

ARCI PESCA F.I.S.A.

Federazione Italiana Sport ed Ambiente

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

Anno VIII N°95 DICEMBRE 2015

arcipesca@tiscali.it

www.arcipescafisa.it

In questo numero

Pescato in Cina il pesce più grande del mondo
pag.2-15

Comunicazioni
ARCI PESCA FISA

Bandi, Concorsi e Regolamenti
pag.16-18

News
pag.19

Un po' di Trieste per il 'termometro' del mare
pag.20-22

News
pag.23-24

Tardigradi 'immortali'
pag.25-27

News
pag.28

L'Angolo

Enogastronomico
pag.29

Messaggio d'amore in bottiglia

Pescato in Cina il pesce più grande del mondo

Dalla Cina arriva la notizia di un importante record.

È stato pescato il pesce più grande del mondo.

Si tratta di un particolare esemplare: il **Kaluga**, un pesce di acqua dolce che raggiunge ben 617 chilogrammi.

Questa specie di pesci d'acqua dolce è geneticamente una delle tipologie di pesci più grandi esistenti, ma l'esemplare catturato da un gruppo di pescatori in Cina, precisamente lo scorso martedì, è davvero oltre ogni misura.

Il grande pesce si trovava nelle acque del fiume *Heilongjiang River*, situato nella città di Tongjiang, posta,

per la precisione, al confine Nord-orientale con la Russia.

Molto probabilmente il Kaluga pescato sarebbe un esemplare di femmina gravida che quasi certamente porterà alla luce oltre un milione di uova.

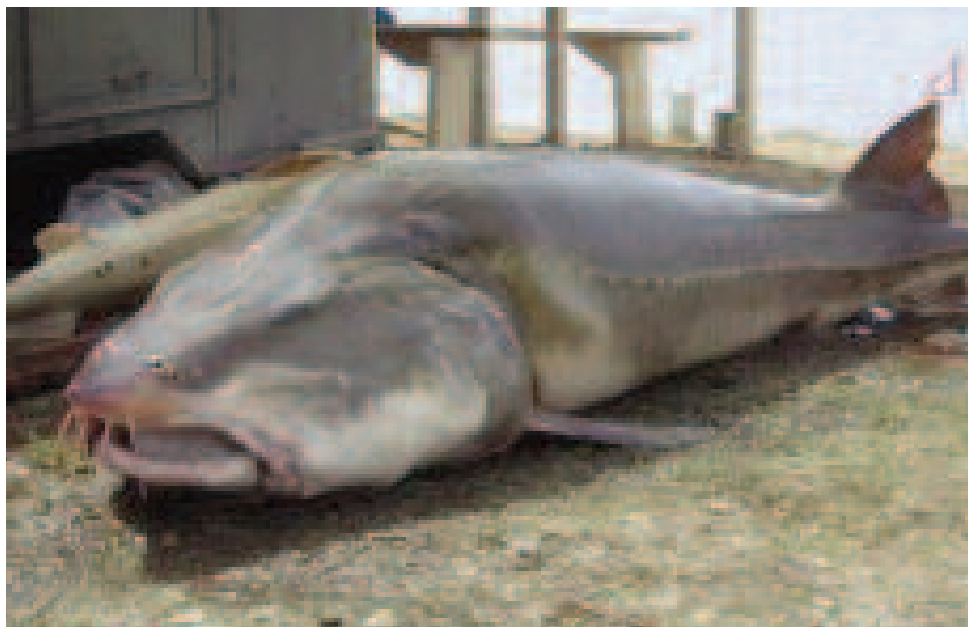
La femmina di kaluga è stata, dunque, trasportata in un allevamento interessato alle uova di kaluga.

Questa specie di pesce "over-size" è originaria della Cina e abita i corsi d'acqua, per l'appunto, cinesi da oltre 130 milioni di anni. questo però è l'unico esemplare certificato ad essere così grande.

ARCI PESCA FISA



Dal Consiglio Nazionale
Auguri di Buon Natale e
Felice Anno Nuovo





Presidente nazionale Fabio Venanzi
Presidente onorario Giorgio Montagna
Vice Presidente nazionale Domenico Saccà
Segretario nazionale Michele Cappiello

DIREZIONE NAZIONALE

Michele Cappiello, Lorenzo Diglio, Iames Magnani, Domenico Saccà, Fabio Venanzi

CONSIGLIO NAZIONALE

ALLOTTA ROBERTO
CAPPIELLO MICHELE
CORO' MARIO
DIGLIO LORENZO
FANTINELLI PAOLA
FIOZZO GREGORIO
GILARDO ANTONIO
GIOVANNITTI MICHELANGELO
GRANCUORE EDUARDO
IANNUZZI ADELE
MAGNANI IAMES
MAZZALI ANDREA
MERIGO GIOVANNI
MUSCATELLO MARIA ANTONIA
NASUTI ANDREA
OLDANI GIOVANNI
POETI FRANCO
SABBATINI ROBERTO
SACCA' DOMENICO
SALVATORI GIULIANO
SAVORETTI ENZO
SILVESTRI MARIO
STRANO SALVATORE
VENANZI FABIO
VENTISETTE ELISABETTA
VENTISETTE MORENO
VICI CLAUDIO

COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI

MARCO LOMBARDI - Presidente
LEONE MASSIMO - effettivo
TENUTA FRANCESCO - effettivo
LOMBARDI LUCA - supplente
ANTONIO LOMBARDI - supplente

COLLEGIO DEI GARANTI

MONTAGNESE ANTONIO GREGORIO - Presidente
ONETO CARLO LUIGI - effettivo
LUSUARDI AURELIA - effettivo
SADOCCO LORIS - supplente
CAVACIOCCHI FERNANDO - supplente



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

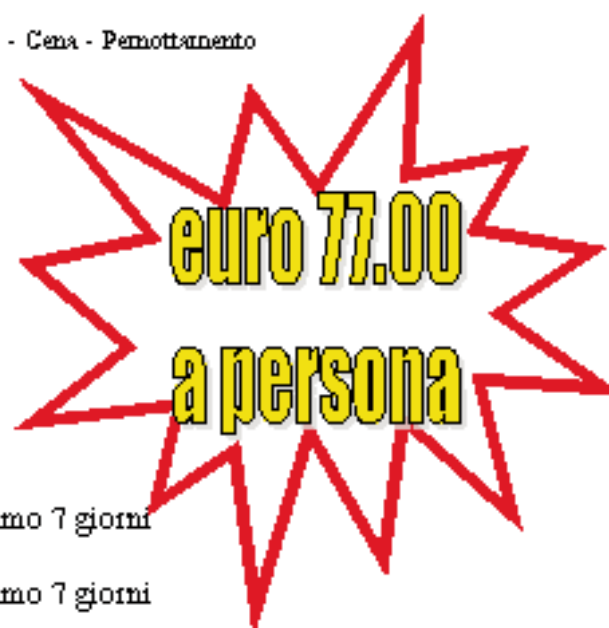
supplemento ½ pensione Euro 10,00 a persona escluso bevande

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.



