus*. Entrambe le specie sono elencati come "in pericolo critico" nella Lista Rossa dell'International Union for Conservation of Nature e con circa 1.200 foche monache hawaiane e meno di 600 foche monache del Mediterraneo, sono tra i mammiferi più rari sulla Terra.

Insomma le prove dimostrano che la foca monaca hawaiana è una lontanissima parente della nostra foca monaca mediterranea ed Helgen è molto soddisfatto dei risultati dello studio: «Quello che abbiamo trovato è veramente un pezzo mancante del puzzle: dove la foca monaca dei Caraibi era in sintonia con loro»

Quindi, perdere la foca monaca hawaiana quella mediterranea non vuole più dire perdere una specie ma vedere estinguere un intero genere, per questo i ricercatori vogliono saperne di più su come e perché si è estinta la foca monaca dei Caraibi. La caccia è stata chiaramente un problema, ma, basandosi sui campioni di pelle hanno avuto la sensazione che una malattia possa aver giocato un ruolo importa e Helgen. Conclude con un avvertimento: «Una malattia può spazzare via popolazioni di foche in tutto il mondo, e sappiamo che ci sono preoccupazioni per le malattie nelle foche monache viventi. Comprendere la scomparsa della foca monaca caraibica, quindi, può permetterci di proteggere meglio le due specie di foca monaca esistenti dall'aver la stessa sorte».

Si scioglie il tetto del mondo

L'altipiano del Qinghai-Tibet, dal quale nascono i più grandi fiumi della Cina, negli ultimi 30 anni ha visto sciogliersi rapidamente i suoi ghiacciai. A dirlo è l'Istituto di ricerca sull'altipiano tibetano dell'Accademia delle scienze della Cina, secondo il quale «i ghiacciai dell'altipiano e delle zone dei dintorni sono passati da 53.000 a 45.000 km² nel corso degli ultimi tre decenni, cioè una perdita del 15%. L'altipiano, alla più alta altitudine nelle regioni a media latitudine, è più sottoposto ad essere colpito dal global warming».

Kang Shichang, che dirige un laboratorio nazionale dell'Istituto di ricerche ambientali e di ingegneria sulle regioni fredde e secche dell'Accademia delle scienze, ha spiegato all'agenzia Xinhua che «I ghiacciai dell'altipiano avevano cominciato a sciogliersi nel XX secolo e il ritmo si è accresciuto negli anni '90. Dei crepacci più grandi e più numerosi sono apparsi nei ghiacciai della regione situati ad un'altitudine superiore ai 6.300 metri sul monte Qomolangma (come chiamano i cinesi l'Everest, ndr), segno dello scioglimento rapido dei ghiacciai».

In Cina ci sono più di 46.000 ghiacciai e la maggior parte si estendono sull'altipiano del Qinghai-Tibet e all'Accademia delle scienze sottolineano che «rappresentano in indicatore affidabile dei cambiamenti climatici e sono facili da osservare da parte degli scienziati».

Secondo Kang, «lo scioglimento dei ghiacciai ha avuto un impatto sui corsi d'acqua ed ha provocato maggiori esondazioni dei laghi glaciali. A breve termine il flusso dei grandi fiumi aumenterà, ma a lungo termine il proseguimento dello scioglimento dei ghiacciai provocherà un impoverimento dei ghiacciai e ridurrà anche il ruscellamento».

Quindi si annunciano tempi bui per rifornire di acqua le metropoli, l'industria e l'agricoltura cinesi ed è anche per questi che il Consiglio degli Affari di Stato (il governo centrale cinese) ha appena deciso di accelerare la costruzione di progetti per lo stoccaggio di acqua. Durante una riunione del governo presieduta dal premier Li Keqiang è stato deciso di «accelerare la costruzione dei progetti di trasferimento dell'acqua per irrigazione e delle dighe, soprattutto nelle regioni del centro e dell'ovest che soffrono di penuria d'acqua, al fine di migliorare l'utilizzo dell'acqua, di attrarre gli investitori, di garantire la sicurezza idrica, di favorire l'agricoltura e di ridurre la povertà».

