

In questo numero

Barriera corallina su Ocean
pag.2-20
Comunicazioni
ARCI PESCA FISA

Decreti, Regolamenti e Bandi
pag.21

Google contro pesca illegale
pag.22-24

Le piante si parlano
pag.25-27
News
pag.28

Ricostruire un bosco
pag.29

Pesca miracolosa
pag.30

L'Angolo
Enogastronomico
pag.31

Europa limita pesca spigola

La barriera corallina australiana su Google Ocean

Google Ocean si arricchisce di altre due mappe: sarà possibile esplorare con un click anche la barriera corallina australiana e i fondali della baia di Sydney.

Le mappe sono state presentate durante il **World Park Congressin programma a Sidney** dello scorso novembre.

La presentazione è avvenuta anche con il contributo della ricercatrice italiana Mariasole Bianco, che lavora in Australia nella *Commissione Mondiale delle Aree Protette (WCPA)*.

Simile a Google map, Google Ocean permette di utilizzare per l'oceano una funzione simile a Street-view, che consente di

andare sott'acqua, muoversi negli abissi, fra i coralli, le montagne e i vulcani sottomarini.

Oltre alle mappe tridimensionali ad alta definizione dei fondali marini, Google Ocean fornisce anche aggiornamenti sui cambiamenti climatici.

Sicuramente queste tecnologie sono importanti per la conservazione degli oceani, spiega Bianco, che ha organizzato la sessione della presentazione, "perché contribuiscono a conoscere l'ambiente marino e la conoscenza certamente aiuta la tutela e la protezione ma non sono sufficienti, bisogna investire sul futuro e sui giovani".

ARCI PESCA FISA



Dal Consiglio Nazionale
Auguri di Buon Natale e
Felice Anno Nuovo



Convegno 'La pesca sportiva vettore di turismo nell'economia ittica'

Presso l'Ente Fiera di Marina di Massa nell'evento "MONDO PESCA 2014" l'Archi Pesca Fisa il 21 novembre ha presentato il progetto divulgando i risultati ottenuti nel monitoraggio effettuato in sette regioni italiane. Erano presenti alcuni collaboratori, dirigenti dei Comitati ed i componenti la Presidenza dell'Archi Pesca Fisa. Il Convegno aperto a tutti i pescatori sportivi ha visto la partecipazione anche di alcuni operatori del comparto produttivo di articoli di pesca.



Apertura del convegno



Dopo la presentazione dell'iniziativa da parte del moderatore Mauro Boccaccio giornalista della Regione Liguria, è intervenuto (nella foto a sinistra) il segretario Nazionale di Archi Pesca Fisa **Michele Cappiello**, portando il saluto del Comitato di presidenza dell'Archi Pesca Fisa, seguito dall'intervento della deputata **Martina Nardi** (foto a destra) che preso atto dell'iniziativa di elevato interesse turistico lo promuoverà nelle sedi istituzionali.



Gli interventi programmati



L'Assessore della Regione Liguria **Matteo Rossi** (a sinistra) presentando la legge regionale sulla pesca delle acque interne e gli indirizzi per sviluppare turismo sul territorio, ha posto l'accento sul riconoscimento dell'azione di presidio dei pescatori sportivi nell'ambiente acquicolo ed in particolare dalle sorgenti al mare con la forte sinergia presente in Liguria per la valorizzazione del territorio e dei mare.

Convegno 'La pesca sportiva vettore di turismo nell'economia ittica'



Fabio Venanzi (a sinistra), Presidente Nazionale di Arci Pesca Fisa ha presentato il nuovo percorso e i primi risultati ottenuti nel riconoscimento istituzionale delle azioni intraprese dall'Associazione che vogliono essere di prospettiva innovando un mondo ancorato alle sue tradizioni mostrando fragilità e scarsa competitività nelle nuove direttive europee. Nell'evidenziare il lavoro svolto al MIPAAF ed i risultati conseguiti anche con la recente approvazione di un maggiore quantitativo di pesca al tonno rosso per l'annata 2015, ha indicato il mare come segmento emergente per sviluppare la pesca sportiva ed ancora di più se legato a sistema con tutte le opportunità offerte dal territorio. Ha sottolineato l'impegno

dell'Associazione con la realizzazione del progetto che ha visto impegnati i suoi comitati in 7 regioni italiane.

Aldo Tasselli (a destra) ha illustrato il progetto affermando come la pesca sportiva abbia capacità di produrre reddito nelle aree più marginali dalle sorgenti al mare senza avere una concorrenzialità da altri settori produttivi e come attivi oltre 7.000 milioni di euro, dato rilevabile nei vari segmenti operativi del lavoro svolto. Presentando la pesca sportiva vettore di turismo nell'economia ittica ha evidenziato i vari processi di pesca con la loro temporalità annuale oltre alle attrattive del territorio messe a sistema per il pescatore e per i suoi accompagnatori che richiederanno un'organizzazione con nuove figure professionali chieste specificatamente anche dalla maggioranza dei 2.546 intervistati nelle varie regioni.



Oliver Mordenti (a sinistra) presentando le risultanze statistiche delle schede è entrato nel merito delle informazioni ricavate. L'analisi partendo dalle aree di pesca maggiormente frequentate pone in evidenza un rinnovo generazionale una popolazione con capacità di spesa e fra le aree scelte lo spazio marittimo come settore correlato ed aggredibile per promuovere pratiche di pesca dal valore aggiunto di elevato spessore. Tale scelta rileva un orizzonte trainante e specifico per completare le potenzialità della pesca sportiva come settore economico in grado di stimolare la pesca professionale chiedendole un'organizzazione adeguata alle varie esigenze. Terminando la sua presentazione ha evidenziato le risposte

degli albergatori disponibili ad un dialogo con un'organizzazione per favorire convenzioni ed una gestione specifica se messa in rete con le opportunità del territorio.

Augusto Comes (a destra insieme all'Ass. Matteo Rossi) ritenendo le risultanze dell'indagine molto propositive esprime l'interesse delle Associazioni di pesca professionale ad un confronto con la pesca sportiva mettendo in evidenza le difficoltà autorizzative per i natanti ad essere economicamente competitivi al trasporto di pescatori sportivi e ad assicurare ottimi servizi a bordo. Meglio sarebbe disporre di barche all'uso autorizzate. Per promuovere la pesca sportiva in mare ritiene necessario un nuovo regolamento non essendo sufficiente quello che identifica il pescaturismo e l'ittiturismo di cui ne esplicita le differenze. Accoglie le proposte del progetto e termina auspicando una sinergia fra le due componenti sportive e professionali non rilevando discrasie collaborative.



Convegno 'La pesca sportiva vettore di turismo nell'economia ittica'

Il dibattito



Franco Pizzi (a sinistra), Responsabile Nazionale Turismo di Arci Pesca Fisa, ha sottolineato i valori rappresentati dal progetto a cui occorre dare impulso per realizzare iniziative a livello nazionale e locale che favoriscono la presenza della nostra Associazione in un settore di interesse vitale per l'economia, soprattutto a livello dei giovani richiamati da interessi e attrattive per un loro inserimento che li veda protagonisti.

Francesco Carretta (a destra), operatore charter di pesca turismo ha rilevato la necessità di organizzare a sistema la pesca sportiva al tonno con un diverso indirizzo e quote da parte del Ministero competente.



Roberto Carini (a sinistra) di Arci Pesca Fisa ha dichiarato di condividere le risultanze del progetto auspicandone una continuità operativa al fine di far riconoscere le potenzialità della pesca sportiva in ambito nazionale ed europeo. Da questo convegno nasce pertanto la necessità di creare una rete Nazionale dell'Arcipesca-Fisa, in grado di dare vita ad un turismo solidale, che veda coinvolti tutti i responsabili locali e gli associati.

Graziano Magrini (a destra) dell'UMPEM auspica maggiori attenzioni alla pesca dei salmonidi in montagna che come pratica di cattura a mosca è di forte attrazione per i pescatori italiani e ben si coniuga con le risultanze del progetto presentato.



Paola Fantinelli (a sinistra) rappresentante della Pro loco di Lido Adriano a Ravenna cita l'attività promozionale della pesca sportiva vettore di turismo con l'evento annuale di " Pescando Ravenna" che richiama una particolare attenzione alla pesca sportiva vettore di turismo nell'economia del mare e degli ambienti costieri.

Conclusioni

Mirvana Feletti (a sinistra), Responsabile della pesca sportiva della Regione Liguria conclude riassumendo l'importanza dei risultati della ricerca per promuovere azioni sinergiche fra le Istituzioni, le Associazioni di pesca sportiva e quelle professionali concorda nell'azione propulsiva della pesca sportiva nell'economia ittica quale componente che stimolerà ulteriore occupazione e reddito oltre a valorizzare maggiormente le opportunità offerte dal mare e dal territorio. Termina affermando che in questo momento di crisi economica le Istituzioni dovranno essere sempre più attente a favorire iniziative come quella presentata in questo convegno.



"Pescando Ravenna", un convegno sul futuro dell'economia ittica

Mercoledì 26 Novembre 2014



Sabato 29 novembre al centro sportivo Le Ghiarine

Sviluppare l'itticoltura e le attività correlate per favorire reddito ed occupazione nel nostro territorio. È il tema del convegno pubblico dal titolo "**Pescando Ravenna**" in programma per sabato 29 novembre con inizio alle 9.30 al **Centro sportivo federale FIPSAS "le Ghiarine"** Via Romea Sud 564 a Savio.

Il programma dei lavori, coordinati dal giornalista **Stefano Girotti**, prevede i saluti degli assessori comunali al turismo **Andrea Corsini**, all'ambiente e sport Guido Guerrieri, all'urbanistica **Libero Asioli**.

L'assessore alle attività produttive **Massimo Cameliani** introdurrà l'argomento che verrà approfondito dalle relazioni di: Fabio Venanzi, Presidente Arci Pesca Fisa su "Pesca sportiva e le attività subacquee nell'economia ittica"; Oliviero Mordenti dell'Università di Bologna sul progetto "Pesca Sportiva nell'Economia Ittica"; Piergiorgio Vasi della Regione Emilia-Romagna sulle opportunità delle barriere sommerse in mare; Aldo Tasselli, esperto di economia ittica Arci Pesca Fisa che illustrerà una proposta di progetto pilota multifunzionale nelle zone umide. Le cui opportunità di gestione ambientale e produttiva saranno anche al centro dell'intervento di Corrado Piccinetti dell'Università di Bologna; Paola Fantinelli, presidente di Romagna 360 parlerà delle opportunità di turismo ambientale a Ravenna, e Floriano Camanzi, Presidente Provinciale Fipsas, presenterà il progetto "Pescando Ravenna Giovani".

Seguiranno il dibattito e le conclusioni dell'assessore Massimo Cameliani. Al termine, previsto per le 14 circa, verrà servito il pranzo dalla Cooperativa Lavoratori del Mare di Rimini.

"L'economia ittica – dichiara l'assessore alle attività produttive Massimo Cameliani - può trovare uno sbocco fra le potenzialità residuali ancora da promuovere nel nostro territorio. Basti pensare ai corsi d'acqua, alle zone umide di cui disponiamo per comprendere come, se opportunamente sfruttati, possano rappresentare anche su piano turistico ottime opportunità di richiamo. Il convegno di sabato rappresenta un momento di confronto tra esperti e addetti ai lavori e ha lo scopo di compiere un primo passo concreto verso la realizzazione di progetti da finanziarsi con contributi europei".

L'iniziativa è a cura del Comune, della Provincia, dell'Arci pesca, di Romagna 360, della federazione italiana di pesca sportiva e attività subacquee e la collaborazione della Pro Loco di Lido Adriano.



LA DOMENICA DEL VILLAGGIO

FAGIOLATA CASERECCIA

PEZZOLO (ME) - 7 dicembre 2014

Ore 10,00

**Visita all'Enoteca Provinciale con mostra attrezzi
agricoli d'epoca per produzione vino e olio**



Ore 12,30

**presso Azienda Agricola CAIFE
di Pezzolo,
in Contr. Stella**

'DEGUSTAZIONE GRATUITA' DI PASTA E FAGIOLI

**Ed eccezionale possibilità di acquistare a chilometri zero un
vasto assortimento di prodotti tipici da poter consumare in
area opportunamente attrezzata, con carni e
pane casereccio fornito sul posto.**

**Previsto l'uso della griglia con possibilità di
utilizzare acqua potabile e servizi igienici.**



Ore 17,00

**Passeggiata tra le viuzze del villaggio Pezzolo con visita
finale alla Chiesa Madre dove si potrà partecipare alla
celebrazione della Santa Messa.**



ARCI PESCA F. I. S. A.

COMITATO PROVINCIALE DI CHIETI

PROTEZIONE CIVILE - VIGILANZA ITTICA AMBIENTALE



Sede Operativa : Via Circonvallazione Palmiro Togliatti sn - 66050 Lentella (Ch)
☎ 3393765647 - [E-mail: arcipesca.chieti@virgilio.it](mailto:arcipesca.chieti@virgilio.it) www.arcipesca-chieti.blogspot.com

Lentella 01 Dicembre 2014



CENA SOCIALE NATALE 2014

**Sabato 13 dicembre p.v., ore 20:00, presso il
Ristorante "Il Bucaniere", a Casoli (Ch).**



Si rinnova anche quest'anno il tradizionale incontro con le famiglie e soci, quale appuntamento fisso nei nostri programmi, nella cena sociale di natale di sabato 14 dicembre p.v., ore 20:00, presso il Ristorante "Il Bucaniere" in via Selva, a Casoli (Ch)

In considerazione dei tempi non proprio felici per quanti sono in cassa integrazione e contratti di solidarietà, o peggio per quanti hanno perso il lavoro, i gestori del ristorante nonché soci dell'Associazione, hanno contenuto notevolmente il prezzo del menù al costo di euro 10,00, in modo da rendere accessibile la singola partecipazione e familiare.