Monolocali:

Via Dei Mille 24
56020 - Pontedera (PI)
Tel. 0587 54716
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/b
Tel. 0587 54716
info@ilchiesino.it

Comunicato

L'ARCI PESCA FISA e' fra i componenti consultivi del pre comitato di sorveglianza FEAMP 2014-2020 del MIPAAF

Con questo riconoscimento l'attività fin qui svolta dall' Arci Pesca Fisa è validata nell'economia ittica nazionale , infatti con decreto del Direttore Generale della Pesca Marittima e dell'Acquacoltura è negli organi consultivi del pre Comitato di sorveglianza del FEAMP che diventerà Comitato di Sorveglianza secondo i criteri indicati dall'art. 49 del Reg. (UE) n. 1303/2014 del Consiglio del 17 dicembre 2013, dall'art.113 del Reg. (UE) 508/2014 e quelli previsti dal regolamento interno nell'attuazione del Reg. 508/2014 FEAMP con i seguenti compiti :

- a) esaminare ed approvare, entro 6 mesi dall'approvazione del programma, i criteri di selezione delle operazioni finanziate ed approvare ogni eventuale revisione dei criteri secondo le necessità della programmazione;
- b) valuta periodicamente i progressi compiuti nel conseguimento degli obiettivi specifici del programma operativo sulla base dei documenti presentati dall'autorità di gestione;
- c) esamina i risultati dell'attuazione, in particolare il conseguimento degli obiettivi fissati per ciascun asse, basandosi sugli indicatori definiti nel programma operativo, nonché le valutazioni intermedie;
- d) esamina e approva le Relazioni annuali e finali di attuazione prima che siano trasmesse alla Commissione Europea;
- e) è informato in merito alla relazione annuale di controllo ed alle eventuali osservazioni formulate dalla Commissione conseguenti all'esame della relazione stessa;
- f) su iniziativa dell'Amministrazione centrale può essere informato in merito alle informazioni scritte presentate alla Commissione;
- g) può proporre all'autorità di gestione qualsiasi revisione o esame del Programma Operativo di natura tale da consentire il conseguimento degli obiettivi del FEAMP o migliorarne la gestione, compresa finanziaria;
- h) esamina ed approva qualsiasi proposta di modifica inerente al contenuto della decisione della Commissione relativa alla partecipazione del FEAMP.

L'associazione partecipando nell'organismo attuatore del Fondo Europeo Affari Marittimi Pesca contribuirà all'applicazione delle misure relative alle azioni previste per lo sviluppo del turismo pesca sportivo e subacqueo promuovendo, in sinergia con la pesca professionale, una nicchia d'eccellenza nell'economia ittica che sta attraversando un momento difficile per l' incremento dei ricavi e per la sua riorganizzazione.

Fabio Venanzi, Presidente di Arci Pesca Fisa Nazionale afferma che: *< con questo decreto direttoriale è stata riconosciuta l'attività svolta dall' Arci Pesca Fisa contribuendo alla formazione del programma operativo del FEAMP, alla macroarea Adriatico Jonica, al programma strategico nazionale dell'acquacoltura, alle proposte per i criteri attuativi della trasparenza , alla promozione della pesca sportiva vettore di turismo e ad altre attività progettuali conoscitive della pesca sportiva e dell'ambiente >.*

L'attività di questi ultimi anni proponendo la pesca sportiva e la subacquea in ambito economico ha promosso il settore industriale delle attrezzature e del diportismo, quello delle attività ricreative e didattiche affermando l'importanza dei bilanci di pesca ricreativa ed in particolare il turismo con tutte le sue componenti strategiche legate alle potenzialità del territorio nell'affermazione d'incoming in ogni periodo dell'anno.

Partecipando al Comitato di sorveglianza del FEAMP, il MIPAAF stimola l'Associazione in un ruolo diverso dal passato e sempre più partecipe nella modulazione e riorganizzazione di un settore che dovrà assumere un ruolo maggiormente efficace nell'economia ittica nazionale ed europea in sinergia con le altre Associazioni di pesca sportiva e di subacquea , e con le Associazioni di pesca professionale.

In tale indirizzo, **Michele Cappiello, Segretario Nazionale dell'Associazione**, afferma che: *< I tempi di sviluppo socio economico del settore stanno maturando, si stanno concretizzando alcuni dei principali obiettivi emersi nell'insediamento della Presidenza e degli Organi decisionali dell'Associazione confermando gli impegni presi il 15/16 aprile 2015 nel X Congresso di Milano Marittima a Cervia >.*

**Protocollo d'Intesa tra Arci Pesca Fisa
e Fitel (Federazione Italiana del Tempo Libero)**

Le Parti, riconoscendo reciprocamente le rispettive sfere di autonomia nelle attività, negli obiettivi istituzionali e nelle connesse responsabilità e

considerato che:

tra le due Associazioni e gli Organi Direttivi Nazionali della Fitel e dell'Archi Pesca Fisa la condivisione di valori importanti fondativi e statutari, si constatata la possibilità di fornire ai propri iscritti reciproci vantaggi, e si è rilevata l'opportunità di favorire una più forte interazione tra le Associazioni.

Obiettivo Generale e comune dell'accordo è quello di rafforzare e sviluppare le reciproche basi associative nonché l'estensione di servizi di assistenza ai soci, convenzioni, guide informative e formazione e progettazione comune.