Il Consiglio degli Affari di Stato della Cina assicura che prima del 2020 saranno avviati 172 progetti di conservazione dell'acqua, «il che permetterà di aumentare l'approvvigionamento idrico di 80 miliardi di metri cubi ogni anno. Questi progetti permetteranno anche di risparmiare ogni anno 26 miliardi di m³ di acqua durante la produzione agricola e di ampliare le zone irrigue di 78 milioni di mu», cioè 5,2 milioni di ettari.

Pesce pipistrello dalle labbra rosse



La natura non smette mai di sorprenderci e l'elenco degli animali più strani del pianeta, dalla morfologia inusuale, diventa sempre più fitto. Nelle acque intorno alle Isole Galapagos, talvolta il bello e il bizzarro si combinano insieme, dando vita a creature dai colori accesi, che sembrano uscite da dipinti impressionisti; "tavolozze naturali" inspiegabili a parole, come il Red-lipped Batfish, il cui nome scientifico è *Ogcocephalus porrectus*. Si tratta di un buffo pesce pipistrello dalle labbra rosse, che ha imparato ad usare le sue pinne pettorali come se fossero piccole zampe, saltellando piuttosto che nuotare e, quando raramente nuota, muove goffamente la pinna codale.

Si tratta di pesci lunghi circa 15 cm, con una testa piatta, larga, coperta da piccoli aculei che, seppur dall'aspetto non proprio rassicurante, sono innocui. Le creature in questione, con rossetto da pin-up, rigorosamente waterproof, che Madre Natura ha deciso di truccare esageratamente, vivono in mari tiepidi e temperati, su fondali di tipo sabbioso, a circa 100 metri di profondità; sono carnivori, nutrendosi di molluschi, granchi, gamberi e piccoli pesci e la loro pinna dorsale non ricopre un ruolo nel mantenere l'equilibrio, trasformandosi, piuttosto, in una protrusione sopra il capo, in grado di attrarre le prede; proprio come avviene nelle rane pescatrici che raggiungono l'età adulta.

Il pesce pipistrello dalle labbra rosse, pessimo nuotatore che cammina sul fondo dell'oceano utilizzando le pinne come zampe, scoperto di recente, è un motivo in più per lasciarsi trasportare dalla bellezza incontaminata delle Galapagos, isole di grande attrattiva turistica che, per i naturalisti, costituiscono un importante termometro dello stato di salute del nostro pianeta, esattamente come l'Antartide e la Foresta Amazzonica, poiché il loro ecosistema è talmente complesso, da essere fragilissimo e sensibile ad ogni piccolo cambiamento. Si ritiene che la funzione delle labbra rosse brillanti sia quella di migliorare il riconoscimento della specie durante la deposizione delle uova.

Tutela degli stock ittici

La commissaria europea alla pesca e agli affari marittimi, Maria Damanaki, intervenendo a Roma al meeting annuale dalla Commissione Generale per la Pesca per il Mediterraneo (General Fisheries Commission for the Mediterranean – Gfcm) si è detta molto preoccupata per lo stato degli stock ittici del Mediterraneo e del Mar Nero: «Dopo più di quattro anni di mandato, per me la situazione è ancora un motivo di grande preoccupazione. La scienza è chiara: troppe specie sono fortemente sovrasfruttate. Gli stock sono criticamente bassi e in alcuni casi addirittura in via di estinzione. E a peggiorare le cose, ci troviamo di fronte attività sempre più non regolamentate in entrambi i bacini marittimi».

Però la scorsa settimana, «La Commissione europea ha adottato una nuova iniziativa per vietare in tutte le acque comunitarie e da parte di tutti gli operatori europei l'uso di attrezzi che incidono negativamente sull'ecosistema. Se questa proposta verrà adottata in sede di Consiglio dai nostri ministri dell'Ue, avrà un notevole impatto positivo nel Mediterraneo. Ci sarà anche bisogno di discutere con voi, i nostri partner, come portare questo al livello successivo, il livello internazionale».