Nel corso della manifestazione, si procederà alla premiazione finale, con targhe ricordo, dei migliori classificati nelle varie discipline sportive del Campionato Provinciale.



In ultimo, la raccomandazione di comunicare tempestivamente con largo anticipo, i partecipanti e i nominativi dei bambini per età presenti all'incontro con il nostro sempre..... **"Babbo Natale", che crisi o no non mancherà di stupire i piccini.**



Il Presidente
Giuseppe ZAPPETTI



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 c1.33 - 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 Km. Dal campo gara di Calcinaia.

Albergo Diffuso Pizzeria Ristorante 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, avete a vostra disposizione il frigorifero.

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

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



Menobocall:

Via Dei Mille 24
56020 - Pontedera (PI)
Tel 13462458227
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



in collaborazione con



L'ARCI PESCA FISA ha attivato una convenzione per i propri tesserati con **Trenitalia** tramite l'**Agenzia Blu Gaja Vacanze**, che garantisce **sconti IMMEDIATI** del **10%** sul prezzo del biglietto BASE per i clienti che intendono viaggiare in 1° classe o nel livello di servizio Business, Executive e VL, e del **5%** per i clienti che intendono viaggiare in 2° classe o nei livelli di servizio Premium, Standard e Cuccette.

Rivolgendosi alla **Blu Gaja Vacanze** è quindi possibile acquistare biglietti scontati che, oltre ad essere disponibili tutti i giorni fino a 10 minuti prima della partenza del treno, sono rimborsabili e modificabili.

DESTINATARI

Potranno usufruire dei vantaggi della convenzione **ESCLUSIVAMENTE** i tesserati che si spostano in treno per la propria attività.

COME UTILIZZARE LA CONVENZIONE

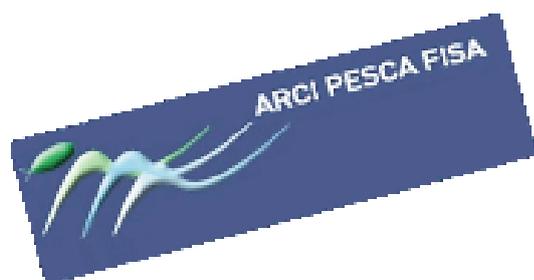
Per ottenere gli sconti presenti nella convenzione basta contattare l'**Agenzia Blu Gaja Vacanze** e richiedere l'emissione dei biglietti. Il pagamento avverrà mediante carta di credito.

Info e prenotazioni:



BLU GAJA VACANZE
C.so L. Fera, 90
87100 Cosenza
Tel: 0984-408527
Mail: info@blugajavacanze.it





Arci Pesca Fisa

Federazione Italiana Sport e Ambiente

e

Legea s.r.l.

sono da oggi partner Istituzionali !



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

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

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

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.

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: OTA Viaggi Tour Operator

DOMINA HOTEL ALASKA ****

CORTINA D'AMPEZZO (VENETO)

POSIZIONE: l'hotel si trova in una posizione unica di Cortina. Tutti i servizi, dalla scuola sci a quella di alpinismo, dall'antica chiesa parrocchiale ai luoghi classici dello shopping, sono a portata di mano. L'hotel offre sistemazioni ampie e luminose con balconi privati ed un grande terrazzo-solarium panoramico da dove è possibile ammirare il superbo scenario delle Dolomiti. Gli impianti di risalita distano circa 200 mt.

Le camere: 92 ampie camere suddivise in monolocali, bilocali e trilocali, molte delle quali con vista panoramica, arredate in tipico stile montano. Sono tutte dotate di minibar su richiesta (a pagamento), cassetta di sicurezza, telefono diretto e Tv. Disponibili camere per disabili (su richiesta / previste comunque barriere architettoniche all'interno della struttura).

Descrizione e servizi : A disposizione della clientela: ricevimento 24 ore, ascensori, bar, piano bar, internet wi-fi (nella hall dell'hotel), deposito sci. Su richiesta, a pagamento: servizio lavanderia, parcheggio privato coperto (non prenotabile), escursioni. La struttura è anche dotata di una sala meeting fino a 40 posti. Sport ed animazione inclusi: sala fitness, terrazza solarium, piano bar, miniclub 4/10 anni ad orari prestabiliti. **Ristorante:** prima colazione a buffet, pranzo e cena con servizio al tavolo, menu a scelta e buffet di insalate. Non prevista cucina per celiaci. **ANIMALI:** ammessi di piccola/media taglia, su richiesta se muniti di propria cuccia/brandina. Supplemento da regolare in loco.; **SOGGIORNI:** da Sabato/Domenica, (consegna camere dalle 16.00 alle 20.00) a Sabato/Domenica (rilascio camere entro le ore 10.00) escluso periodo dal 23/12 al 30/12 e dal 30/12 al 06/01. Soggiorni week-end su richiesta (con eventuale supplemento)

Quota Iscrizione adulti € .20 – Ragazzi € .10 fino a 12 anni.

PERIODI	NOTTI	MEZZA PENSIONE BEVANDE ESCLUSE		RIDUZIONI LETTO AGGIUNTO			SUPPL. SINGOLA
		QUOTE NETTE IN PRENOTA PRIMA(**)	QUOTE NETTE	3/4° LETTO 2/8 ANNI	3/4° LETTO 8/12 ANNI	3/4° LETTO DAI 12 ANNI	
05/12 – 08/12	3	252	318	GRATIS	50%	25%	30%
08/12 – 23/12	7 (*)	490	616	GRATIS	50%	25%	30%
23/12 – 30/12	7	889	1.106	80%	50%	25%	50%
30/12 – 06/01	7	1.386	1.729	80%	50%	25%	N.D.
06/01 – 24/01	7 (*)	588	735	GRATIS	50%	25%	30%
24/01 – 14/02	7 (*)	679	861	GRATIS	50%	25%	30%
14/02 – 21/02	7	889	1.106	80%	50%	25%	50%
21/02 – 14/03	7 (*)	770	952	80%	50%	25%	30%
14/03 – 07/04	7 (*)	490	616	GRATIS	50%	25%	30%

(**) TARIFFA A DISPONIBILITA' LIMITATA

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

RIDUZIONI E SUPPLEMENTI:

- INFANT 0/2 ANNI: GRATUITI IN CULLA PROPRIA;
- CULLA HOTEL, SE RICHIESTA DA SEGNALARE ALLA PRENOTAZIONE: SUPPLEMENTO EUR. 16 AL GIORNO, DA REGOLARE IN LOCO;
- GARAGE COPERTO: SU RICHIESTA, SE DISPONIBILE, DA PRENOTARE E REGOLARE IN LOCO EUR. 20 AL GIORNO;
- ANIMALI: AMMESSI DI PICCOLA/MEDIA TAGLIA, DA REGOLARE IN LOCO SUPPLEMENTO EUR. 16 AL GIORNO;
- TESSERA CLUB: OBBLIGATORIA DA REGOLARE IN LOCO, DAI 4 ANNI, EUR. 28 A PERSONA, A SETTIMANA;
- CENONE DI CAPODANNO: SUPPLEMENTO OBBLIGATORIO DA PAGARE IN LOCO EUR.100 A PERSONA ADULTA, EUR. 50 BAMBINI 2/12 ANNI (BEVANDE ESCLUSE)
- SUPPLEMENTO WEEK-END (VEN./ DOM.): EURO 10 A PERSONA AL GIORNO;

In caso di introduzione della tassa di soggiorno, questa dovrà essere saldata dai clienti direttamente in loco

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: OTA Viaggi Tour Operator

DOMINA HOTEL MIRAMONTI****

CORVARA IN BADIA (ALTO ADIGE)

POSIZIONE: Il Domina Home Miramonti è situato all'interno di un comprensorio alpino unico al mondo, dominato dai colori delle montagne e dalla loro naturale mutevolezza quotidiana. Alle spalle dell'hotel si può ammirare la sagoma inconfondibile di una montagna magica, il Sassongher che al tramonto si tinge delle mille sfumature del rosa, regalando a chi l'ammira, spettacoli di pura bellezza. Corvara è in grado di soddisfare qualsiasi tipo di visitatore, dall'alpinista più esigente alla famiglia che cerca una vacanza di vero relax. **Camere:** 91 le camere, di cui 9 collocate nella dependance ad appena 50 metri dall'hotel. Le camere sono suddivise in: monocali da 2,4 o 5 posti letto; bilocali da 4,5 o 6 posti letto e trilocali da 7 e 8 posti letto. Tutte le sistemazioni prevedono oltre al letto matrimoniale la sistemazione in sofà bed e dispongono tutte di: Tv, telefono a linea diretta, minibar su richiesta (a pagamento), riscaldamento regolabile. Disponibili camere per disabili (su richiesta / previste comunque barriere architettoniche all'interno della struttura). **Il Ristorante "Miramonti"** offre una deliziosa selezione di piatti della cucina tipica e di quella nazionale. La colazione è a buffet, mentre la cena viene servita al tavolo con buffet di insalate, 1 primo e 1 secondo a scelta, frutta/dessert (bevande escluse). Non prevista cucina per celiaci. **DESCRIZIONE E SERVIZI:** Un albergo dalla classica architettura tirolese, una casa, un luogo caldo ed accogliente perfettamente integrato nell'ambiente circostante. Situato in posizione tranquilla e comoda, a circa 800 metri dagli impianti, è una struttura ideale per vacanze all'insegna del vero relax. Reception 24 ore, Bar, Piano Bar, Ristorante, cassetta di sicurezza alla reception, piccolo centro benessere con sauna e palestra, terrazza solarium, sala lettura e deposito sci. Dispone inoltre di una sala riunioni per incontri di lavoro fino a 40 posti. Miniclub 4/10 anni. Servizio Wi-fi gratuito (nella hall dell'hotel). Su richiesta possibilità di organizzare escursioni. Parcheggio coperto e parcheggio all'aperto (a pagamento, non prenotabili). **Animali:** ammessi di piccola/media taglia ammessi su richiesta se muniti di propria brandina/cuccia. Supplemento da regolare in loco. **SOGGIORNI:** da Sabato, (consegna camere dalle 16.00 alle 20.00) a Sabato (rilascio camere entro le ore 10.00) escluso periodo dal 23/12 al 30/12 e dal 30/12 al 06/01. Soggiorni week-end su richiesta (con eventuale supplemento)

Quota Iscrizione Adulti € .20 – Ragazzi € .10 fino a 12 anni

PERIODI	NOTTI	MEZZA PENSIONE BEVANDE ESCLUSE		RIDUZIONI LETTO AGGIUNTO			SUPPL. SINGOLA
		QUOTE NETTE IN PRENOTA PRIMA(**)	QUOTE NETTE	3°/4° LETTO 2/8 anni	3°/4° LETTO 8/12 anni	3°/4° LETTO adulti	
05/12 – 08/12	3	222	276	GRATIS	50%	25%	30%
08/12 – 23/12	7 (*)	462	553	GRATIS	50%	25%	30%
23/12 – 30/12	7	826	1.043	80%	50%	25%	50%
30/12 – 06/01	7	1.043	1.288	80%	50%	25%	N.D.
06/01 – 24/01	7 (*)	518	644	GRATIS	50%	25%	30%
24/01 – 14/02	7 (*)	616	770	GRATIS	50%	25%	30%
14/02 – 21/02	7	826	1.043	80%	50%	25%	50%
21/02 – 14/03	7 (*)	672	861	80%	50%	25%	30%
14/03 – 07/04	7 (*)	462	553	GRATIS	50%	25%	30%

(**) TARIFFA A DISPONIBILITA' LIMITATA

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

RIDUZIONI E SUPPLEMENTI:

- Infant 0/2 anni: gratuiti in culla propria;
- Culla hotel, se richiesta da segnalare alla prenotazione: supplemento Euro 16 al giorno, da regolare in loco;
- Garage/Parcheggio coperto: su richiesta, se disponibile, da prenotare e regolare in loco (non prenotabile);
- Animali: ammessi di piccola/media taglia, da regolare in loco supplemento Euro 16 al giorno;
- Tessera club: obbligatoria da regolare in loco, dai 4 anni, Euro 21 a persona, a settimana;
- Cenone di Capodanno: supplemento obbligatorio da pagare in loco Euro 70 a persona adulta, Euro 35 bambini 2/12 anni (bevande escluse)
- Supplemento week – end: Euro 10 a persona al giorno;
- Tassa comunale di soggiorno: esclusa dalle quote, obbligatoria da pagare in loco circa Euro 2 al giorno a persona.