E' obiettivo comune rappresentare e tutelare gli interessi, non soltanto economici, di tutti i soci, di sostenere le istanze della solidarietà, dello sport, della conservazione dell'ambiente, dello sviluppo del turismo eco solidale.

La Fitel e l'Archi Pesca Fisa, possono accrescere insieme le proprie attività nel tessuto sociale sempre più in allarme nel Paese e per azioni atte alla tutela dell'ambiente, alla sensibilizzazione tramite incontri con le scuole, con i Cral e i Gruppi Sociali dei Laghetti Pescasportivi, creare localmente sinergie e a sviluppare progetti comuni di livello regionale, interregionale, nazionale ed europeo

concordano:

di coordinare le attività comuni e di integrare le capacità progettuali, mediatiche attraverso dei tavoli di lavoro tematici;

di sostenere le rispettive rappresentanze fornendo reciproca ospitalità nelle sedi locali, nei propri mezzi di comunicazione e costruendo in partnership iniziative e manifestazioni pubbliche;

di dare mandato ai rispettivi Organi Esecutivi di attuare il presente protocollo nominando, per ciascuna delle parti, uno o più responsabili per l'attuazione di tale integrazione.

Accordo Operativo

Al fine di promuovere e favorire la crescita della rappresentatività delle due associazioni. Le parti concordano sulle seguenti modalità operative:

1. Un incontro periodico tra i due Organismi Nazionali, per concordare il calendario delle attività comuni, valutare le proposte di compartecipazione e le proposte dai territori;
2. Nominare, uno o più tavoli di comune lavoro sui temi individuati come utili da comporre unitariamente.
3. Incentivare i Regionali a creare Guide comuni, programmi di turismo sociale coordinati, iniziative comuni territoriali.
4. Le due Federazioni si impegnano ad organizzare due eventi sportivi nazionali da collocare nelle Regioni, scelte per raggiungere il miglior risultato possibile;
5. Le due Federazioni si impegnano a valorizzare e rispettare la fidelizzazione dei reciproci soci e basi associative nei confronti della Associazione di appartenenza e ad incentivare lo scambio di servizi ai soci, fruibilità reciproche di spazi
6. Le due Federazioni si impegnano a sostenersi reciprocamente e congiuntamente nei confronti delle Istituzioni a fronte di impegni e progetti condivisi.

Il comitato ARCI PESCA FISA di Messina incontra il Maestro Giuseppe Guerrera

Il Maestro Giuseppe Guerrera, pittore messinese di fama internazionale e nostro socio, ha voluto incontrare il gruppo dirigente del Comitato Provinciale ARCI PESCA FISA di Messina da sempre interessato al messaggio cromatico delle opere dell'artista. L'incontro voluto dall'artista precede un ricco calendario di mostre ed incontri che lo stesso svolgerà in Italia ed all'estero.

Le opere del Maestro Guerrera, diplomato a Milano all'Accademia delle Belle Arti di Brera, che usa la tecnica olio su tela con un'esperienza personale ormai consolidata, danno subito le dimensioni dell'artista sempre più proiettato a successi presenti e futuri di cui l'ARCI PESCA FISA di Messina è particolarmente fiera.





Laghetto Cantone



20 DICEMBRE 2015
GARA DI NATALE A COPPIE
AL LAGHETTO CANTONE

PREMI (con minimo N. 40 coppie partecipanti)
(I primi 3 premi sono in buoni benzina)

- PRIMO PREMIO 500€ a coppia**
- SECONDO PREMIO 300€ a coppia**
- TERZO PREMIO 150€ a coppia**
- QUARTO PREMIO N.4 GIORNALIERI a coppia**
- QUINTO PREMIO N.2 GIORNALIERI**

GARA inizio dalle ore 8:15 alle ore 12:00

Raduno ore 7

COSTO 35€ A PERSONA

Iscrizione 10€ che verranno detratti dai 35€
da versare presso LAGHETTO CANTONE

VIA MONTI NERVIANO

o con postepay N. 5333 1710 1467 5488

INTESTATA A CIRULLI NUNZIO

ENTRO IL 17/12

Regolamento: quello in uso al laghetto cantone

(in caso di non raggiungimento del numero dei partecipanti i premi verranno ridotti del 20%)

Pranzo X I partecipanti 10€ bevande escluse

VIA VINCENZO MONTI 26 NERVIANO

PER INFO E PRENOTAZIONI:

TEL 0331589135 - 3358423465

*** Eventi per associati - ci si associa in loco**

***La direzione declina ogni responsabilità x danni a cose e persone**

Seguici su:

[facebook.com/laghettocantone](https://www.facebook.com/laghettocantone)

laghettocantone.it



Premio Nettuno 2015
Napoli, 7 novembre 2015
sede della Stazione Zoologica Anton Dohrn

IL PREMIO MEDITERRANEO AMICI DELLE ACQUE 2015



Per il conferimento del

NETTUNO 2015

XIV^ Edizione

A quanti si sono maggiormente distinti in politiche ed iniziative finalizzate a divulgare, tra l'altro, l'educazione ambientale a tutela delle acque marine e fluviali.



tavolo Presidenza: da sx Giorgia Granozio, Fabio Venanzi, Giorgio Montagna, Angela Procaccini, Mario Silvestri

Premio Nettuno 2015 - Le Foto



CONFERIMENTO NETTUNO

- 1 Dott. Andrew Kenneth George Jones
Bio Archeologo
- 2 Dott. Fnnin Marsella
Geologo Marino IAMC- CNR
- 3 Dott. Vincenzo Saggiomo
Direttore Generale Stazione Zoologica Ant. Dohrn
- 4 Ammiraglio Felicio Angrisano
già Comandante Generale Capitanerie di Porto
- 5 On. Rosa Russo Jervolino
già Sindaco di Napoli

TARGHE 2015

- 1 Sig. Vincenzo Marrazzo S.Ten. Vigile Urbano Pontecagnano
- 2 Dott. Pastore Francesco Assessore Comune di Pontecagnano
- 3 Dott/ssa Assunta Monetti Pres. Parco degli Uccelli
- 4 Dr. Lanfranco Stefano Pres. Ass. LIFE
- 5 Dott. Domenico Sgambati A.M.P. Punta Campanella
- 6 Sig.ra Riccio Rita Pres. Circolo Arci Melito (NA)
- 7 Sig. Antonio Mazza Pres. Arci Pesca Fisa T.del Greco
- 8 Sig. Vinaccia Gianfranco Pres. Circolo l'amo di Capri
- 9 Cap. di Fregata Meo Rosario Com.C.P.- Torre del Greco (NA)



Emendamenti sul progetto di legge sulla “Licenza di pesca”

Interventi per il settore ittico. Testo unificato delle proposte di legge
C. 338 e C. 339 Catano, C. 521 Oliverio e C. 1124 Caon.