Secondo la Damanaki bisogna passare dall'allarme all'azione e per farlo la scienza è fondamentale: «Abbiamo certamente bisogno di migliorare la nostra conoscenza degli stock, e so che la Gfcm ha fatto grandi sforzi in questa direzione. Ma è ancora presto e scienza è solo una parte dell'equazione. L'altra parte è l'interazione e la cooperazione tra i players. Il Mediterraneo e il Mar Nero, molto spesso devono affrontare problemi simili per quanto riguarda gli stock che sono in condizioni critiche. Abbiamo bisogno di un approccio comune e dobbiamo adottare gli stessi standard per la gestione delle risorse in queste due aree. E dobbiamo tradurre questi principi in misure di gestione reali. Solo l'attuazione coerente ed equa di tali misure potrà quindi garantire che le nostre risorse siano gestite correttamente e che i nostri obiettivi di conservazione siano rispettati».

La commissaria Ue ha ammesso che la situazione è ben lungi dall'essere ideale e che quando ha assunto il suo incarico 4 anni il Mediterraneo e la Gfcm non erano la priorità più alta, «Ma oggi le cose sono diverse. Oggi abbiamo un quadro che punta a misure di conservazione a lungo termine, si adatta alle diverse sub-regioni, si basa su pareri scientifici e lavora in sinergia con le organizzazioni regionali. Abbiamo anche un quadro efficace contro la pesca illegale».

A Roma Le Parti Contraenti della Gfcm hanno lavorato ad un nuovo testo di Accordo che include nuovi importanti cambiamenti che ora dovranno essere attuati. Il testo verrà formalmente adottato dalle Parti il 24 maggio. Anche secondo Oceana, che di solito non è tenera con l'Unione europea, alla Gfcm di Roma è stato fatto un passo in avanti storico: «Alti rappresentanti dei Paesi Mediterranei, incluso Maria Damanaki, Commissario europeo per la Pesca e gli Affari Marittimi, hanno espresso il loro impegno per mettere fine alla sovra-pesca nel Mar Mediterraneo anche considerando gli ecosistemi marini e la conservazione gli habitat fragili». Oceana è particolarmente soddisfatta per tre misure: Adozione di piani multiannuali per raggiungere la gestione sostenibile degli stock ittici: più risorse ittiche in mare, una pesca più redditizia; Definizione di Aree Ristrette di Pesca per la protezione di habitat essenziali – individui giovanili e aree di riproduzione di specie commerciali – ed ecosistemi marini vulnerabili, sia inseriti che non inseriti in piani di gestione; Adozione del principio precauzionale per la gestione degli stock ittici: misure precauzionali saranno applicate in caso di assenza di informazioni.

Oceana, come organizzazione internazionale per la conservazione dell'ambiente marino, ha partecipato a questo processo fin dall'inizio con il ruolo di osservatore ed ora accoglie con grande soddisfazione «Questo passo atteso da lungo tempo». Xavier Pastor, direttore esecutivo per l'Europa di Oceana, ricorda che «Nel 1949 gli Stati rivieraschi del Mediterraneo stabilirono di gestire gli stock ittici, oltre 60 anni dopo la pesca resta ancora senza una propria gestione e circa l'80% degli stock ittici sono sovra-pescati. Oggi, possiamo finalmente celebrare che la Gfcm non è rimasta passiva davanti a questo quadro allarmante e diamo il benvenuto alla sua forte presa di posizione che ci auguriamo invertirà la marea del futuro del Mare Nostrum».

La Damanaki è convinta che la Gfcm possa svolgere un ruolo sempre più efficace: «Il simposio sulla piccola pesca tenutosi a Malta alla fine dello scorso anno ha dimostrato che i piccoli pescatori sono molto motivati a preservare le loro risorse della pesca, perché la loro vita dipende da loro. Ci sono state anche alcune promettenti iniziative dell'Ue per riunire tutti gli stakeholders e le parti interessate. Sono stato di recente informato di interessanti sviluppi in Sardegna e in Spagna, più precisamente in Catalogna. Pescatori, scienziati, Ong hanno lavorato insieme con le autorità locali e nazionali per sviluppare nuovi modelli di gestione. Forse la Gfcm può guardare a queste esperien-

(continua dalla pagina precedente...)

ze e ad altre simili che stanno avvenendo in altri Paesi membri della Gfcm. In questo senso, la Gfcm può essere il *trait-d'union* e svolgere un ruolo prezioso di assistenza».