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: OTA Viaggi Tour Operator

HOTEL PIANDINEVE ****

PASSO DEL TONALE (TRENTINO)

Passo del Tonale, è una rinomata località sciistica tra il Parco dell'Adamello - Brenta ed il Parco Nazionale dello Stelvio. Situata al confine tra la Lombardia ed il Trentino, il Passo Tonale è un anfiteatro naturale che delimita la Val di Sole dalla Valcamonica, aperto al sole e panoramico, che si spiega dai 1884 metri ai 3100 metri di quota fra i gruppi dell'Ortles-Cevedale e dell'Adamello - Presanella. Comprensorio con 80 km. di piste servite da impianti di risalita capaci di trasportare 34.000 persone all'ora, neve garantita tutto l'anno grazie al vicino ghiacciaio Presena ed a moderni impianti di innevamento artificiale programmato. Sci di fondo, sci fuori pista, sci alpinismo e poi escursioni in motosilitta, escursioni a cavallo, cani slitta ed altro ancora il tutto coadiuvato dai preparatissimi maestri della Scuola Sci. Situato in posizione assolutamente panoramica l'Hotel Piandineve è una struttura moderna e confortevole, dove il calore del legno e la trasparenza delle ampie vetrate fanno sì che il cliente venga proiettato nello splendido paesaggio circostante. Composto da 140 camere, di cui 7 comunicanti e 6 per diversamente abili. Tutte dispongono di servizi privati, telefono, tv color, asciugacapelli. Servizio ricevimento 24/24 con servizio di portineria notturna, ristorante a buffet con una panoramica vista sulle piste da sci, bar, piccolo bazar, centro estetico (a pagamento) taverna tipica e sala giochi / video games, servizio fotografo, deposito sci e scarponi, cassetta di sicurezza a pagamento, bellissima la discoteca compresa nella Tessera Club. Un rappresentante della Scuola Sci Ponte di Legno - Tonale sarà presente in albergo la sera degli arrivi per fornire tutte le informazioni necessarie e per prendere le adesioni. Sono accettate le carte di credito del circuito VISA, MASTERCARD e PAGOBANCOMAT. Wi-fi presente nella hall (a pagamento). Le camere vengono consegnate dalle ore 18,00 e devono essere rilasciate entro le ore 10,00. A 100 metri circa dalla struttura partenza dei principali impianti di risalita è previsto inoltre ski-bus del consorzio. Farmacia e servizio medico a 500 m., ospedale di Edölo a 20 km. All'Hotel Piandineve la Colazione, il pranzo e la cena sono serviti al buffet. **Acqua e vino in caraffa ai pasti inclusi.** E' prevista cucina per celiaci, con fornitura dei prodotti base (pane e pasta) da parte dell'hotel.

Pranzo di Natale e Cenone / Veglione di Capodanno sono inclusi.

La Tessera Club è un supplemento obbligatorio e va regolato direttamente all'arrivo in hotel. Include: Animazione diurna e serale con spettacoli ed intrattenimenti, drink di benvenuto, piano bar serale, tornei, aerobica, balli di gruppo, gioco caffè e gioco aperitivo, palestra, discoteca.

Miniclub, per i bambini di età tra i 3 ed i 12 anni avrà orario prolungato e continuativo dalle ore 09,30 alle ore 17,00. Gli animatori miniclub si occuperanno quindi di assistere i bambini anche durante il pranzo in uno spazio riservato a loro e con menù a loro dedicato. Oltre all'organizzazione di giochi, spettacoli e baby dance. **Animali:** ammessi solo su richiesta (con supplemento obbligatorio pagare in loco).

A Passo del Tonale ci si arriva seguendo l'autostrada A4 uscita di Rovato e proseguendo per la statale 510 e successivamente la statale 42 per circa 10 km.

SOGGIORNI: Domenica / Domenica escluso periodi fissi - **CONSEGNA CAMERE:** dalle ore 18:00 - **RILASCIO CAMERE:** entro le ore 10:00

Quota Iscrizione Adulti € 20 - Ragazzi € 10 fino a 12 anni.

PERIODI	NOTTI	PENSIONE COMPLETA (bevande ai pasti incluse)	RIDUZIONE 3° LETTO 3/8 ANNI	RIDUZIONE 4° LETTO 3/8 ANNI	RIDUZIONE 3°/4° LETTO 8/16 ANNI	RIDUZIONE 3° LETTO ADULTO	RIDUZIONE 4° LETTO ADULTO
05/12 - 08/12	1	61	GRATIS	50%	50%	20%	30%
08/12 - 21/12	1	45	GRATIS	50%	50%	20%	30%
21/12 - 28/12	1 min. 4	61	GRATIS	50%	50%	20%	30%
28/12 - 02/01	5	525	50%	50%	50%	20%	30%
02/01 - 06/01	4	316	50%	50%	50%	20%	30%
02/01 - 11/01	1 min. 7	53	GRATIS	50%	50%	20%	30%
06/01 - 11/01	5	285	GRATIS	50%	50%	20%	30%
11/01 - 18/01	7	406	GRATIS	50%	50%	20%	30%
18/01 - 25/01	7	469	GRATIS	50%	50%	20%	30%
25/01 - 01/02	7	469	GRATIS	50%	50%	20%	30%
01/02 - 08/02	7	469	GRATIS	50%	50%	20%	30%
08/02 - 15/02	7	504	GRATIS	50%	50%	20%	30%
15/02 - 22/02	7	504	GRATIS	50%	50%	20%	30%
22/02 - 01/03	7	504	GRATIS	50%	50%	20%	30%
01/03 - 08/03	7	504	GRATIS	50%	50%	20%	30%
08/03 - 15/03	7	469	GRATIS	50%	50%	20%	30%
15/03 - 22/03	7	469	GRATIS	50%	50%	20%	30%
22/03 - 29/03	7	399	GRATIS	50%	50%	20%	30%
29/03 - 05/04	7	427	GRATIS	50%	50%	20%	30%
05/04 - 12/04	7	399	GRATIS	50%	50%	20%	30%
12/04 - 19/04	7	399	GRATIS	50%	50%	20%	30%

RIDUZIONI E SUPPLEMENTI:

- **Infant 0/3 anni:** Gratis in culla propria; culla hotel Euro 10 al giorno, su richiesta alla prenotazione e da pagare in loco;
- **Supplemento Camera Singola:** su richiesta Euro 25 al giorno;
- **Tessera Club individuali:** (gratis da 0 a 3 anni n.c.) Euro 35 per persona (obbligatoria dal 21/12/2014 al 29/03/2015)
- **Tessera Club Gruppi minimo 30 persone:** (gratis da 0 a 3 anni n.c.) Euro 25 per persona (obbligatoria dal 21/12/2014 al 29/03/2015)
- **Animali:** ammessi solo su richiesta: Euro 50 a settimana da pagare in loco;
- **Cenone di Capodanno:** incluso nelle quote;
- **Animazione:** dal 21/12/2014 al 29/03/2015

In caso di introduzione della tassa di soggiorno, questa dovrà essere saldata dai clienti direttamente in loco



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' Arci Pesca Fisa.

Per informazioni sulla RETE Arcipesca Turismo, scrivere a : arcipesca@tiscali.it - tel. 064511704
Organizzazione tecnica: OTA Viaggi Tour Operator

VIAGGI IN COMPAGNIA CAPODANNO 2015

CAPODANNO EMILIANO: Bologna, Piacenza, Parma, Busseto, la Rocca di Soragna, Reggio Emilia e Modena Dal 30 Dicembre al 3 Gennaio 2014 (5gg / 4nt)

1° Giorno – 30 DICEMBRE / Martedì: ROMA – BOLOGNA – FONTANELLATO / PARMA o dintorni

Ritrovo dei signori partecipanti in orario e luogo da stabilire. Sistemazione in pullman G.T. e partenza per l'Emilia. Pranzo libero in autogrill. Arrivo e pomeriggio dedicato alla **visita guidata di Bologna**, conosciuta anche come "la città dei portici", che conserva ancora oggi il fascino di una grande città del passato, ricca di monumenti ed opere d'arte. Piazza Maggiore può essere definita il cuore pulsante della città antica, ed è celebre per la stupenda Fontana del Nettuno del Giambologna (XVI secolo) sulla quale si affacciano i maggiori edifici del potere civile e religioso (Basilica di San Petronio, Palazzo del Comune, Palazzo del Podestà e Palazzo di Re Enzo). Proseguimento per la zona di Parma o dintorni e sistemazione in hotel. Cena e pernottamento.

2° Giorno – 31 DICEMBRE / Mercoledì: PIACENZA - BUSSETO

Prima colazione in hotel e partenza per **Piacenza**. Arrivo e **visita guidata della città**, che insieme a Parma faceva parte del ducato dei Farnese. Si potrà ammirare la bella Piazza Duomo con la Cattedrale romanica; Piazza Cavalli con il Palazzo Gotico, Palazzo Farnese (esterni). Quindi rientro in hotel e pranzo. Nel pomeriggio passeggiata a **Busseto** ove trascorse parte della sua gioventù il grande Giuseppe Verdi ed ove si trova la casa del suo grande amico e mecenate e poi suocero, Antonio Barezzi. Rientro in hotel e **serata dedicata al Cenone e Veglione di Capodanno in hotel per festeggiare l'arrivo del 2015!**

3° Giorno – 1° GENNAIO / Giovedì: FONTANELLATO - PARMA

Prima colazione in hotel e mattinata a disposizione per attività libere o per una passeggiata a **Fontanellato** ove si erge maestosa la **Rocca Sanvitale**. Rientro in hotel e pranzo. Pomeriggio dedicato alla **visita guidata di Parma** un itinerario tra i maggiori monumenti della città: il complesso sulla piazza del Duomo con la Cattedrale dedicata a Santa Maria Assunta, il Battistero di Benedetto Antelami con splendidi dipinti del XIII e XIV secolo. Rientro in hotel. Cena e pernottamento.

4° Giorno – 2 GENNAIO / Venerdì: REGGIO EMILIA - SORAGNA

Prima colazione in hotel. Mattinata dedicata alla visita guidata di **Reggio Emilia**, tra un susseguirsi di Piazze e Palazzi, con la Piazza dei Teatri, la bella Piazza Prampolini (ex Piazza Grande) su cui si affacciano il Duomo, il Battistero ed il Palazzo Comunale. Si percorrerà il Broletto, antica strada coperta medievale fino alla Piazza San Prospero con la Basilica ed il Corso Garibaldi con il Santuario della Madonna della Ghiara, che custodisce splendidi affreschi del Seicento. Rientro in hotel e pranzo. Pomeriggio dedicato all'**escursione a Soragna** per la visita della bella Rocca Meli Lupi, una vera e propria passeggiata nella storia, da effettuare in punta di piedi per ammirare i bellissimi affreschi ed arredi, e tutt'oggi abitata dal Principe Diofebo Meli Lupi che la cura e protegge ben consapevole della preziosa eredità d'arte ricevuta e da lasciare ai posteri! Rientro in hotel, cena e pernottamento.

5° Giorno – 3 GENNAIO / Sabato: MODENA - ROMA

Prima colazione in hotel. Mattinata dedicata alla **visita guidata di Modena**. Fondata dai celti nel III secolo a.C., ed in seguito conquistata dai romani, Modena diventa sotto l'Impero romano un importante nucleo agricolo al centro della via Emilia. Tale sviluppo proseguirà per tutto il primo Medioevo, e nel 1100, si costituirà come libero Comune. Nel 1598 diventa capitale del Ducato degli Estensi e nel corso del XVII-XVIII sec. vengono costruiti molti edifici religiosi e civili, che conferiscono alla città un aspetto solenne e superbo, tipico delle grandi capitali europee. Tempo libero per il pranzo. Quindi partenza per il rientro a Roma. Arrivo in serata e fine dei nostri servizi.

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE:

Euro 490,00

SUPPLEMENTO CAMERA SINGOLA (se disponibile): € 90,00

RIDUZIONE 3°/4° LETTO: BAMBINI 2/10 ANNI n.c. 10%; ADULTI 5%

LA QUOTA COMPRENDE:

Viaggio in pullman Gran Turismo - Sistemazione in hotel 3 Stelle Sup., in camere doppie con servizi privati - Pasti come da programma, dalla cena del 1° giorno alla prima colazione dell'ultimo - Acqua e vino della casa incluso durante i pasti in hotel - Cenone e Veglione di Capodanno in hotel - Escursioni e visite guidate come da programma - Assicurazione Allianz Global Assistance "assistenza alla persona" e "bagaglio"



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: OTA Viaggi Tour Operator

VIAGGI IN COMPAGNIA CAPODANNO 2015

GRAN CAPODANNO IN SICILIA CEFALU' – PALERMO – CASTELBUONO

Dal 30 Dicembre al 2° Gennaio 2014

1° Giorno – 30 DICEMBRE / Martedì: ROMA – PALERMO – CEFALU'

Ritrovo dei signori partecipanti all'aeroporto di Fiumicino e partenza per Palermo. Arrivo e trasferimento nella zona di Cefalù (o dintorni). Sistemazione in hotel nelle camere riservate. Cena e pernottamento

2° Giorno – 31 DICEMBRE / Mercoledì: CASTELBUONO

Prima colazione in hotel. Mattinata dedicata alla **visita guidata di Castelbuono**: il paese sorge sulle rovine della bizantina Ypsigro, visita del Castello, della Chiesa di Sant'Anna, patrona della città, con il campanile che affianca la Chiesa della Matrice Vecchia con la cuspide in maiolica. Al termine della visita **degustazione gratuita di prodotti tipici siciliani, dai panettoni artigianali ai rinomati rosoli di vari aromi.**

Rientro in hotel e pranzo. Pomeriggio a disposizione per attività libere. Serata dedicata al **Cenone e Veglione in hotel con musica e danze...Felice Anno Nuovo!!!**

3° Giorno – 1° GENNAIO / Giovedì: CEFALU'

Prima colazione in hotel. Mattinata a disposizione per relax ed attività libere.