EMENDAMENTI E ARTICOLI AGGIUNTIVI

ART. 1.

Sostituirlo con il seguente:

ART. 1.

(Pesca del tonno rosso).

1. Il contingente complessivo di tonno rosso assegnato all'Italia in attuazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 302/2009 del Consiglio, del 6 aprile 2009, di seguito denominato «regolamento», è ripartito tra i sistemi di pesca in conformità alla tabella 1 allegata alla presente legge.

2. Le quote individuali del contingente di cui al comma 1 sono assegnate a ciascuna unità da pesca autorizzata alla cattura del tonno rosso in proporzione alla quota relativa alla precedente campagna di pesca. In caso di mancato raggiungimento della quota minima prevista dalla tabella 1, a ciascuna unità di stazza lorda pari o superiore a 5 tonnellate è attribuito un contingente aggiuntivo fino al raggiungimento della predetta quota minima, tramite corrispondente riduzione della quota non divisa di cui alla medesima tabella.

3. Il contingente complessivo di tonno rosso assegnato all'Italia in attuazione delle disposizioni del regolamento costituisce un bene pubblico. I contingenti individuali assegnati a ciascuna unità da pesca autorizzata alla cattura del tonno rosso non possono essere trasferiti, tranne che in caso di sostituzione o cessione dell'unità stessa. In caso di cessione, il proprietario dell'unità può cedere il contingente insieme all'unità o trasferirlo a un'altra

unità di sua proprietà. Salvo quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo, in tutti i casi in cui l'unità non è in grado di utilizzare il contingente individuale a essa assegnato, esso torna nella disponibilità del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che provvede alla sua riassegnazione ripartendolo tra le altre unità autorizzate in proporzione ai contingenti già assegnati a ciascuna di esse. I contingenti assegnati alle unità autorizzate in relazione a ciascuno dei sistemi di pesca di cui alla tabella 1, non ancora utilizzati al momento della chiusura della relativa campagna di pesca, sono ripartiti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali tra le unità autorizzate in relazione agli altri sistemi di pesca la cui campagna non è ancora conclusa, in proporzione ai contingenti già assegnati a ciascuna di esse.

4. In conformità a quanto previsto dall'articolo 11, paragrafo 1, del regolamento, le unità da pesca non espressamente autorizzate alla pesca attiva del tonno rosso possono effettuare catture accessorie entro il limite del 5 per cento del totale delle catture di altre specie, calcolato in peso o in numero di esemplari sbarcati.

5. In conformità a quanto previsto dall'articolo 11, paragrafo 1, del regolamento, gli esemplari catturati morti in eccedenza rispetto al limite di cui al comma 4 del presente articolo nei periodi in cui la pesca al tonno rosso è aperta, in deroga a quanto previsto dal medesimo comma 4, sono detenuti a bordo e sbarcati

WWW.VITAALLARIAAPERTA.IT

Vita ALL'ARIA APERTA



Gennaio
21/24
2016



SALONE DEL TURISMO ITINERANTE
E SOSTENIBILE
www.tourit.it



SALONE DELLE ATTREZZATURE
ED EQUIPAGGIAMENTI PER LA PESCA
PROFESSIONALE, SPORTIVA E AMATORIALE
E DELLE PRODUZIONI ITTICHE NAZIONALI
www.mondopescaexpo.it



SALONE DELLA CACCIA
TRADIZIONALE E SOSTENIBILE
www.mondocacciaexpo.it



La lista completa dei patrocini e degli sponsor
è pubblicata sui rispettivi siti web



CONSA ASSINPRO
IN PESCA e CACCIA LUCCHESA

ORGANIZZAZIONE
CARRARA FIERE
Business on the Move



WWW.VITAALLARIAAPERTA.IT

TOUR.it

MondoPesca

MondoCaccia

21/24 GENNAIO 2016 CARRARA

Gentili Signori,

Desideriamo informarVi che CarraraFiere sta lavorando all'organizzazione di "Vita all'aria aperta", il grande salone dedicato al turismo e alle attività da svolgersi all'aperto, in programma presso il Quartiere Fieristico di Marina di Carrara dal 21 al 24 gennaio 2016. Si tratta di un nuovo evento dedicato alla passione per la natura, i viaggi e lo sport che mette in sinergia tre manifestazioni già a calendario, Tour it, MondoCaccia e MondoPesca, che contano su un pubblico trasversale con aree comuni di interesse e su espositori che spesso operano in più settori merceologici. Un ricco calendario di eventi collaterali completerà il progetto legato alla vita all'aria aperta. L'incremento in termini di offerta e di attrattività consentirà un importante lavoro sulla comunicazione, aumentando la visibilità delle manifestazioni e attirando un maggior numero di visitatori. Nell'intenzione degli organizzatori vi è di trasportare l'evento da una realtà locale ad una nazionale, perché oltre a mancare sul territorio una fiera che raggruppi i tre ambiti di intervento, l'interesse del pubblico può essere trasversale e è innegabile la possibilità di unione e interscambio culturale non solo fra regioni ma anche con realtà estere.

Tour.it, giunto alla quattordicesima edizione, è il Salone del Turismo Itinerante e Sostenibile dedicato alla **passione per la natura, i viaggi, l'ambiente e lo sport**. In questa area esporranno operatori del settore e produttori di attrezzature specifiche, nonché rappresentanti di realtà che possono interagire con questo variegato mondo dell'outdoor. Quindi i visitatori potranno contare su una vasta esposizione di camper, caravan, tende da campeggio, accessori e abbigliamento per l'outdoor, ma anche di servizi, prodotti editoriali specializzati e informazioni turistiche, tutto quello che serve per programmare le vacanze in piena libertà. Inoltre un ricco calendario di eventi collaterali completerà questa parte.