L'Ue è inoltre disposta ad aiutare i Paesi vogliono migliorare le loro capacità di controllo, «Ma ora è il momento di passare al livello successivo – ha detto la commissaria Ue alla pesca – Abbiamo bisogno di piani a lungo termine per la gestione degli stock condivisi, perché portare le nostre risorse biologiche marine a livelli sostenibili è ormai indispensabile. E' urgente. Permettetemi di ricordarvi che non c'è solo un imperativo ambientale, ma anche economico: dobbiamo ripristinare la fiducia del settore e le sue prospettive economiche per il futuro. E' in che quest'anno abbiamo presentato tre proposte: due volta a creare condizioni di parità e di raggiungimento di standard comuni; l'altro per il Mar Nero, che merita particolare attenzione a causa della situazione geopolitica».

Una risposta ai rischi di contaminazione dell'acqua

L'acqua è una importante risorsa per la vita, lo sviluppo e l'ambiente, ma è una risorsa in molte parti del mondo limitata e vulnerabile. In relazione ai rischi di contaminazione dell'acqua conseguente alla condivisione delle fonti con il bestiame, pubblichiamo un interessante progetto architettonico rivolto alle popolazioni rurali dei paesi in via di sviluppo e pubblicato sul sito di ArchitetturaEcosostenibile.it, un portale dedicato alla bioarchitettura.

Gli architetti italiani Arturo Vittori e Andreas Vogler dello studio Architecture and Vision, hanno sviluppato, con il sostegno del Centro Italiano di Cultura di Addis Abeba e la EiABC (Ethiopian Institute of Architecture, Building Construction and City Development) il progetto "Warka Water", una torre di raccolta dell'acqua realizzata a mano e con materiali naturali. Il progetto, presentato per la prima volta alla Biennale di Architettura di Venezia nel 2012, è rivolto alle popolazioni rurali dei paesi in via di sviluppo, dove le condizioni infrastrutturali ed igieniche rendono l'accesso alla acqua potabile quasi impossibile.

In particolare nelle aree montane dell'Etiopia le donne e i bambini sono costretti a percorrere lunghi percorsi a piedi per approvvigionarsi da fonti la cui sicurezza dell'acqua è compromessa dal rischio di contaminazione dovuto alla condivisione delle fonti con il bestiame. Questa situazione comporta, oltre ad un elevato rischio per la salute, un aggravio notevole di lavoro per le donne già impegnate in molteplici mansioni domestiche ed accentua l'impossibilità per i bambini e le donne stesse di accedere all'educazione scolastica.

Il "Warka Water" si pone come soluzione alternativa per risolvere almeno in parte questa situazione.

Il progetto della torre di giunco

La torre dell'acqua ha una struttura reticolare a maglia triangolare realizzata con il giunco, materiale naturale facilmente reperibile e può essere costruita facilmente dagli abitanti stessi. All'interno della torre, alta 9 metri, è alloggiata una rete realizzata con un tessuto speciale, polietilene tessile, in grado di raccogliere l'acqua potabile dell'aria tramite condensazione.

La struttura pesa solo 60 kg, è composta da 5 moduli che possono essere installati dal basso verso l'alto da 4 persone senza la necessità di ponteggi, data la sua leggerezza il sistema deve essere fissato al terreno. "Warka Water" può raccogliere fino a 100 litri di acqua potabile al giorno.

L'ispirazione

Il progetto italiano raccoglie al suo interno i segni di diverse fonti di ispirazione, che uniscono l'aspetto sociale, ecologico ed estetico.

Il nome Warka scelto per il progetto, deriva dalla lingua etiope ed identifica un grande albero di fico, che nella tradizione è simbolo di fecondità e generosità.

Allo stesso tempo Warka, nella cultura pastorale etiope, designa il luogo di aggregazione e istruzione della comunità. Purtroppo a causa del progressivo disboscamento di queste aree la scomparsa di questi alberi e dell'identità culturale ad essi legata sembra inevitabile.

Da un punto di vista ecologico, il sistema trae ispirazione dal piccolo coleottero Namib, copiando le sue strategie di adattamento al clima. Il piccolo insetto raccoglie l'acqua del deserto facendo condensare l'umidità sul suo addome, dove si trasforma in piccole gocce, che scivolando sul dorso idrorepellente, raggiungono la bocca.

Infine, da un punto di vista estetico gli architetti si sono ispirati all'artigianato tradizionale etiope ed alle nasse tradizionali utilizzate nel Mediterraneo.