Possibilità di partecipare alla Santa Messa. Pranzo in hotel. Pomeriggio dedicato alla **visita guidata di Cefalù**, durante la quale si potrà ammirare la splendida Cattedrale arabo-normanna con i famosi mosaici su fondo d'oro ed il lavatoio arabo. Una passeggiata nel centro vi porterà alla scoperta dei resti della residenza di Re Ruggero e delle fortificazioni arcaiche del periodo greco. Rientro in hotel. Cena e pernottamento.

4° Giorno – 2 GENNAIO / Sabato: PALERMO – ROMA

Prima colazione in hotel, pranzo e partenza per la **visita guidata di Palermo** con la Cattedrale, la tomba di Federico II e lo splendido tesoro di Santa Rosalia. Proseguimento della visita guidata con il Palazzo dei Normanni, che conserva all'interno il capolavoro d'arte arabo-normanna che è la Cappella Palatina. Quindi trasferimento per l'aeroporto. Operazioni d'imbarco e partenza con volo di linea per il rientro a Roma Fiumicino. Arrivo e fine dei servizi.

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE: 610,00 – con volo a/r

SUPPLEMENTO CAMERA SINGOLA (se disponibile): Euro 60,00

RIDUZIONI 3° LETTO : Bambini 2-12 anni n.c. 10% - Adulti 5%

LA QUOTA COMPRENDE (con viaggio in aereo a/r):

Viaggio con volo di linea Fiumicino-Palermo-Fiumicino - Tasse aeroportuali – Hotel 3 Stelle Sup. o 4 Stelle, con sistemazione in camere doppie con servizi privati - Tutti i pasti in hotel, dalla cena del 30/12 al pranzo del 2/1, incluso Cenone e Veglione di Capodanno - Acqua e vino incluso durante i pasti - Visite guidate ed escursioni come da programma - Assicurazione Allianz Global Assistance "assistenza alla persona" e "bagaglio"

Direttiva 266: Linee di indirizzo 2014 per la presentazione di progetti sperimentali di volontariato

Sono state adottate le Linee di Indirizzo di cui all'articolo 12, comma 1, lettera d), della legge n. 266 del 1991, finanziati con il Fondo per il volontariato – Annualità 2014.

Le Linee di indirizzo sono state trasmesse agli Organi di controllo per gli adempimenti di competenza.

Le Linee di indirizzo sono finalizzate alla presentazione di progetti sperimentali ed innovativi di volontariato, da parte di organizzazioni di volontariato legalmente costituite da almeno due anni e regolarmente iscritte nei registri regionali/provinciali del volontariato.

Le risorse finanziarie complessivamente disponibili per l'anno 2014 sono pari ad euro 2.000.000,00. La richiesta di contributo, il progetto descrittivo e il piano economico (contenuti nel formulario allegato alle Linee di indirizzo), devono essere compilati ed inviati al Ministero del lavoro e delle politiche sociali – Direzione generale del terzo settore e della responsabilità sociale delle imprese, esclusivamente attraverso la piattaforma informatica all'indirizzo: www.direttiva266.it, entro e non oltre le ore 13.00 del 10 dicembre 2014.

A questo proposito si informa che per consentire il necessario aggiornamento tecnico, la piattaforma informatica sarà attiva a partire dalle ore 17.00 del 20 novembre 2014.

Alle Linee di indirizzo 2014 è allegato un formulario unico per la presentazione delle proposte progettuali (composto dalla richiesta di contributo, dal progetto descrittivo e dal piano economico).

Per maggiori info: <http://www.lavoro.gov.it>

Bandi "Promozione e tutela dei diritti dei bambini"

La promozione e la tutela dei diritti dei bambini è l'obiettivo a cui sono orientati due bandi da poco pubblicati sul sito della DG Giustizia della Commissione UE.

Il primo bando, lanciato in attuazione del Progetto pilota "Accrescere la consapevolezza dei bambini riguardo ai loro diritti nei procedimenti giudiziari", intende sostenere progetti transnazionali che contribuiscano ad accrescere la consapevolezza dei bambini sui loro diritti nei processi di diritto civile, penale e amministrativo attraverso lo sviluppo di programmi completi di sensibilizzazione nelle scuole indirizzati agli studenti della scuola secondaria. Il bando dispone di un budget di 700 mila euro con i quali la Commissione UE vorrebbe finanziare almeno 2 progetti. La scadenza per la presentazione delle proposte è il 11 dicembre 2014.

Il secondo bando rientra, invece, nell'ambito del programma "Diritti, uguaglianza e cittadinanza" ed è mirato allo sviluppo delle capacità dei professionisti dei sistemi di protezione dei minori e dei professionisti che rappresentano i bambini nei procedimenti giudiziari. Il sostegno del bando è quindi destinato a progetti transnazionali che favoriscono lo sviluppo di capacità multidisciplinari dei professionisti citati attraverso la promozione di buone pratiche di moduli di formazione basati su principi e norme UE e internazionali. Le risorse a disposizione per questi progetti ammontano a 3,8 milioni di euro e la scadenza per la presentazione delle candidature è il 15 gennaio 2015.

Per maggiori info: http://ec.europa.eu/justice/grants1/calls/just_2014_jppi_ag_chil_en.htm

Agevolare flussi turistici in media e bassa stagione per gli anziani e i giovani

- analisi comparativa della qualità dei servizi turistici esistenti destinati ai giovani, definizione di criteri comuni di qualità per tali servizi, marchi/certificazioni, ecc.
- conferenze, seminari, attività di sensibilizzazione
- collaborazione e accordi commerciali con i fornitori di servizi turistici e altri partner necessari
- modelli commerciali per i prodotti e le aree pilota.

Per "prodotto turistico" si intende una combinazione di diversi aspetti (caratteristiche dei luoghi visitati, modi di trasporto, tipo di sistemazione, attività a destinazione) relativi a specifici centri di interesse quali i percorsi nella natura, la vita in fattoria, la visita a siti storici e culturali, la visita a particolari città, la pratica di specifici sport, la spiaggia, ecc.

Destinatari:

- Persone con più di 55 anni
- Persone tra i 15 e i 29 anni

Beneficiari:

- Agenzie di sviluppo, Amministrazioni locali, Amministrazioni Regionali, Amministrazioni nazionali, Camere di Commercio, Centri/Enti di ricerca, Cooperative, Enti di Formazione, Imprese dell'economia sociale, ONG (Organizzazioni Non Governative), Organizzazioni non profit, PMI (Piccole e Medie Imprese), Scuole, Università, Organizzazioni internazionali, Organizzazioni europee

Paesi aderenti al programma:

- UE 28
- EFTA/SEE

Entità contributo:

Il contributo comunitario può coprire fino al 75% delle spese ammissibili per un massimo di:

- Asse A- Anziani 220.000 euro
- Asse B – Giovani 250.000 euro

Saranno finanziati 8-10 progetti. Inoltre, la Commissione sull'asse Giovani intende finanziare almeno 2 progetti che siano esemplari da un lato per la loro capacità di rispondere ai principali bisogni e limiti che i giovani percepiscono come barriere alla mobilità transnazionale e dall'altro per la loro capacità di diventare modelli, cioè devono essere replicabili e trasferibili.

Modalità e procedure per la presentazione:

Il proponente (applicant) deve operare nel contesto di un partenariato transnazionale di almeno 4 diverse organizzazioni (massimo 8) provenienti da almeno 4 diversi Stati ammissibili.

Il partenariato deve essere composto almeno da un'autorità pubblica di livello nazionale, regionale o locale o una loro rete/associazione, un'associazione/federazione/organizzazione attiva nel settore dei giovani/anziani (a seconda dell'Asse), una PMI (o associazione di PMI) che operi nel settore turistico (precisamente nei settori dell'alloggio per turisti, del catering, delle agenzie viaggi e tour operator, delle attrazioni turistiche, del tempo libero, nello specifico di attività culturali, sportive e di divertimento, del trasporto turistico e di altri campi collegati al turismo e rilevanti ai fini della realizzazione del progetto).

Se nel partenariato non è presente un'autorità governativa pubblica di livello nazionale o regionale, al progetto deve essere allegata una lettera di supporto all'idea progettuale fornita da un'autorità governativa pubblica di livello nazionale o regionale di uno dei Paesi membri del partenariato.

La durata massima prevista dei progetti è di 12-15 mesi; le attività devono iniziare a luglio 2015.

La documentazione per la preparazione delle proposte progettuali è reperibile sulla pagina web indicata nei link utili. Le proposte progettuali dovranno essere inviate esclusivamente in formato elettronico seguendo le indicazioni presenti sulla pagina web del bando.

ID bando: COS-TFLOWS-2014-3-15

Lingua scrittura del formulario: Sono ammissibili tutte le lingue ufficiali dell'Unione Europea. Nell'eform viene in genere richiesta una sintesi in inglese. Tuttavia, essendo un progetto transnazionale è bene che, se non l'intero formulario, almeno il Business plan e il piano di lavoro dettagliato siano compilati in inglese, per dimostrare la co-progettazione coi partner

Agevolare flussi turistici in media e bassa stagione per gli anziani e i giovani

Scadenza: 15.01.2015

Ente Erogatore: Commissione Europea - DG Imprese e Industria

Obiettivo:

Il bando ha l'obiettivo di rafforzare la competitività del turismo europeo incoraggiando l'estensione della stagione turistica e incrementando la mobilità interna di anziani e giovani.

In particolare intende:

- sostenere l'estensione della stagione turistica, contribuendo a migliorare la competitività delle PMI e alla crescita dell'occupazione;
- rafforzare la cooperazione transnazionale fra il più ampio numero possibile di attori che operano lungo tutta la filiera turistica;
- facilitare le partnership pubblico-private europee;
- rafforzare il senso di cittadinanza europea dei giovani e degli anziani attraverso l'incremento della mobilità all'interno dell'UE.

Azioni finanziabili:

Il bando è articolato in due assi. Una proposta progettuale può riguardare un solo asse.

Asse A – Anziani

Saranno finanziate azioni volte a sviluppare prodotti turistici transnazionali per anziani, che agevolino i flussi turistici di anziani in Europa in media e bassa stagione.

Una proposta progettuale DEVE comprendere le seguenti misure:

- progettare e sviluppare un'idea di prodotto turistico per anziani
- realizzare un test pilota per validare l'idea di prodotto turistico
- misurare e valutare il risultato del test e raccogliere le lezioni apprese.

Per sviluppo del prodotto si intende il processo che comprende tutte le attività necessarie a organizzare un insieme di servizi turistici per rispondere alle necessità dei turisti anziani, escluso il lancio del prodotto sul mercato.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ (indicative e non esaustive):

- analisi del mercato del turismo per anziani, analisi comparative, studi di dati
- piattaforme di discussione, focus group, forum, workshop e iniziative simili
- scambi di buone prassi
- rafforzamento capacità e formazione
- reti e attività di partenariato
- analisi comparativa della qualità dei servizi turistici esistenti destinati agli anziani
- misure per creare sinergie con iniziative europee
- conferenze, seminari, attività di sensibilizzazione

Asse B – Giovani

Una proposta progettuale deve riguardare una delle seguenti azioni:

- viaggi studenteschi transfrontalieri o transnazionali verso luoghi della memoria europei che poggiano sulla storia europea condivisa, ad esempio: siti della Guerra Mondiale, musei sulla rivoluzione industriale europea, musei sull'integrazione europea, ecc.;
- piani di mobilità all'interno dell'UE fra organizzazioni, quali associazioni di giovani, club, associazioni sportive, istituti di istruzione, ecc... Per piano di mobilità si intende un meccanismo in grado di far viaggiare i giovani da una organizzazione a un'organizzazione partner di un diverso Paese europeo. Tale meccanismo dovrà essere auto-sostenibile al termine del progetto. Non sono ammissibili sussidi diretti per viaggi individuali.

Una proposta progettuale DEVE:

- Progettare un'idea di prodotto turistico relativa a una delle due azioni summenzionate,
- Realizzare un'azione pilota per valutare tale idea (l'azione pilota dovrà funzionare nel corso della stagione medio-bassa e a livello transnazionale, coinvolgendo almeno 2 diversi Stati membri),
- Misurare e valutare i risultati del test e raccogliere le lezioni apprese

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ (indicative e non esaustive):

- piattaforme di discussione, focus group, forum, workshop e iniziative simili
- rafforzamento capacità e formazione
- scambi di buone prassi
- reti e attività di partenariato
- analisi del mercato sui giovani, indagini, analisi comparative, raccolta di prove e mappatura delle attività, studi, ecc.

REQUISITI DELLA SEDE LEGALE DI UNA A.S.D.

Un'a.s.d. chiede se per la sede legale dell'associazione debbano essere previsti determinati requisiti, se cioè debba avere la forma di una palestra, o di un campo sportivo, ecc... Nella fattispecie l'a.s.d. vorrebbe operare all'interno di un appartamento: in questa sede i soci e i tesserati possono svolgere l'attività istituzionale senza incorrere in sanzioni da parte di eventuali enti di controllo (Comune, ASL, ecc...)?