MondoCaccia, alla 5° edizione, è la rassegna specializzata dedicata alle **attività venatorie**. Fin dalla prima edizione si è pensato di unire due mondi, la caccia e la pesca, che hanno molto in comune, non solo per i luoghi in cui si svolgono, ma soprattutto per un rispetto per l'ambiente portato avanti nelle due discipline in maniera differente ma comunque sempre con attenzione alla sostenibilità, perché va ricordato che pescatori e cacciatori sono in realtà le prime sentinelle del degrado del territorio e coloro che si adoperano per la conservazione dello stesso perché è l'unico modo per continuare a praticare la loro passione.

MondoPesca, alla 6° edizione, è il Salone delle **attrezzature e degli equipaggiamenti per la pesca professionale, sportiva, amatoriale e delle produzioni ittiche nazionali**. Non è solo un salone tecnico e di esposizione ma è anche un'occasione d'incontro e approfondimento di tematiche ed argomenti di estrema importanza per il settore con convegni organizzati puntualmente dalle associazioni di categoria che da sempre sostengono il salone.

Inoltre quest'anno **si punterà molto sul turismo legato alla pesca**, che in Italia e nel mondo è fonte di guadagno per moltissimi operatori del settore. Infatti i soggetti coinvolti in questo business non sono solo quelli connessi strettamente alla disciplina come charter, laghetti di pesca sportiva, operatori di pescaturismo e ittioturismo, ma anche hotel, ristoranti e tutte le

attività commerciali legate al territorio dove si può svolgere questa disciplina. L'Italia, con quasi 7500 km di coste e oltre 1500 tra fiumi e laghi, possiede un patrimonio indescrivibile che può essere sfruttato per la pesca al pari di altre attrazioni turistiche, portando guadagno ed interesse anche in zone dove altri tipi di turismo non sono possibili. Sempre più persone decidono di trascorrere vacanze all'insegna della pesca, in Italia e all'estero, di un solo giorno o per periodi prolungati, da soli o con le proprie famiglie, e un territorio come il nostro può utilizzare questa risorsa fino ad oggi un po' dimenticata e che è invece sfruttata appieno in molte realtà straniere.

Infine molte delle attrezzature utilizzate risultano comuni alle tre manifestazioni, proprio per quella **voglia di vita all'aria aperta che è la base della filosofia di vita del pubblico** che sarà presente negli stand, per una commistione di interessi che non può che essere foriera di nuovi spunti di sviluppo.

Saranno sempre presenti infine cantieri nautici e concessionari d'imbarcazioni da lavoro e per il diporto; produttori e rivenditori di motori marini, reti, cordami, abbigliamento tecnico, apparecchiature elettroniche; produttori e negozi di pesca con accessori e attrezzature per ogni tecnica di pesca; editoria specializzata; associazioni; scuole di pesca; club.

Il salone manterrà la sua caratteristica di eventi rivolti non solo ad appassionati e specialisti che lo visitano per aggiornare mezzi e attrezzature manifestando un interesse crescente per i prodotti esposti, ma sarà anche un punto strategico per gli amanti della vita all'aria aperta che apprezzano la collocazione geografica del quartiere fieristico che offre la possibilità di compiere escursioni affascinanti. Va ricordato che il complesso fieristico garantisce servizi all'avanguardia che rispondono alle esigenze degli espositori e del pubblico che può utilizzare ampi parcheggi e camper service gratuiti.

Vi invitiamo pertanto a visionare il materiale allegato alla presente e Vi ricordiamo che la segreteria organizzativa è a Vs. disposizione per fornirVi tutte le informazioni necessarie. Con l'augurio di poterVi dare il benvenuto tra gli Espositori di Vita all'Aria Aperta 2016 cogliamo l'occasione per salutarVi cordialmente.

Il Direttore Generale

Luca Figari



Scarica e stampa qui la brochure: http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=1628



Panni stesi ad asciugare in condominio: limiti e condizioni

Quali sono i limiti e le condizioni? Quando è vietato? Scopriamolo insieme.

La coesistenza di diverse proprietà nell'edificio comune, porta alla conseguenza che si verifichino disturbi non soltanto intollerabili, ma che per essere evitati, occorrerebbe che fosse vietato quel particolare uso, modo o sistemazione di godimento.

Proprio a causa del vincolo che rende interdipendenti le varie proprietà e del loro stretto legame, devono essere adottati criteri di maggiore severità nel regolare i rapporti tra vicini.

Uno degli usi più frequenti delle parti comuni è quello dello sciorinamento, ovvero lo stendere i panni all'aria ad asciugare fuori dalle finestre del proprio appartamento.

Tale comportamento rappresenta un uso normale del diritto di ogni condomino soprattutto quando l'edificio comune non sia fornito di stenditoi, purché tale uso non sia vietato dal regolamento condominiale (che può imporre delle limitazioni all'esercizio di diritti dei condomini) o dall'ordine dell'Autorità.

Inoltre, non deve diminuire la luce ai piani sottostanti, non deve provocare gocciolii molesti ovvero non deve alterare il decoro architettonico dell'edificio tenuto conto della importanza e della località in cui si trova e purché l'uso stesso sia fatto con diligenza, accortezza **senza recare turbative o danni agli altri condomini**.

Accade, al contrario, che vengano stesi panni non ancora strizzati e, quindi, notevolmente bagnati causando un notevole gocciolio dal balcone o dalla terrazza, per di più coprendo in tutto od in parte i balconi e le finestre dei piani sottostanti.

Quando è vietato stendere biancheria dai balconi?

Innanzitutto, l'“immissione” non deve superare la normale tollerabilità in funzione della natura e dell'intensità della propagazione e, soprattutto, non deve diminuire in modo notevole la funzione essenziale dei balconi e delle finestre degli immobili sottostanti.

La molestia deve quindi essere di tale entità da risultare insopportabile senza ombra di dubbio (*si cfr. una recente sentenza della Cassazione – la n. 14547/2012 – la quale ha evidenziato il diritto del condomino a stendere i panni lavati a patto che non vi sia sciorinamento poiché non si può assoggettare l'immobile inferiore allo sgocciolamento del bucato bagnato*).

Quali sono i rimedi contro tali abusi?