La speranza è quella di poter iniziare a diffondere nel 2015 le Warka Water nei territori rurali etiopi.

La cozza una perla del nostro mare

Scoprire la cozza è conoscere un frutto di mare saporito e nutriente, saperlo cucinare è un'arte antica di gioie e di gustosità raffinata, acquistarla è una prassi a molti sconosciuta che Noi vogliamo divulgare.

La cozza dal colore bruno ha due gusci entro cui il mollusco filtratore cresce e vive con l'alimento che gli fornisce il mare ed ha un bisso filamentoso che si solidifica a contatto dell'acqua così da ancorarsi saldamente ad un sostegno.

Si riproduce nel periodo autunnale invernale, le femmine hanno un colore arancione i maschi un colore bianco-giallastro tenue ed in questo periodo la qualità è scadente perché le comporta mobilitazione di energia e nutrienti.

La lunghezza massima è di circa 11-12 cm, anche se la media è approssimativamente di 6-8 cm. può vivere fino a 4 anni e negli allevamenti in mare è pescata a 14 mesi.

La primavera e l'estate sono i periodi migliori per acquistare e mangiare le cozze, perché sono più gustose, ricche di proteine e meno acquose. Tale periodo che coincide con la maggiore disponibilità sul mercato per acquistarle ad un prezzo più basso tenendo presente che dopo essere state cotte possono essere conservata a freddo a temperatura di -14°C per un periodo di circa 90 giorni e quindi gustarla nel tempo.

Dal punto di vista nutrizionale, 100 grammi di parte edibile costituisce una notevole fonte di antiossidanti, di vitamine e di proteine nobili a basso contenuto di grassi e lipidi. Riconosciute sono inoltre le proprietà digestive e stimolanti soprattutto per la quantità di sali alcalini che contengono.

E' saporita, povera di grassi, ricca di ferro e poche calorie energia 80-86 Kcal ed è indicata nelle diete.

La cottura ne fa un alimento sicuro. Possiede anche un contenuto di colesterolo che, in un consumo normale di prodotto, 100 gr di polpa edibile, è uguale ad una frittata con due uova quindi non costituisce problemi per l'organismo umano.

Nell'acquisto va verificato che non siano a contatto con ghiaccio o immerse nell'acqua con altri molluschi, il guscio non deve avere fratture deve essere ben chiuso, deve pesare e al tocco non deve produrre un suono di vuoto.

Va trasportato in borse chiuse, può essere tenuto nel frigorifero per alcune ore prima della cottura, si dovranno eliminare i balani o le sostanze calcaree che li ricoprono e per tale operazione è consigliabile farle ruotare con una mano in un recipiente con poca acqua.

E' importante non eliminare il bisso (protuberanza filamentosa che esce dal guscio) che creerebbe la morte immediata del mollusco facendogli perdere quella fragranza di sapore di mare assai conosciuta. (si consiglia di eliminarlo a cottura avvenuta).

La cottura deve essere rapida, con pochissima acqua e con l'asportazione della cozza appena i gusci sono aperti (circa 1-2 minuti dall'apertura delle valve) in tal modo si ottiene un mollusco morbido e non disidratato, pronto per preparare gustosi piatti; qualora alcune non schiudano è meglio gettarle.

La cozza per la sua flessibilità d'impiego, viene utilizzata per la preparazione di ottimi antipasti, primi e secondi piatti, oppure può essere consumata da sola. Non è consigliabile mangiarla cruda per non incorrere nel pericolo potenziale di contrarre una tossinfezione.

L'acqua prodotta dalla cozza, filtrata con una garza da eventuali particelle di sabbia, può essere utilizzata come "fumetto" per successivi piatti di cottura. È importante sottolineare che, l'acqua prodotta dalle cozze è molto saporita, per cui bisogna fare attenzione a non salare troppo le successive fasi di preparazione.