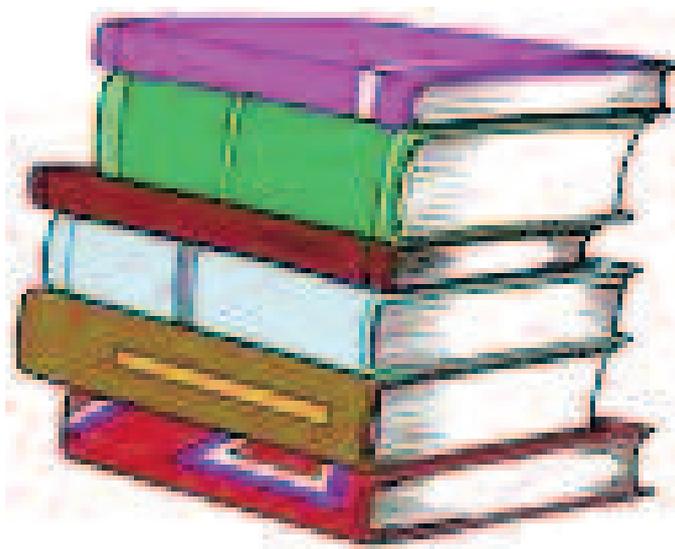
La sede legale, in quanto tale, non richiede particolari requisiti, diversa è la situazione nel caso in cui la sede legale costituisca anche la sede di svolgimento dell'attività sportiva. La mancanza di ulteriori specificazioni da parte del lettore (tipologia di attività sportiva praticata, affiliazione a un ente di promozione sportiva o a una Federazione sportiva nazionale) non consente la massima precisione nella risposta.

Con riguardo alla situazione, che sembra essere prospettata, ovvero della sede utilizzata anche ai fini di svolgimento dell'attività sportiva, è opportuno distinguere due situazioni.

Se la struttura è soggetta alla normativa regionale (ipotesi sicuramente esclusa nel caso di svolgimento di attività federale, possibile con riguardo ad affiliazione a ente di promozione sportiva), occorre fare riferimento alle disposizioni regionali relativamente ai requisiti strutturali richiesti per gli impianti sportivi e alle qualifiche professionali che devono essere possedute dagli operatori. Ove, viceversa, si tratti di attività svolta sotto l'egida di una Federazione, dovrà aversi riguardo alla normativa emanata da tale soggetto nonché dal CONI in materia di impiantistica (pubblicata sul sito CONI).

Nel caso di attività svolta da soggetto affiliato a un ente di promozione sportiva (non soggetto alla normativa regionale), è opportuno riferirsi alla regolamentazione della Federazione di riferimento (e a quella del CONI), in quanto l'ente di promozione non dispone di norme relative all'impiantistica. Ove, infine, si tratti di disciplina non riconducibile a nessuna di quelle federali (si pensi allo yoga) dovrà aversi come riferimento la normativa CONI.

E' oltremodo evidente la necessità di rispettare, in tutte le suddette situazioni, la regolamentazione statale (si pensi, ad esempio, ai requisiti richiesti in materia di sicurezza, di igiene e di abitabilità).



CERTIFICATO MEDICO

Una a.s.d. chiede ulteriori chiarimenti in merito alle certificazioni mediche per i propri associati: in particolare se chiunque, "tesserato ad una Asd, nella fattispecie uno sci club", anche se non pratici (non scia) debba avere una certificazione medica idonea. Ci si riferisce nel quesito ai tanti simpatizzanti iscritti alla a.s.d (ad esempio genitori di minorenni che fanno agonismo, nonni o amici del gruppo sportivo) che, a detta del nostro lettore, ora non potrebbero più essere iscritti, con grave perdita economica per le mancate quote non versate.

Si chiede se vi sia un modo per regolarizzare la loro posizione (per esempio con una liberatoria o differenziando le categorie di iscritti all'interno dello statuto), anche con riferimento alla responsabilità civile e penale del presidente in caso di infortunio.

Il quesito presenta alcuni aspetti dubbi. In particolare, non sembra corretto il riferimento al fatto che le nuove normative in materia di certificazione medica abbiano reso oltremodo difficile l'iscrizione di soggetti all'associazione, facendo riferimento anche al tesseramento.

E' doveroso precisare, da un lato, che la normativa in materia di certificazione medica per la pratica di attività sportiva non agonistica, ha specificato il contenuto degli esami che devono essere eseguiti per il rilascio di tale certificazione (a tal riguardo, si vedano le linee guide del Ministro della Salute pubblicate l'otto agosto u.s.), e dall'altro, che il possesso del certificato medico ha da sempre costituito il presupposto per il tesseramento. Nulla di nuovo, quindi, sotto questo profilo.

Il lettore forse intendeva fare riferimento non tanto alla figura dei tesserati, quanto piuttosto a quella dei soci. A tal proposito, è opportuno chiarire che è necessario il certificato medico solo per coloro i quali praticano attività sportiva organizzata dall'ASD, come, del resto è sempre stato.

Possono esserci soci che non intendono praticare attività motoria e per questo non si tesserano; non praticando attività sportiva non devono necessariamente essere in possesso di adeguata certificazione medica in corso di validità, nè è necessario prevedere nulla all'interno dello statuto in proposito.

E' altrettanto evidente che, ove, viceversa, si tratti di associati intenzionati a praticare attività sportiva organizzata dall'ASD anche solo occasionalmente (e quindi non tesserati) devono essere in regola con la certificazione medica, pena, in caso contrario la responsabilità del Presidente, in base ai principi generali del diritto.

La norma, infatti, è chiara e considera atleti non agonisti (in linea con quanto disposto dal DM 1983) "coloro che svolgono attività organizzate dal CONI, dalle Società Sportive affiliate alle FSN, alle Discipline Associate, agli EPS riconosciuti dal CONI, che non siano considerati atleti agonisti ai sensi del D.M. 18 febbraio 1982". Tale categoria non sembra essere limitata ai soli tesserati.

L'espressa previsione della responsabilità del Presidente in caso di mancata certificazione medica, può essere prevista anche dalla normativa regionale (è il caso, tra l'altro della Regione Marche) in materia di tutela sanitaria per l'attività sportiva non agonistica. Nulla è immutato, giova ribadirlo, in seguito all'entrata in vigore delle nuove normative.

Google contro la pesca illegale con i big data

Ogni anno la pesca di frodo produce danni all'economia globale per decine di miliardi di euro, oltre a provocare danni ambientali incalcolabili. Per questo motivo Google, assieme a Oceana e Sky Truth, ha deciso di sostenere la lotta alla pesca illegale lanciando un nuovo strumento, Global Fishing Watch, per il monitoraggio delle attività ittiche e la salvaguardia delle aree protette.

Il Global Fishing Watch, presentato a Sydney durante il World Parks Congress, è una piattaforma multimediale, che attraverso l'analisi dei dati ricevuti dai satelliti è in grado di creare una mappa, in continuo aggiornamento, delle zone di pesca commerciale. Per alcuni versi simile a Maps, ma con il focus sui mari del pianeta, il nuovo strumento di Google presenta anche una versione accessibile a tutti, in cui chiunque potrà condividere informazioni sulle attività di pesca in tutto il mondo.

Alla base del progetto Global Fishing Watch c'è l'Ais (Automatic Identification System), un sistema automatico di tracciamento (pensato per evitare collisioni tra le imbarcazioni) che, come richiesto dall'Organizzazione Marittima Internazionale (Imo) e dalla Convenzione internazionale per la salvaguardia della vita umana in mare (Solas), è montato su ogni nave sopra le 300 tonnellate (e su ogni nave passeggeri indifferentemente dal peso). Visto che l'Ais invia costantemente dati ai satelliti più vicini, Google ha pensato di sfruttare proprio questo sistema per realizzare la sua nuova piattaforma. Analizzerà, infatti, i big data (collezioni di dati, nell'ordine di miliardi di terabyte, provenienti da fonti di ogni tipo) raccolti dai satelliti permettendo, in futuro, di avere informazioni aggiornate su identità, rotta, velocità e attività (fase di pesca o meno) di ogni imbarcazione che monti l'Ais. "Questo consentirà di stabilire politiche, limiti e misure di protezione per garantire il ripopolamento dei pesci", sostiene Andrew Sharpless, Ceo di Oceana, "aiutando a provvedere all'alimentazione delle popolazioni".

L'attuale versione del Global Fishing Watch è stata testata raccogliendo, nel biennio 2012/2013, i dati dagli Ais di 111374 imbarcazioni (compreso il tempo di movimento e di sosta) e mettendoli su una mappa in modo che chiunque, con un browser internet, potesse accedervi.

Nonostante all'inizio si trattasse di un progetto dedicato esclusivamente alle autorità competenti, Google, a Sydney, ha annunciato lo sviluppo di una versione aperta a tutti, e gratuita, che permetterà a chiunque – quasi un invito ad attivarsi per la salvaguardia del nostro pianeta – di visualizzare e condividere informazioni sulle attività di pesca nei mari di tutto il mondo. "In questo modo", come si può leggere sul sito del progetto, "i media e il pubblico potranno controllare collaborando al miglioramento della gestione sostenibile delle attività di pesca a livello mondiale; i pescatori potranno mostrare che stanno rispettando la legge, facendo così la loro parte e gli scienziati avranno accesso ai dati pluriennali di tutte le attività di pesca tracciabili".

Creata la rete da pesca biodegradabile e rintracciabile

Arriva la rete da pesca più eco-friendly. Uno studente di ingegneria ha inventato la rete da pesca biodegradabile e con sensori di tracciamento per aiutare a salvare i mammiferi marini che rimangono intrappolati nelle attrezzature da pesca perdute nei mari.

La speciale rete da pesca chiamata Remora, affronta in modo concreto il problema dell'abbandono in acqua delle cosiddette "reti fantasma", che costituiscono una seria minaccia per l'intero ambiente marino. Come spiega l'ideatore del progetto lo studente spagnolo Alejandro Plasencia, oltre a catturare accidentalmente mammiferi marini tra cui cetacei e delfini, le reti decomponendosi in milioni di piccoli pezzi di plastica vengono scambiate per cibo ed ingoiate da moltissimi organismi marini lungo l'intera catena alimentare. Obiettivo della tecnologia - che è stata premiata anche al concorso James Dyson Award - è dare un taglio a questo processo deleterio: grazie all'aggiunta di un additivo durante la fase di creazione, la rete è indotta ad "auto distruggersi" dopo quattro anni in modo "ecocompatibile".

Inoltre, grazie ad una speciale applicazioni per smartphone ed incorporando alla rete un sistema di monitoraggio a radio frequenza (chiamato RFID), i pescatori possono mantenere un rapporto diretto con la propria equipaggiatura da pesca permettendo anche di recuperare la rete in caso di perdita.

La piante si parlano con un internet sotterraneo di funghi

Forse non bisognava fare un kolossal cinematografico come Avatar per immaginare Pandora: la rete naturale che collega il vivente, compresi gli esseri umani che ne sono inconsapevolmente avviluppati, ce l'abbiamo proprio sotto i piedi e somiglia in maniera impressionante ad un Internet primigenio. Infatti anche le piante utilizzano la rete per comunicare ed è fatta di fili fungini, il micelio. In questo inaspettato network planetario, non si spostano solo messaggi, ma anche risorse e, proprio, come nell'Internet umano, le piante possono utilizzare la rete per fini "criminali", pirati "informatici", hacker che però non hanno niente di virtuale ma operano in quello che ci riporta molto più indietro di Avatar, ai miti primigeni della nascita della vita ed all'albero planetario che la sosterebbe.

BBC Earth in uno speciale (Plants talk to each other using an Internet of fungus) fa il punto delle recenti ricerche su questa rete mondiale di comunicazione tra esseri che fino a poco tempo fa si ritenevano praticamente insensibile (è ridotto ad un vegetale...) e spiega che si tratta di «Una superstrada dell'informazione che accelera le interazioni tra una grande, variegata popolazione di individui. Consente ad individui che possono essere molto distanti di comunicare e aiutarsi a vicenda. Ma permette anche loro di commettere nuove forme di criminalità. No, non stiamo parlando di Internet, stiamo parlando di funghi».

La parte più conosciuta dei funghi è quella che esce dalla terra ma la maggior parte della loro massa è costituita da una rete sotterranea di fili sottili, il micelio è questa trama che agisce come una sorta di internet sotterraneo, collegando le radici di piante diverse. «Grazie ai miceli – dice BBC Earth – un albero nel vostro giardino è probabilmente collegato a un cespuglio di diversi metri di distanza. Più impariamo su queste reti sotterranee, più le nostre idee sulle piante dovranno cambiare».

Le piante non se ne stanno ferme lì a farsi scorrere addosso il tempo mentre crescono in silenzio, attraverso questa rete fungina possono aiutare i loro vicini, lanciare allarmi o condividere nutrienti o informazioni attraverso questo internet "3D", oppure, come hacker sofisticatissimi, sabotare le piante indesiderate diffondendo attraverso la rete sostanze chimiche tossiche attraverso la rete. Insomma, questa "wood wide web" ha la sua antichissima versione del cybercrime e cade l'ultima illusione dell'uomo di aver inventato almeno la criminalità informatica.