Stabilito, quindi, che la risarcibilità del danno è ammessa quando l'immissione supera i limiti della normale tollerabilità, questa deve essere proposta contro l'effettivo occupante dei locali (inquilino o anche il proprietario che li abita).

Spesso, si è fatto ricorso all' *azione negatoria* di cui all'art. 949 c.c. esperibile nei confronti di chi affermi di essere titolare di un diritto reale sulla cosa dell'attore mediante ingerenze, intromissioni o molestie che, se tollerate, potrebbero intaccare od essere pregiudizio del dominio dello stesso attore (*si cfr. la già citata sentenza della Cassazione – la n. 14547/2012 – con riferimento ad uno stenditoio che aggetta sul terrazzo sottostante*).

Altre volte si è applicato l'art. 908 c.c. che vieta ai proprietari degli edifici di assoggettare il fondo inferiore allo scolo delle acque, oppure la fattispecie è stata più comunemente inquadrata nell'ambito dell'art. 844 c.c., applicabile nei rapporti tra condomini di uno stesso edificio quando uno di essi nel godimento della cosa propria o comune dia luogo ad **immissioni moleste o dannose** nella proprietà dell'altro.

In proposito, è da tenere a mente che è vietato al proprietario di un piano o di un appartamento di godere della propria cosa in modo da produrre, nell'appartamento altrui, disturbi che superino la **normale tollerabilità**.

Inconvenienti od incomodi più o meno gravi che sono affidati alla valutazione del giudice, mancando per molte di queste ipotesi precise norme di legge.

In pratica può risultare piuttosto difficile dimostrare che determinati usi abbiano come unico scopo quello di arrecare danni agli altri condomini: quando si vive in un condominio bisogna sempre tenere a mente di non oltrepassare i limiti entro i quali il diritto stesso è contenuto.

Nuovo record di gas serra in atmosfera

Il nuovo Bollettino sui gas serra dell'Organizzazione meteorologica mondiale (Wmo), pubblicato oggi, non lascia spazio a dubbi: la quantità di gas serra cumulatasi nell'atmosfera ha raggiunto un nuovo record nel 2014, «proseguendo una crescita inarrestabile che alimenta i cambiamenti climatici e renderà il pianeta più pericoloso e inospitale per le generazioni future». Senza dimenticare quelle che camminano già oggi sulla Terra, ovvero noi. Il riscaldamento globale è un fenomeno reale, e sta già avanzando: come certifica oggi il servizio meteo della Gran Bretagna, per la prima volta il 2015 vedrà l'aumento della temperatura media mondiale aumentare di +1 °C rispetto all'era preindustriale.

La soglia limite per evitare cambiamenti climatici disastrosi e irreversibili è stimata in +2 °C al 2100, ma come dimostrano questi nuovi dati stiamo facendo ancora troppo poco per evitare di sorpassarla. L'eredità che ci portiamo alle spalle è pesante, e non possiamo far finta che non esista. Il Bollettino della Wmo analizza infatti annualmente le concentrazioni di gas serra in atmosfera, e non le emissioni: queste ultime rappresentano le tonnellate di CO₂eq che ogni anno vengono riversate nell'ambiente, mentre le concentrazioni misurano ciò che effettivamente rimane in atmosfera. Un quarto delle emissioni totali di gas serra – ricordano dalla Wmo – è oggi assorbito dagli oceani, e un altro quarto dalla biosfera. Quel che eccede (a causa dell'attività umana) e resta in atmosfera, vi rimane per molto tempo: «L'anidride carbonica rimane nell'atmosfera per centinaia di anni, e nei mari ancora più a lungo» ha spiegato il segretario generale della Wmo, Michel Jarraud – Le emissioni passate, presenti e future avranno un impatto cumulativo sia sul riscaldamento globale sia sull'acidificazione degli oceani. Le leggi della fisica non sono negoziabili».

Negli ultimi 24 anni (ovvero tra il 1990 e il 2014), riporta la Who, tali forze hanno già condotto a un aumento del 36% del forzante radiativo a causa di gas serra persistenti come anidride carbonica (CO₂), metano (CH₄) e il protossido di azoto (N₂O) generati da attività industriali, agricole e domestiche. Le concentrazioni atmosferiche di CO₂ – il gas serra più importante tra quelli longevi – ha raggiunto 397,7 parti per milione (ppm) nel 2014, e nella primavera del 2015 ha infranto la barriera simbolica delle 400 parti per milione. Tenendo conto del pregresso, ecco che è ancora più importante ridurre rapidamente l'immissione di nuovi gas serra in atmosfera, intraprendendo una via di sviluppo più sostenibile.

Eppure anche in Italia le cose non vanno come dovrebbero. Dopo anni di declino (2014 compreso) tornano ad aumentare sia la domanda di energia elettrica, sia le emissioni di gas serra. Come riporta l'ultimo bollettino di Assoelettrica, «tra gennaio e settembre 2015 i dati del settore elettrico nazionale» sono cresciuti in produzione e consumi rispetto allo stesso periodo 2014, «anche a causa dell'eccezionale ondata di caldo che si è verificata nel mese di luglio», invertendo un «trend decrescente che perdura ormai dal 2012». Nei primi 9 mesi del 2015 a crescere in Italia sono state soprattutto le fonti fossili (gas in particolare), mentre le rinnovabili sono scese, con un calo adducibile in modo più marcato all'energia idroelettrica. Con il risultato che, come riporta la stessa Assoelettrica, «l'aumento della produzione da fonti fossili ha determinato un incremento delle emissioni climalteranti complessive».

Questi dati offrono la base per una valutazione realistica della situazione ai leader italiani, insieme ai rispettivi colleghi da tutto il mondo, che a fine mese si riuniranno a Parigi per la Conferenza Onu sul clima, la Cop 21. È indispensabile una risposta politica all'altezza. «Non possiamo vedere la CO₂. È una minaccia invisibile, ma molto reale. Significa – è l'amara conclusione di Jarraud – temperature più calde, eventi meteorologici più estremi, l'innalzamento del livello del mare e una maggiore acidità degli oceani. Questo sta accadendo ora, ci stiamo muovendo in un territorio inesplorato a una velocità spaventosa. Ogni anno riportiamo un nuovo record nelle concentrazioni di gas serra. Ogni anno diciamo che il tempo sta per scadere. Dobbiamo agire ora per ridurre drasticamente le emissioni di gas a effetto serra, se vogliamo avere la possibilità di mantenere l'aumento delle temperature a livelli gestibili». Le acque sotterranee sono una delle risorse naturali più sfruttate e preziose del pianeta ed hanno un'età che varia da pochi mesi a milioni di anni. Per questo in tutto il mondo ci si chiede quanta acqua c'è sotto terra e per quanto tempo potremo sfruttarla a questi ritmi prima di esaurirla.