Dal punto di vista nutrizionale, 100 grammi di parte edibile contengono 2 grammi di grassi, 3,4 gr. di carboidrati, 11,7 gr. di proteine, sali minerali (88 mg. di calcio, 236 mg. di fosforo e 5,8 mg. di ferro) e vitamina B1 (0,12 mg.) e B2 (0,16 mg.). Sintetizzando possiamo affermare che le cozze costituiscono una notevole fonte, di antiossidanti, di vitamine e di proteine nobili a basso contenuto di grassi e lipidi. Riconosciute sono inoltre le loro proprietà digestive e stimolanti soprattutto per la quantità di sali alcalini che contengono.

PER 100 GR. DI COZZE:

energia: 84 calorie

colesterolo: 50 mg.

proteine: 11,7 g.

lipidi: 2,7 g.

glucidici: 3,4 g.

Tagliolini in trionfo di cozze

Ingredienti per 2 persone

- 100 gr di fiore di farina o di semolino
- 2 uova
- 0,5 kg di pomodori carnosi o pelati
- 1 chilo di cozze
- olio, prezzemolo, sale, aglio, zafferano.

Preparazione

Preparare i tagliolini impastando la semola con le chiare sbattute con aggiunta di pochissima acqua leggermente salata.

Impastare la pasta mettendo nella farina o nel semolino le uova sbattute in modo da ottenere una palla composta mettendola poi a riposare avvolta in un telo per circa mezz'ora.

Tirlarla su un tagliere con un mattarello oppure usare una stiratrice in modo da avere delle sfoglie allungate di almeno 20-30 cent dallo spessore di 2-3 millimetri, arrotolare la sfoglia e tagliarla per ottenere delle cordelle in modo da ricavare dei tagliolini (lunghezza e larghezza a piacere)



A parte preparare il composto:

mettere in un tegame i pomodori freschi spezzettandoli dopo aver tolto la buccia oppure i pomodori pelati facendoli cuocere a fuoco molto basso per circa 20-25 minuti con un po' di olio di oliva e tre spicchi di aglio interi che poi andranno tolti quando il pomodoro tenderà ad amalgamarsi. Aggiungere due cucchiaini di vino rosso e lasciare evaporare mettendo pure un po' di zafferano.

A parte, prendere le cozze giratele con una mano in un contenitore con poca acqua per eliminare le porosità calcaree del guscio.

Mettete le cozze in una padella con un poco di olio e uno spicchio di aglio, quando si aprono estraetele e mettetele a raffreddare, poi eliminate il bisso (filamento della cozza) ed una parte di conchiglia (a piacere potete anche tenere un 50% di solo mollusco)

Filtrate con una garza l'acqua di cottura delle cozze e aggiungetela all'acqua salata (sale quanto basta) per la cottura dei tagliolini appena vengono a galla (5-10 minuti) estraeteli e metteteli nella padella con le cozze aggiungendo il condimento preparato, lasciate cuocere a fuoco lento mescolando per altri 5-7 minuti e nel serviteli spruzzando un poco di prezzemolo tritato finemente.

Crocchette di cozze a scotta dito

Ingredienti per 2 persone

- olio di oliva;
- due spicchi di aglio
- quattro fette di limone
- farina di tipo zero
- 300 gr di cozze

Preparazione

Mettete le cozze in una padella a fuoco vivo con un poco di olio, due spicchi di aglio, e alcune fette di limone, quando si aprono estraetele immediatamente in modo da non disidratare il mollusco e mettetele a raffreddare, poi eliminate il bisso (filamento della cozza) e le due conchiglie in modo da avere disponibile solo il mollusco.

Prendete la farina e grattugiate la scorza di

limone, infarinate le cozze dopo averle ben asciugate, fatte bollire olio di oliva con uno spicchio di aglio ed immergete a mano a mano le cozze che dopo due o tre minuti si indorano e quindi sono pronte per essere estratte e depositate in una carta assorbente.

Vanno servite tiepide oppure fredde con aggiunta di sale (quanto basta) ed una spruzzata di limone.



Le megattere sono in realtà tre sottospecie

Un team di ricercatori provenienti da Gran Bretagna, Usa, Australia e Nuova Zelanda ha scoperto qualcosa di fino ad oggi sconosciuto su uno dei più grandi animali del nostro Pianeta. Nello studio "Global diversity and oceanic divergence of humpback whales (*Megaptera novaeangliae*)" appena pubblicato su *Proceedings of the Royal Society B*, gli scienziati, analizzando il DNA ottenuto da campioni di pelle di megattere (*Megaptera novaeangliae*) raccolti nel Pacifico del Sud, del Nord Pacifico, Nord Atlantico, Sud Atlantico Oceano Indiano ed Oceano Australe, hanno scoperto che queste balene sono costituite in realtà da tre sottospecie diverse.