Nel XIX secolo il biologo tedesco Albert Bernard Frank coniò il termine "micorriza" per descrivere la partnership tra i funghi e le radici delle piante, ora sappiamo che circa il 90% delle piante terrestri hanno simbiosi micorriziche reciprocamente vantaggiose con i funghi nelle quali le piante forniscono ai funghi cibo sotto forma di carboidrati ed in cambio, i funghi aiutano le piante attraverso i miceli, succhiando l'acqua e fornendo loro sostanze nutrienti come il fosforo e l'azoto. Dagli anni '60 è ormai chiaro che le micorrize aiutano le singole piante a crescere. BBC Earth ricorda anche che «Le reti fungine rafforzano anche il sistema immunitario delle loro piante ospiti. Questo perché, quando un fungo colonizza le radici di una pianta, si innesca la produzione di prodotti chimici difensivi. Poi questi rendono più rapide ed efficienti le risposte del sistema, un fenomeno chiamato "priming". E' sufficiente connettere le piante alle reti miceliari per renderle più resistenti alle malattie».

Ma le recenti ricerche ci hanno rivelato un mondo davvero sconosciuto e "magico": abbiamo scoperto che le micorrize collegano anche le piante che possono essere molto distanti. In un discorso al Ted 2008 il micologo Paolo Stamets, che cura il seguitissimo blog "Fungi Perfecti" li ha definiti "Earth's natural internet" e l'idea gli è venuta negli anni '70, quando, studiando i funghi con un microscopio, notò le somiglianze tra i miceli e Arpanet, la prima versione di internet del Dipartimento della difesa Usa. Ma ci sono voluti decenni per capire cosa può fare questo Internet fungino. A trovare i primi elementi che provavano che le piante si scambiano informazioni sotterranee è stata nel 1997 Susanne Simard, dell'università canadese della British Columbia, che ha dimostrato come l'abete di Douglas (*Pseudotsuga menziesii*) e la betulla da carta (*Betula papyrifera*) trasferiscono carbonio attraverso i miceli, altri scienziati hanno dato dimostrato che, nello stesso modo, le piante possono scambiarsi azoto e fosforo e, per la stessa via. La Simard ora è con-

(continua dalla pagina precedente)

vinta che i grandi alberi aiutano quelli più piccoli e giovani attraverso l'Internet fungine che «Senza questo aiuto molte piante non sopravviverebbero». Già nel suo studio del 1997 aveva dimostrato che le piantine in ombra, che possono restare a corto di cibo, ottenevano il carbonio necessario da alberi donatori. Nel documentario del 2011 *Do Trees Communicate?* la scienziata canadese spiegava che «Queste piante non sono realmente individui, nel senso di quel che Darwin pensava fossero gli individui in competizione per la sopravvivenza del più forte. In realtà stanno interagendo tra di loro, cercando di aiutarsi a vicenda a sopravvivere».

Ma questa visione “comunista” del mondo delle piante e dei funghi viene messa in dubbio da altri ricercatori, come Linne Boddy, dell'università di Cardiff, che ha dubbi sull'utilità di questi trasferimenti di nutrienti: «Sappiamo certamente che avvengono – ha detto alla BBC – ma ciò che è meno chiaro è la misura in cui accade». Mentre il dibattito scientifico infuria, altri ricercatori hanno trovato le prove che le piante possono fare ancora meglio: comunicare attraverso i miceli. Nel 2010 Ren Sen Zeng, della South China Agricultural University del Guangzhou ha scoperto che quando le piante vengono attaccate da funghi nocivi, rilasciano segnali chimici dai miceli che lanciano l'allarme per i loro vicini (ne abbiamo già scritto anche su greenreport.it). Il team di Ren ha coltivato coppie piante di pomodoro in vaso e in alcune è stato lasciato formare micorrize. Quando si sono formate reti fungine, le foglie di una pianta di ciascuna coppia sono stati spruzzate con *Alternaria solani*, un fungo che causa la necrosi del colletto del pomodoro. Le piante erano avvolte da sacchetti di plastica ermetici per impedire segnalazione chimica fuori terra tra le piante. Dopo 65 ore il team cinese ha cercato di infettare la seconda pianta di ogni coppia ed ha scoperto che le piante che avevano miceli avevano meno probabilità di ammalarsi e che comunque avevano livelli significativamente più bassi di danni causati dall'*Alternaria solani* di quelle prive di miceli. Quindi non solo le micorrize consentono piante di condividere il cibo, ma le aiutano a difendersi. Infatti una successiva ricerca realizzata nel 2013 da un team guidato da David Johnson dell'università di Aberdeen hanno dimostrato che anche le fave utilizzano reti fungine per proteggersi dai pericoli, che in questo caso erano rappresentati da un attacco di afidi: le piante collegate con il micelio attivavano difese chimiche anti-afidi, quelle senza miceli no e Johnson.

Ma proprio come per l'Internet umana, che mette a rischio la privacy e facilita le nuove forme di criminalità informatica, anche l'Internet fungina ha un lato oscuro: le sue connessioni tra le piante significa che questi silenziosi abitanti del nostro pianeta non sono mai veramente soli e che in questa immensa comunità i vicini malvagi posso fare danni, trasmettendoli lungo la stessa rete.

Anche qui la similitudine con la situazione “umana” è impressionante: «Per prima cosa – evidenzia il dossier di BBC Earth – alcune piante si rubano le une con le altre l'uso di Internet. Ci sono piante che non hanno clorofilla, quindi a differenza di maggior parte delle piante, non riescono a produrre la propria energia attraverso la fotosintesi. Alcune di queste piante, come ad esempio l'orchidea fantasma (*Cephalanthera Austiniae*, nr), ottengono il carbonio di cui hanno bisogno dagli alberi vicini, tramite il micelio dei funghi ai quali entrambi sono collegati. Altre orchidee lo rubano solo quando gli fa comodo. Questi “mixotrophs” possono attuare la fotosintesi, ma anche “rubare” il carbonio da altre piante che utilizzano la rete fungina che le lega».

Se si limitasse a questo, la cosa potrebbe non essere così dannosa, ma il cybercrime delle piante può essere molto più pericoloso di questi piccoli furti: «Le piante devono competere con i loro vicini per risorse come l'acqua e la luce – spiega ancora Nic Fleming su BBC Earth – All'interno di questa battaglia, vengono rilasciate alcune sostanze chimiche che danneggiano i loro rivali. Questa “allelapatia” è abbastanza comune negli alberi, tra acacie, platani, sicomori americani e diverse specie di eucalipti. Rilasciano sostanze che o riducono le possibilità di altre piante di installarsi o riducono la diffusione di microbi intorno alle loro radici».

Gli scienziati più scettici dubitano che l'allelapatia aiuti molto queste piante più ostili. «Certamente – dicono – i prodotti chimici nocivi dovrebbero essere assorbita dal terreno, o ripartiti dai microbi, prima di poter viaggiare lontano». Ma forse le piante potrebbero aggirare questo problema, sfrut-

(continua dalla pagina precedente)

tando le reti fungine sotterranee che coprono distanze maggiori. Nel 2011, la chimica Kathryn Morris ed il suo team hanno cercato di verificare questa teoria coltivando calendule in contenitori con funghi micorrizici. I vasi contenevano cilindri circondati da una maglia, con fori abbastanza piccoli per tenere le radici fuori, ma abbastanza grandi per far entrare miceli. Nella metà di questi cilindri è stata impedita la crescita di reti di funghi-. Poi il team ha estato nel terreno dei due tipi cilindri due composti che possono rallentare la crescita di piante diverse dalle calendule ed uccidere i vermi nematodi. Nei cilindri con i funghi i livelli dei due composti erano del 179% e il 278% in più rispetto al cilindri senza funghi. Questo suggerisce che i miceli avevano trasportato le tossine. Il team della Morris è quindi passata alle piantine di lattuga e, dopo 25 giorni, le piante coltivate coltivate nel terreno più ricco di tossine pesavano il 40% in meno di quelle nel terreno isolato dal micelio. «Questi esperimenti - conclude la Morris, che ora lavora alla Xavier University di Cincinnati – dimostrano che le reti fungine possono trasportare queste sostanze chimiche in concentrazioni sufficientemente elevate da influenzare la crescita delle piante».

Ma altri ricercatori sostenevano che questi test sulle sostanze chimiche potrebbero non funzionare fuori da un laboratorio, per questo un team guidato da Michaela Achatz, della libera università di Berlino, ha riprodotto test simili in natura. Uno degli esempi di allelopatia più studiati è quello del noce nero (*Juglans nigra*) che inibisce la crescita di molte piante, comprese patate e cetrioli, rilasciando da foglie e radici una sostanza chimica: il jugalone dalle sue foglie e radici. Il team berlinese ha collocato intorno agli alberi di noce nero dei vasi con piante che permettevano alle reti fungine potrebbero penetrare e che contenevano quasi quattro volte più jugalone di altri vasi nei quali venivano impedito le connessioni fungine. Le radici di piantine di pomodoro piantate nel terreno ricco di jugalone pesavano in media il 36% in meno.

Alcune piante sarebbero così abili da poter alterare la stessa composizione delle comunità fungine dei dintorni: alcuni studi hanno dimostrato che alcune centaure, avene selvatiche e forasacchi possono mutare il make-up fungino del suolo e secondo la Morris «Questo potrebbe permettere loro di indirizzare meglio le specie rivali attraverso sostanze chimiche tossiche, favorendo la crescita di funghi ai quali possono connettersi entrambi».

Ma anche gli animali possono sfruttare l'internet fungina con messaggi criptati: alcune piante producono composti per attirare batteri e funghi nelle loro radici e si tratta di segnali possono essere raccolti da insetti e vermi in cerca di radici da mangiare. Nel 2012, la Morris suggerì però che anche qui l'evoluzione era al lavoro: «Il movimento di queste sostanze chimiche di segnalazione attraverso i miceli fungini può inavvertitamente pubblicizzare la presenza delle piante a questi animali. Tuttavia, questo non è stato dimostrato in un esperimento». Quello che è certo è che esiste un crescente corpo di evidenze e molti biologi hanno iniziato a utilizzare il termine "legno wide web" per descrivere i servizi di eco-comunicazione che i funghi forniscono alle piante e ad altri organismi.

La Morris sottolinea che: «Queste reti fungine rendono la comunicazione tra le piante, comprese quelle di diverse specie, più veloce e più efficace. Noi non ci pensiamo perché di solito siamo in grado di vedere solo ciò che è al di sopra del suolo. Ma la maggior parte delle piante che si possono vedere sono collegate sotto terra, non direttamente, ma attraverso le loro radici attraverso le loro connessioni di micelio.»

Boddy conclude: «L'internet fungina esemplifica una delle grandi lezioni dell'ecologia: apparentemente organismi separati sono spesso collegati, e possono dipendere gli uni dagli altri. Gli ambientalisti sanno da tempo che gli organismi sono più interconnessi e interdipendenti. Il wood wide web sembra essere una parte essenziale di questa forma di connessioni».

Se nell'oceano si pesca mercurio

Può finire in natura a seguito di alcuni fenomeni naturali, a partire dalle eruzioni e dall'erosione delle rocce. Ma la quota maggiore di mercurio che si ritrova nelle acque è di origine industriale, legata alle attività antropiche: dal lavoro nelle miniere alla produzione di pile, dalla raffinazione del petrolio alla lavorazione del cemento. Senza dimenticare le intossicazioni accusate fino a due secoli fa dai produttori di cappelli. È inutile dunque prendersela con gli sbuffi del Tambora, del Kratakoa e del Nevado del Ruiz: per citare alcuni tra i vulcani più attivi negli ultimi anni. Se i livelli del metallo negli oceani sono triplicati negli ultimi centocinquanta anni, le responsabilità sono da ascrivere all'uomo e all'impulso dato all'attività industriale.

L'origine del "pieno" di mercurio vanno infatti ricercate nella seconda metà del diciannovesimo secolo, quando ci fu un passaggio deciso da una società di tipo agreste a una in grado di ricorrere alla meccanica e all'utilizzo dei combustibili fossili. È da quel momento in poi che i numeri hanno iniziato a crescere in maniera vertiginosa. La conferma giunge da uno studio pubblicato sulle colonne di Nature, che ha evidenziato come i livelli di mercurio nel mare, fino a profondità di cento metri, siano triplicati e complessivamente negli oceani si registri una concentrazione superiore del dieci per cento. Il picco è stato registrato nelle acque più a nord dell'oceano Atlantico, dove c'è un flusso costante dalla superficie alle maggiori profondità.

Le rilevazioni, effettuate per via indiretta nel corso di dodici crociere compiute in otto anni, hanno permesso di evidenziare la rilevanza del contributo dell'uomo nell'inquinamento delle acque marine. L'indagine è stata effettuata prima rilevando i livelli di fosfato, ugualmente tendente a legarsi alla materia organica, e poi spulciando tra le banche dati relative alle concentrazioni di anidride carbonica, che col mercurio condivide quasi tutte le fonti. Complessivamente, dunque, negli oceani ci sarebbe una quantità compresa tra sessanta e ottantamila tonnellate di metallo. Ma a preoccupare maggiormente i ricercatori è la stima che gli stessi aumenti riscontrati in un secolo e mezzo, potrebbero essere osservati entro il 2050.