Nature Geoscience pubblica lo studio "The global volume and distribution of modern groundwater", nel quale un team internazionale di idrologi, guidato dai ricercatori australiani dell'università di Victoria, stima per la prima volta dagli anni '70 il rifornimento totale delle acque sotterranee del nostro Pianeta:

Ecco tutta l'acqua che c'è nel sottosuolo

Lo studio si occupa soprattutto delle acque sotterranee “moderne” e dimostra che almeno il 6% delle acque sotterranee fino alla profondità di 2 Km può rinnovarsi nello spazio della durata di una vita umana.

«Questo non lo sapevamo prima – sottolinea il principale autore dello studio, Tom Gleeson dell'università di Victoria – Sapevamo già che i livelli dell'acqua in molte falde acquifere sono in calo. Stiamo utilizzando le nostre risorse idriche sotterranee molto velocemente, anche se non si stanno rinnovando. Data la crescente domanda globale di acqua, soprattutto alla luce dei cambiamenti climatici, questo studio fornisce informazioni importanti per gestori delle risorse idriche e i politici e gli scienziati che si occupano di idrologia, scienza atmosferica, geochimica e oceanografia per gestire al meglio le risorse idriche sotterranee in modo sostenibile modo».

Utilizzando diversi dataset che comprendono i dati provenienti da quasi un milione di bacini idrografici, e più di 40.000 groundwater models, lo studio stima un volume totale di quasi 23 milioni di chilometri cubi di acque sotterranee, di cui solo 0,35 milioni di chilometri cubici hanno meno di 50 anni.

Perché è importante distinguere le acque sotterranee antiche da quelle moderne? I ricercatori spiegano che «Le acque moderne e quelle antiche sono fondamentalmente diversi nel modo in cui interagiscono con il resto dei cicli dell'acqua e del clima. Le antiche acque sotterranee si trovano più in profondità e sono spesso utilizzate come risorsa idrica per l'agricoltura e l'industria. A volte contengono arsenico o uranio e spesso sono più salate dell'acqua dell'oceano. In alcune zone, l'acqua salata è così antica, isolata e stagnante che dovrebbe essere ritenuta non rinnovabile».

Invece il volume delle acque sotterranee moderne è la frazione più piccola di tutte le altre componenti attive del ciclo dell'acqua ed è una risorsa più rinnovabile, ma, dato che è più vicina alla superficie dell'acqua ed è più veloce a ricaricarsi e ad esaurirsi delle acque sotterranee antiche, è anche più vulnerabili ai cambiamenti climatici e la contaminazione da parte delle attività antropiche.

Le mappe che illustrano lo studio (che pubblichiamo) mostrano le acque sotterranee più moderne sono quelle delle regioni tropicali e di montagna. Alcuni dei più grandi giacimenti sono nel bacino amazzonico, in Congo, in Indonesia e nel Nord America centrale, nel bacino che corre lungo le Montagne Rocciose, e nella cordigliera occidentale fino alla punta del Sud America. Le elevate latitudini settentrionali sono escluse dalle mappe perché i dati satellitari non coprono con precisione queste latitudini. Indipendentemente da questo, questa zona è in gran parte ricoperta dal permafrost e quindi ha poche acque sotterranee. La minor quantità di acque sotterranee moderne è sorprendentemente nelle regioni più aride, come il Sahara.

Kevin Befus, che al momento della ricerca sulle acque sotterranee stava realizzando una dottorato di ricerca all'università del Texas e che ora lavora all'United States Geological Survey. Spiega a sua volta: «Intuitivamente, ci aspettiamo che le aree più secche abbiano meno acque sotterranee moderne e che le zone più umide ne abbiano di più, ma prima di questo studio, tutto ciò che avevamo era l'intuizione. Ora, abbiamo una stima quantitativa che abbiamo confrontato con le osservazioni geochimiche. Il passo successivo per disegnare un quadro completo di quanto velocemente stiamo riducendo le acque sotterranee antiche e moderne è quello di analizzare volumi delle acque sotterranee in relazione a quanto viene utilizzato e impoverito».

In uno studio del 2012 pubblicato su Nature, che alla fine ha portato a questa ricerca sulle acque sotterranee moderne, Gleeson aveva mappato gli hot spots degli stress delle acque sotterranee: livelli di precipitazione ridotti rispetto ai tassi di pompaggio, soprattutto per l'agricoltura. I principali di questi hot spots sono l'India del Nord e il Pakistan, il nord della Cina, Iran, l'Arabia Saudita e aree degli Stati Uniti e del Messico.

Gleeson conclude: «Dal momento che ora sappiamo quanto le acque sotterranee siano in via di esaurimento e quanto ce ne siano, saremo in grado di stimare quanto tempo rimane fino al loro esaurimento. Per fare questo, sarà importante un ulteriore studio che utilizzi un global scale model».

Le bioplastiche non sono la risposta giusta contro i rifiuti marini

Non esistono soluzioni facili a problemi complessi: se nell'approccio alla sostenibilità esistono regole generali, certo quest'evidenza ne fa pienamente parte. L'ultima riprova arriva dal rapporto "Biodegradable Plastics and Marine Litter. Misconceptions, Concerns and Impacts on Marine Environments", prodotto direttamente dall'Unep, il Programma delle Nazioni unite per l'ambiente.

Esattamente vent'anni fa veniva lanciato il Programma globale di azione per la protezione dell'ambiente marino da attività condotte sulla terraferma (Gpa), e oggi ci troviamo costretti ad ammettere che non è stato un successo. L'esempio dei rifiuti marini è lampante, e caratterizza purtroppo anche le acque italiane: come testimonia l'ultima campagna condotta da Legambiente, durata due anni, i nostri mari traboccano di rifiuti: sono stati rilevati 32 frammenti galleggianti ogni kmq, costituiti prevalentemente da materiali plastici. Una volta in acqua, le plastiche si deteriorano e frammentano fino a ridursi nelle cosiddette microplastiche, pericolosi rifiuti marini che infestano l'ambiente acquatico e anche la catene alimentari collegate.