Le megattere sono grandi misticeti (le balene con i fanoni) migratori con lunghe pinne pettorali. Gli adulti pesano più di 40 tonnellate e sono lunghi fino a 15 metri. Vivono in tutti i mari del mondo ad eccezione del Mediterraneo (dove però c'è stato qualche rarissimo avvistamento), ma per riprodursi e partorire si spostano nelle acque sub-tropicali, per poi migrare in estate verso le latitudini polari e sub-polari per nutrirsi, compiendo le più lunghe migrazioni tra i mammiferi, ma anche se viaggiano enormi distanze, sembra che le loro popolazioni non incrocino.

Si tratta di cetacei molto studiati e ben conosciuti, ma il nuovo studio ha rivelato che tra di loro sono molto più diversi di quanto si credesse, tanto da essere classificabili come tre sottospecie distinte. Capire i rapporti tra le diverse popolazioni di megattere può avere importanti ricadute per la salvaguardia di questi animali carismatici che sono stati portati sull'orlo dell'estinzione dalla caccia alle balene.

Il team, guidato dagli scienziati del British Antarctic Survey e dell'Oregon State University, ha analizzato il più grande e completo dataset genetico mai realizzato di *Megaptera novaeangliae* ed i dati raccolti dimostrano che le megattere del Pacifico settentrionale, dell'Atlantico settentrionale e dell'emisfero meridionale sono su traiettorie evolutive indipendenti.

La principale autrice dello studio, Jennifer Jackson del British Antarctic Survey e del Marine Mammal Institute dell'Oregon State University, spiega: «Nonostante le migrazioni stagionali di oltre 16.000 km andata e ritorno, le popolazioni di megattere sono in realtà più isolate le une dalle altre di quanto pensassimo. Le loro popolazioni appaiono separate dalle acque equatoriali calde che raramente attraversano. Il colore dei corpi e parti inferiori della coda (le "flukes") delle megattere negli oceani settentrionali tendono ad essere molto più scuri rispetto a quelli del sud del mondo. Fino a questo studio non ci siamo accorti che questi tipi di sottili differenze sono in realtà un segno di isolamento a lungo termine tra le popolazioni megattere nei tre bacini oceanici globali. Con l'utilizzo di campioni genetici, raccolti con un piccolo dardo da biopsia dalle balene che nuotavano liberamente, siamo stati in grado di analizzare due tipi di DNA di megattera; il DNA mitocondriale, che è ereditato dalla madre, ed il DNA nucleare, che viene ereditato da entrambi i genitori. Il DNA mitocondriale ci permette di costruire un quadro di come le megattere femmine si siano spostate in tutto il mondo nel corso degli ultimi milioni di anni. Il DNA nucleare, che evolve più lentamente, ci fornisce uno schema generale dei movimenti della specie nel suo complesso.

Abbiamo scoperto che, anche se le balene femmine in certi momenti sono passate da un emisfero all'altro negli ultimi mille anni, in genere rimangono nel loro oceano di nascita. Questo isolamento significa che si sono evolute in modo semi-indipendente per un lungo periodo di tempo, in modo che le megattere nei tre bacini oceanici globali dovrebbe essere classificato come sottospecie distinte. Ciò ha implicazioni per il modo in cui pensiamo alla loro conservazione ed al recupero su scala regionale. Anche ulteriori sequenziamenti ed analisi genetiche dovrebbe aiutarci a capire di più sul modello delle migrazioni delle megattere in passato. Grandi cambiamenti nell'oceano possono lasciare delle firme nel codice genetico delle specie marine.

Ad esempio, l'ultimo massimo glaciale ne ha indotto molte a spostarsi verso sud fino a quando il ghiaccio si è ritirato o a trovare aree libere dai ghiacci nel nord. Le megattere sono ottimi oceanografi; vanno dove c'è cibo e per farlo possono percorrere lunghe distanze, quindi i loro modelli di migrazione del passato ci possono dire molto sull'oceano di migliaia di anni fa».

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