Difficile, di conseguenza, è realizzare una stima dei rischi per i pesci. La tossicità del minerale viene notevolmente amplificata dai batteri che popolano i fondali acquatici e dalla microflora intestinale di molte specie animali, tra cui i pesci, che trasforma il mercurio inorganico nelle sue forme organiche, tra cui la più diffusa e pericolosa è nota come metilmercurio. Nulla al momento lascia profetizzare un nuovo disastro di Minamata, ma in linea generale tanto più grande è la taglia del pesce e tanto maggiore è il suo contenuto in mercurio. Una situazione che viene osservata con attenzione anche in Italia, dove nei primi sei mesi del 2014 ci sono stati sessanta sequestri di lotti di pesce contaminati oltre i valori consentiti: principalmente spada, tonno, smeriglio, verdesca, e palombo. «Questo non sorprende, però, perché la specie più esposta alla contaminazione chimica da mercurio è il pesce spada e gli italiani, soprattutto nelle regioni del Nord, ne sono grandi consumatori - afferma Patrizia Cattaneo, direttore della scuola di specializzazione in ispezione degli alimenti di origine animale all'università di Milano -. Quello fresco arriva soprattutto dalla Spagna e, se pescato in Mediterraneo, ha spesso livelli di metilmercurio più elevati rispetto a quello di origine atlantica».

Se consumare una volta prodotti che contengono mercurio oltre i limiti fissati dalle istituzioni non provoca l'intossicazione, le recenti indicazioni della comunità scientifica sono comunque abbastanza chiare: le donne incinte e i bambini non dovrebbero mangiare gli squali (palombo, verdesca, smeriglio), il pesce spada e i tonni di grandi dimensioni come quello rosso. Più in generale le donne in età feconda, incinte e in fase di allattamento dovrebbero limitare il consumo di pesci di grossa taglia, in cui il mercurio si accumula con più facilità per quel processo - la biomagnificazione - che porta i predatori ad avere concentrazioni più alte di contaminanti rispetto alle prede. Nessun problema, invece, per il tonno in scatola e quello fresco che si trova al supermercato, generalmente della specie pinne gialle (di piccola taglia), in cui i valori di metilmercurio appaiono sempre entro i limiti di legge.

Il lato oscuro delle foche



La persone normalmente pensano alle foche grigie come animali “paciocconi” e sostanzialmente pacifici, mentre gli scienziati hanno sempre creduto che predassero solo di pesce. Ora lo studio “Exposing the grey seal as a major predator of harbour porpoises”, pubblicato su *Proceedings of the Royal Society B* da un team olandese, rivela un aspetto inattesamente feroce di questi mammiferi marine a danno di un cetaceo.

I ricercatori dell’*Institute for Marine Resources and Ecosystem Studies* (Imares), dell’università di Utrecht e del *Royal Netherlands Institute for Sea Research* spiegano che «le focene (*Phocoena phocoena*) si spiaggiano in gran numero in tutto il Mare del Nord meridionale con mutilazioni e tagli fatali che hanno sollevato polemiche tra gli scienziati, l’industria della pesca e gli ambientalisti, le cui opinioni sulla probabile causa differiscono». Infatti i pescatori venivano spesso identificati tra coloro che, accidentalmente o volontariamente provocavano queste ferite alle focene, un fenomeno che apparentemente è andato crescendo con la pesca industriale.

Ma, come dicono gli scienziati olandesi, le cose non starebbero così: «La recente individuazione di DNA di foca grigia (*Halichoerus grypus*) nei segni di morsi su tre focene mutilate, nonché le osservazioni dirette di attacchi di foche grigie alle focene, hanno individuato questa specie di foca come la causa probabile».

Quindi i ricercatori hanno cercato le prove attraverso un’analisi retrospettiva delle fotografie di oltre 1.000 focene morte che si sono spiaggiate tra il 2003 e il 2013 sulla costa olandese. 271 animali erano morti abbastanza di recente da consentire una valutazione macroscopica e capire con certezza se le ferite fossero state inferte da una foca grigia. Il team olandese ha scoperto che «Nel 25% di queste, i morsi ed i segni degli artigli sono stati identificati come coerenti con i segni trovati su animali che erano risultati positivi al DNA della foca grigia. Gli animali colpiti erano per lo più giovani sani che avevano uno strato di grasso spesso ed erano stati svezzati da poco». L’esame al microscopio ha rivelato che le ferite erano state inflitte su focene vive ed indicato chiaramente che si trattava di attacchi di predatori e non di mangiatori di carogne. Infatti, pezzi di grasso nutriente erano stati strappati dalle focene mutilate, per lo più giovani in ottime condizioni nutritive. La conclusione alla quale Arriva lo studio è che «La maggior parte delle focene mutilate sono state vittime di attacchi di foca grigia e che la predazione da parte di questa specie è una delle principali cause di morte delle focene nei Paesi Bassi. Forniamo un albero decisionale che aiuterà nell’identificazione di casi futuri di predazione di foca grigia sulle focene».

Come spiegano all’Imares «Sino state ventilate varie teorie sul motivo delle mutilazioni. Nel 2012 dei ricercatori belgi avevano suggerito che le foche grigie potessero essere predatori delle focene. Poi, nel 2013, un gruppo di ricerca francese ha pubblicato le immagini di tre casi in cui una focena che nuotava sembrava essere sotto attacco da una foca grigia. Tuttavia, non c’era ancora alcuna prova inconfutabile che le foche grigie stessero effettivamente uccidendo le focene».

E’ stato il ministero degli Affari economici olandese ad ordinare un’indagine per determinare la causa della morte delle focene spiaggiate ed a finanziare le analisi del DNA e le autopsie. Quello

(continua dalla pagina precedente)

che voleva sapere il ministero era come venissero inferte queste ferite ai cetacei e soprattutto se potevano essere state inflitte involontariamente dalle operazioni di pesca o dal trasporto marittimo.

I pescatori potrebbero entrarci poco o nulla con le mutilazioni, gli spiaggiamenti e le morti delle focene ed i veri killer sarebbero foche affamate o a volte semplicemente aggressive. Uno dei ricercatori che hanno partecipato allo studio, Lineke Begeman, del dipartimento di patobiologia della facoltà di medicina veterinaria dell'università di Utrecht, è abbastanza preoccupato da questo lato oscuro della vita delle *Halichoerus grypus* ed ha detto a Discovery News: «La gente va a fare escursioni per nuotare o immergersi con foche grigie, senza sapere che questi animali possono essere molto pericolosi per gli animali delle dimensioni di un essere umano. La maggior parte delle persone li considera molto carine».

Nelle acque olandesi le popolazioni di focene e foche grigie sono aumentate considerevolmente negli ultimi decenni. Attualmente, il numero di foche grigie cresce di circa il 15% all'anno. Allo stesso tempo, il numero di focene è in aumento. Le foche grigie si nutrono prevalentemente di pesci, ma a quanto pare hanno trovato una nuova e gratificante fonte di cibo: il grasso di focena. Come esattamente le foche riescano a sopraffare le focene non è ancora chiaro.

In un'intervista a The Guardian, Mardisk F. Leopold, del Dipartimento ecosistemi dell'Imares e leader del gruppo di ricerca, ha evidenziato che «questo è un comportamento nuovo. In genere, sono mangiatori di pesce; possono mangiare un grosso pesce, circa mezzo metro. E' un passaggio dal mangiare pesce a mangiare un mammifero. Non credo che sia indicativo di un calo degli stock ittici: hanno appena imparato un nuovo trucco. Le foche grigie utilizzano le loro "mani" per trattenere le prede di grandi dimensioni e i loro denti per strapparne pezzi, in modo da non dover ingoiare una grande preda intera. Questo è il motivo per cui possono attaccare anche grandi prede».

Oltre all'Olanda, focene mutilate sono stati osservate anche in Gran Bretagna, Francia, Belgio, e lungo l'Assateague National Seashore in Maryland, tutti posti bazzicati anche dalle foche grigie. Non tutti gli attacchi sono mortali: le foche a volte sembrano prendere solo un "boccone" delle loro vittime, forse puntando alle parti che contengono più grasso. Però, ci potrebbero essere altre ragioni per le quali le foche grigie non finiscono le loro prede. Leopold sottolinea: «Alcune focene attaccate evidentemente la fanno franca, il che deve essere previsto in un tentativo di predazione. In alcuni casi, la foca può solo essere aggressiva, piuttosto che affamata, o potrebbe essere stata disturbata durante l'incontro». La lotta è impari, visto che una foca grigia può raggiungere i 350 kg e una focena i 76 Kg.

Qualche anno fa, i pescatori scozzesi avevano già denunciato il "comportamento aggressivo" delle foche grigie e uno di questi pinnipedi aveva attaccato un cane, che in seguito aveva dovuto essere abbattuto per le ferite riportate. Diversi pescatori cominciano a preoccuparsi per il comportamento delle foche, ma Leopold tranquillizza: «Finora non ci sono state segnalazioni verificate di attacchi mortali di foche agli esseri umani. Alcune persone sono state morse da foche grigie "curiose" o "sessualmente frustrate", ma sono tutte sopravvissute per raccontare la storia, per fortuna».

I ricercatori suggeriscono di mettere cartelli per avvertire bagnanti e sub della presenza in una determinata area di foche grigie aggressive. In futuro, sperano anche di posizionare piccole telecamere subacquee sulle teste delle foche. Secondo Leopold, «le telecamere possono fornirci il video di un attacco vero e proprio, come se lo si vedesse attraverso gli occhi del predatore».

Quanto è difficile “ricostruire” un bosco

Castanea, il giornale della Southern Appalachian Botanical Society pubblica l'interessante studio “Forest Development 44 Years after Fire Exclusion in Formerly Annually Burned Oldfield Pine Woodland, Florida” che, pur tenendo conto delle grandi differenze di quelle aree boscate con le nostre, può far capire bene quali siano le difficoltà ecologiche e gestionali del ripristino di un'area percorsa da incendi.

A condurre lo studio è stato Andre F. Clewell, della Tall Timbers Research Station di Tallahassee, in Florida, che spiga che « Nel sud-est degli Stati Uniti, grandi aree boschive sono state rase al suolo, trasformate in fattorie, abbandonate, e poi incendiate per tenere sotto controllo le erbe. Negli ultimi decenni in alcune aree sono state date concessioni per far ricrescere le foreste, ma se questo sia in grado di cancellare, anche parzialmente, secoli di utilizzo umano è incerto».

Lo studio pubblicato da Castanea riguarda gli ex terreni agricoli che sono stati bruciati ogni inverno con la pratica del “burning” e si chiede se quelle aree potrebbero ritornare ad essere qualcosa di simile al bosco primigenio che ospitava oppure se, una volta smessa la gestione da parte dell'uomo, sia destinato a crescervi un nuovo ecosistema.

Lo studio di Clewell ha cercato di capirlo analizzando le differenze e le conseguenze di 44 anni di incendi nell'area di studio che ha scelto nel nord della Florida.

«Gli incendi ripetuti – si legge su Castanea – sono una causa comune di morte per le sezioni superiori degli alberi delle specie sensibili al fuoco. Eppure, gli alberi sopravvivono e dalle loro radici, tea il bruciato, continuano a germogliare piccoli gruppi di alberelli. Questo ciclo può continuare fino a quando la massa delle radici sostiene una fitta selva di piccoli alberi. Quando questi alberi non riescono a raggiungere la loro altezza normale, si dice che sono stati catturati in una trappola di fuoco».

Mentre esaminava, in un'area di 8,64 ettari chiamata NB66, i cambiamenti nella vegetazione tra il 1966, quando c'è stato l'ultimo grande incendio, e il 2010, Clewell confrontava quella situazione con la vegetazione e la vita delle piante in una zona che invece ha continuato ad essere incendiata ogni anno. Il suo team ha fatto un censimento degli alberi e delle specie in entrambe le aree, annotando fedelmente dimensione e posizione. Hanno così scoperto che quando è finito il “burning”, le radici degli alberi hanno immediatamente ricacciato polloni « Di conseguenza, il cambiamento chiave negli oltre 40 anni è stato nell'altezza degli alberi» i numerosi tronchi duri ancora rachitici che c'erano prima nella zona nella quale si praticava il burning sono cresciuti ad un'altezza normale per la loro specie, in media 19,7 m di altezza dopo 44 anni. Prima del XIX secolo la vegetazione originaria era costituita da boschi di *Pinus echinata*, querce e noci, inframmezzati da *Pinus palustris* e savane su terreni sabbiosi, specie che si ritrovano ancora nell'area NB66 ma che sono state sostituite in gran parte da specie alloctone molto “aggressive” come magnolie faggi e boschi di latifoglie.

Ma c'è un problema: «Grazie a questa crescita – dicono i ricercatori – si è formato un baldacchino ininterrotto che ha lasciato poco spazio ad altri tipi di alberi per stabilirsi nella zona studiata. Arbusti legnosi e viti hanno continuato a ricoprire gran parte dello spazio, rendendo difficile lo sviluppo dei semi degli alberi di pino. Gli uccelli nidificanti non sembrano essere attratti da questo spazio. In generale, le variazioni dell'area suggeriscono che i nuovi ecosistemi possono essere molto meno diversificati rispetto a quelli storici».

Clewell conclude: «Ci sono poche possibilità di rimettere indietro l'orologio dell'area. Con la possibile eccezione dei cambiamenti climatici che portino a condizioni più calde e secche, prevedo poche opportunità di recupero della vegetazione di montagna originale nella continua assenza di incendi. La mancanza di diversità nell'area potrebbe indicare un problema più ampio nella gestione del territorio e per il ripristino delle foreste. La fine degli incendi intenzionali potrebbe non essere sufficiente; ci potrebbe essere bisogno di reintrodurre le specie autoctone per ripristinare il territorio e la sua passata salute».

Pesca un pesce di 2.32 m nelle acque del Po

Gli appassionati di pesca sanno bene quanto sia difficile riuscire a portare a casa degli esemplari davvero da Guinness.

Può capitare una volta nella vita e non è detto che capiti a tutti. Occasioni da immortalare con foto di rito da incorniciare e mostrare a figli e nipoti. Tutto questo, però, ovviamente non è la routine dal momento che può invece capitare più di sovente di tornare a casa con poco e niente.

I veri appassionati, però, non badano ai numeri ma amano godere della pace e del relax che la pesca sa offrire, sebbene i momenti interessanti e da brivido sono sempre possibili. È quello che è successo al protagonista di questo video che mentre stava pescando sulle acque del Po ha visto abboccare al proprio amo un pesce davvero fuori dal normale.



Come mostrano le immagini, infatti, la canna di questo pescatore si piega tanta è la dimensione del pesce che ha abboccato. Il pescatore prosegue quindi cercando di assecondare i movimenti del pesce per cercare di non farlo scappare via. Non si vede da subito di quale pesce si tratta ma di certo si intuisce che è qualcosa di molto grosso.

Il pescatore continua la sua manovra e ad un certo punto riesce a portare a galla la sua preda (un siluro) e decisamente non crede ai suoi occhi. Non stiamo parlando soltanto di un animale dalle dimensioni non indifferenti ma soprattutto di sproorzionate se pensiamo che quest'uomo sta pescando nelle acque del Po.

Un video davvero molto interessante, che sicuramente appassionerà gli amanti della pesca ma stupirà anche chi solitamente non si avvicina a questo tipo di attività ma che troverà interessante vedere uscire dalle acque del Po un animale tanto gigantesco. Un vero e proprio Guinness non soltanto per questo pescatore, quindi, ma anche per la pesca in generale.

Guarda il video qui: <http://news.fidelityhouse.eu/video-incredibili/pesca-pesce-2-32-m-nelle-acque-po-69400.html>

Ristoratore giuliese pesca una maxi spigola da 7 chili

Non succede tutti i giorni di riuscire a pescare una spigola del peso di 7 chilogrammi.

Lo ha fatto Roger Di Pietro, titolare e chef del ristorante Lido L'Arcobaleno di Giulianova.

Appassionato pescatore, il titolare del ristorante, che si trova sul lungomare Spalato, non è nuovo a imprese del genere e questa sera alle 20.30 permetterà di degustare questo pesce nel suo ristorante, nell'ambito dell'evento dal titolo "Spigola Selvaggia", organizzato con la Condotta Slow Food di Giulianova e Val Vibrata, con il fiduciario Gabriele Ruffini.

La spigola selvaggia, dalle carni più magre e di dimensioni maggiori, è considerata senz'altro più pregiata rispetto a quella allevata, e nel menù realizzato in occasione della serata sarà integrata con piatti a base di ulteriori pesci di stagione del Mare Adriatico.

Tutto nel pieno rispetto del chilometro zero.

Lo chef Di Pietro preparerà la spigola al vapore e in crosta di sale; nel menù ci saranno anche panocchie al vapore e insieme alle penne rigate, linguine con gallinella sfilettata al pomodoro e oratine alla griglia.

Ma il piatto principe della serata sarà proprio la spigola pescata nel mare Adriatico dalla chef Di Pietro.

Pesce azzurro e vitamine, la ricetta anti-alzheimer

Rame e cervello: arriva nel piatto la 'terapia' per la prevenzione e protezione, almeno parziale, dall'invecchiamento cerebrale.

A suggerire la via alimentare insieme ad altre forme alternative di intervento contro il decadimento cognitivo è il gruppo di ricercatori che con i loro studi hanno dimostrato l'esistenza di un legame diretto tra alterazione nel metabolismo del rame e sviluppo della malattia di Alzheimer: sono oggi a Roma in occasione del congresso internazionale 'Approccio non convenzionale alla malattia di Alzheimer: dalla ricerca alla cura', promosso dall'Istituto di Neurologia del Policlinico Agostino Gemelli di Roma e dall'ospedale Fatebenefratelli all'Isola Tiberina.

La strada indicata dal gruppo di medici e ricercatori si è tradotta in una pietanza, presentata nel corso del congresso dallo chef pluristellato Heinz Beck (collegato al progetto pilota social Gemelli@fornelli): una ricetta a base di pesce azzurro, la ricciola, marinata all'aceto balsamico bianco con neve di melograno.

"Si tratta di un piatto dalle qualità organolettiche e nutrizionali particolari - spiega Giacinto Miggiano, Direttore dell'Unità di Dietetica del Policlinico Gemelli - ad elevato contenuto di acidi grassi omega 3, di vitamine B1 e B6, altre vitamine (B12), e a ridotto contenuto di rame, indicato nelle persone con malattia neurodegenerativa, che tiene conto delle indicazioni supportate da studi scientifici eseguiti anche su campioni numerosi di popolazione".

Tra i vari lavori, lo studio condotto su circa 4 mila persone a Chicago (Rush University Medical Center), che ha messo in relazione una dieta a più alto contenuto di rame e grassi saturi e trans-insaturi con la progressione del declino cognitivo, che 'regalano' un'aggiunta di 19 anni.

"Il rame non-ceruloplasminico (detto anche 'libero' o 'tossico'), che nasce da un alterato metabolismo del rame e che il nostro organismo non riesce ad eliminare, in alcune persone predisposte, è un fattore di rischio modificabile per la malattia di Alzheimer.

Pertanto, una volta accertata la presenza di livelli elevati di questo metallo nel sangue, attraverso un test brevettato (C4D), ora disponibile, è possibile intervenire con una dieta specifica", spiega Rosanna Squitti, ricercatrice dell'ospedale Fatebenefratelli all'Isola Tiberina.

Squitti è capofila di uno studio, condotto dal nosocomio con il Policlinico Gemelli (coordinatore, Paolo Maria Rossini, Direttore dell'Istituto di Neurologia) e con l'Irccs Fatebenefratelli di Brescia: il gruppo ha di recente evidenziato come nei soggetti con livelli elevati di rame 'libero' risulti triplicato il rischio di sviluppare malattia di Alzheimer.

Secondo stime del 2010, sono circa 30 milioni nel mondo le persone colpite da questa malattia e circa un terzo dei casi può essere attribuito a fattori di rischio modificabili (come inattività fisica, fumo, ipertensione, obesità nella mezza età, diabete): ritardare l'insorgenza della malattia di un anno ridurrebbe dell'11% i casi di Alzheimer sopra i 60 anni nel 2015.

"Le strategie nutrizionali contro l'invecchiamento cerebrale - aggiunge Miggiano - sono volte a ridurre fattori dannosi come grassi saturi, colesterolo e rame negli alimenti, e a incrementare i composti neuro-protettivi, come gli antiossidanti (vitaminici come A, C, E e non solo), sostanze bioattive e acidi grassi omega 3". Per semplificare, soprattutto agli anziani, è consigliato osservare una dieta ricca di verdure e frutta fresca, introdurre una dose adeguata quotidiana di vitamina E (presente in semi, spinaci ed altri vegetali a foglia larga) e vitamina B12 (efficace anche nella forma di integratore), controllare che le vitamine assunte non contengano né rame né ferro, ridurre i grassi saturi (come quelli contenuti nelle carni rosse).

E' utile inoltre fare almeno due ore di sport a settimana.

"A meno di indicazioni specifiche del medico curante - conclude Squitti - i complessi multivitaminici che contengono metalli sono dannosi particolarmente nelle persone con livelli elevati di rame 'libero' nel sangue e lo diventano ancor più se assunti insieme a cibi ad alto contenuto di rame, come il fegato, i frutti di mare, le ostriche e le cozze".

Calamari al limone

Ingredienti per 6 persone

- 1.2 kg di calamari
- 1 piccola cipolla tagliata a velo
- il succo di due limoni
- 1 limone a fette sottili
- ½ bicchiere vino bianco
- olio di oliva
- sale e pepe
- 1 cucchiaino di maizena
- prezzemolo tritato

Preparazione

Lavate i calamari lasciandoli interi e, dopo averli ben puliti, asciugateli tamponandoli con della carta da cucina.

Fate appassire la cipolla in una padella in tre cucchiai di olio e quando risulterà tenera, unite i

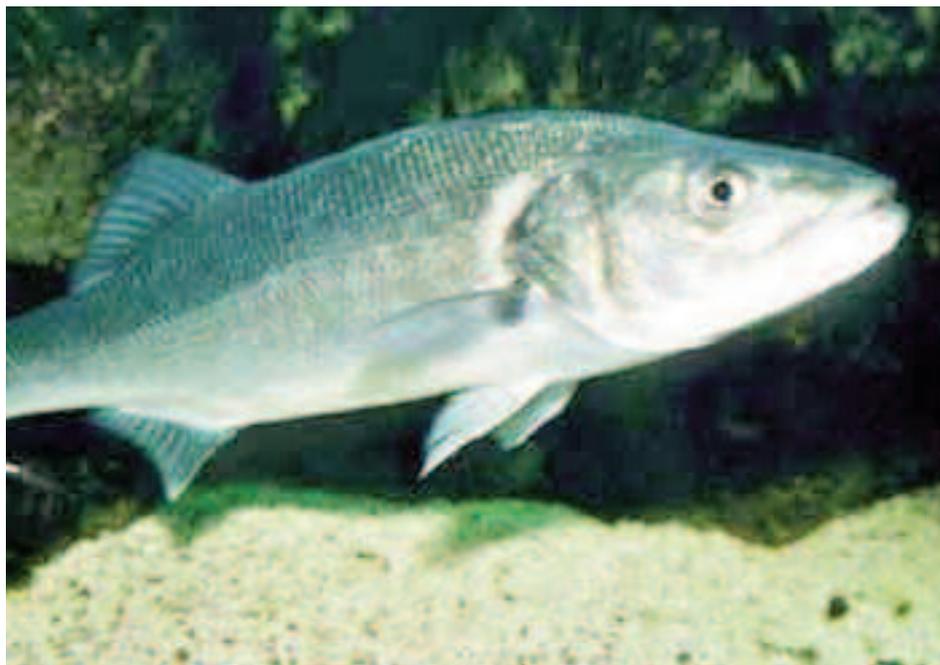
calamari facendolo insaporire a fuoco medio. Versate il succo dei limoni, le fette di limone, sale, pepate e fate cuocere per una decina di minuti rigirandoli di tanto in tanto. Aggiungete poi il vino, date una rapida mescolata e continuate la cottura per altri dieci minuti il tempo necessario a che i calamari diventano teneri.

Trasferiteli poi in un piatto di portata, teneteli al caldo mentre addensate i succhi di cottura con la maizena diluita in un po' di acqua fredda. Versate questa salsina sui calamari e serviteli subito con una bella spolverata di prezzemolo tritato.



L'Europa vuole limitare la pesca alla spigola nel Nord Atlantico

Il 28 ottobre la Commissione Europea ha licenziato una proposta di legge in materia di pesca (testo in francese – testo in inglese) che mira, tra le altre cose, a limitare pesantemente la pesca alla spigola lungo le coste del Nord Atlantico europeo. Il provvedimento riguarda tanto la pesca professionale quanto quella sportivo/ricreativa e ha già creato numerose polemiche soprattutto tra i pescatori transalpini, indubbiamente i più colpiti da un simile giro di vite.



Potrebbe sembrare una notizia di scarso interesse per il pescatore mediterraneo, se non fosse che la commissione europea può deliberare in ogni momento provvedimenti che ci possono interessare direttamente e vale quindi la pena conoscere alcune preoccupanti valutazioni sulla base delle quali si avanza un programma di tutela di uno stock ittico. Secondo le stime scientifiche, attualmente, il prelievo del moronide è quattro volte superiore a quanto la risorsa possa effettivamente sopportare; bisognerebbe quindi agire per ridurlo di circa l'80%. Ma non è la quota di riduzione ad apparire assurda, quanto più le misure proposte per raggiungere l'obiettivo.

Per iniziare si individuano quali cause principali di questo continuo sovrasfruttamento, le reti pelagiche e la pesca sportiva, accreditata da sola di circa il 30% del prelievo totale. Inteso che questo dato stona pesantemente con quelli riguardanti la pressione totale della pesca diletteantistica in rapporto a quella professionale, non si può fare a meno di notare come invece non si prendano minimamente in considerazione le reti da circuizione con cui la piccola pesca costiera incide in modo ingente su un pesce notoriamente frequentatore dei bassi fondali.

La proposta europea vorrebbe fissare, per i dilettanti, la limitazione ad un solo esemplare al giorno (articolo 12), il ch  equivale a decretare la morte tanto della pesca di superficie quanto di quella in apnea, nonch  del loro indotto.

Per adesso le federazioni che riuniscono i vari universi della pesca sportivo/ricreativa promettono battaglia e partono le petizioni sui social network, staremo a vedere con quali risultati nella speranza di non vederci calata sulla testa qualche simile astrusit  anche in mediterraneo. Nel frattempo si rincorrono da qualche settimana le voci di una nuova moratoria quinquennale in acque francesi che, dopo quella istituita ad inizio anno per la corvina, avrebbe per oggetto la tutela del dentice.

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

La newsletter   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