La semplicistica soluzione proposta davanti al dilagare del fenomeno, anche in Italia, è quella di condannare il materiale in sé – la plastica – anziché la sua irresponsabile gestione. Da qui l'infatuazione diffusa per le plastiche biodegradabili: materiali che, anche in questo caso è bene non semplificare, conservano grandi potenzialità per lo sviluppo dell'economia verde (e l'industria italiana in questo campo è un'eccellenza mondiale), ma che non è possibile investire di proprietà tautologiche.

La conferma arriva direttamente dall'Onu. Lo studio appena diffuso evidenzia infatti due fattori; il primo di natura fisica, l'altro derivante da condizionamenti psicologici.

La completa biodegradazione della plastica, innanzitutto, «si verifica in condizioni che sono raramente (per non dire mai) si incontrano in ambienti marini». Alcuni di questi polimeri, ricorda infatti l'Onu, richiedono addirittura compostiere industriali e l'esposizione prolungata a temperature superiori ai 50 °C per disintegrarsi. È assai difficile che questo avvenga in mare, e questo mina alla base la teoria secondo la quale le plastiche biodegradabili sarebbero in grado di svolgere, per il solo fatto di esistere, un ruolo importante nel ridurre gli impatti ambientali negativi derivante dalla dispersione dei rifiuti.

Non solo. Già oggi l'Unep stima che ogni anno vengano prodotte circa 280 milioni di tonnellate di plastica al mondo, eppure solo una piccola parte di queste viene poi effettivamente riciclata (in Italia, ad esempio, spesso si preferisce bruciare gli imballaggi plastici raccolti in modo differenziato piuttosto che procedere al recupero di materia). A causa dell'inciviltà dei consumatori (in definitiva, di noi cittadini), una frazione importante di questa plastica – stimata in 20 milioni di tonnellate – finisce poi dispersa in mare una volta diventata rifiuto. Il peggio che potrebbe accadere per combattere l'aumento di rifiuti marini sarebbe dunque aumentare alla fonte la dispersione di spazzatura in mare. Eppure, è quello che sembra stia già accadendo con l'uso delle bioplastiche.

L'Unep individua infatti «prove limitate» che suggeriscono come etichettare prodotti come 'biodegradabili' aumenti l'inclinazione del pubblico a gettare via irresponsabilmente i rifiuti: «Etichettare un prodotto come biodegradabile – afferma l'Unep – può essere visto come una soluzione tecnica che rimuove la responsabilità dell'individuo, con conseguente riluttanza ad agire». È quello che hanno già constatato ricerche citate nel rapporto: alcune persone sono attratte dalle soluzioni tecnologiche come alternativa a cambiamenti nel proprio comportamento e stile di vita. Se è biodegradabile, si pensa, non farà poi tanto male all'ambiente; purtroppo per noi, da sola la tecnologia non basta.

«Una volta in mare – conclude il direttore esecutivo dell'Unep, Achim Steiner – la plastica non sparisce, ma si scompone in particelle microscopiche. Questo rapporto mostra che non ci sono soluzioni rapide al problema, e un approccio più responsabile alla gestione delle materie plastiche durante il loro ciclo di vita sarà necessario per ridurre il loro impatto sui nostri oceani e sugli ecosistemi».

Un pezzetto di Trieste per il “termometro” del mare

Un team internazionale di scienziati, tra cui tre italiani, ha individuato una serie di caratteristiche comuni a tutti gli ecosistemi marini, che può essere utilizzata per analizzare il loro stato di salute. In pratica, è stato osservato che la biomassa, cioè il peso degli organismi, tende avere un valore massimo a un livello intermedio della catena alimentare.

La posizione di questo punto di massimo rappresenta un indicatore dello stato complessivo dell'ecosistema. Questa scoperta mette quindi a disposizione di ricercatori e amministratori un nuovo strumento per identificare cambiamenti e agire rapidamente al fine di aumentare la resilienza delle comunità biologiche e la sostenibilità dello sfruttamento delle risorse marine.

Lo studio, appena pubblicato sulla rivista scientifica *Trends in Ecology and Evolution*, è il frutto della collaborazione di un team di ricercatori che operano in istituzioni di sei diversi Paesi, coordinati dal National Oceanic and Atmospheric Administration (Noaa). A livello italiano hanno partecipato Simone Libralato e Cosimo Solidoro dell'Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale (Ogs) di Trieste e Fabio Pranovi dell'Università Ca' Foscari Venezia. Grazie all'analisi dei dati Ogs e Ca' Foscari hanno contribuito alla messa a punto di un modello teorico frutto anche di precedenti analisi degli ecosistemi del Mar Mediterraneo.

Per studiare il funzionamento degli ecosistemi marini, i ricercatori propongono di utilizzare il concetto delle proprietà emergenti. «Si tratta di quelle proprietà che si manifestano a un certo livello di complessità (nel nostro caso, l'ecosistema), ma non sono presenti a livelli di organizzazione inferiori» ha spiegato Fabio Pranovi. Nel caso specifico, l'idea del team è di analizzare come la biomassa complessiva presente nell'ecosistema si distribuisca attraverso i diversi livelli trofici, che identificano la posizione di un organismo nella catena alimentare. Questo permette di evidenziare la presenza di un "pattern" ricorrente: l'indicatore studiato deriva dal rapporto tra quantità e ruolo degli organismi che popolano l'ecosistema e si dimostra applicabile anche in situazioni con pochi dati disponibili, utilizzando, ad esempio dati provenienti dall'attività di pesca».

«Gli ecosistemi marini sono estremamente complessi e questo crea notevoli difficoltà per la loro gestione - commenta Simone Libralato -. Grazie all'analisi di un gran numero di dati siamo riusciti a definire un nuovo modo per valutare la salute dei mari e degli oceani da usare in un'ottica di gestione sostenibile delle risorse. In sostanza abbiamo definito un modello di valutazione che tiene conto allo stesso tempo di molti processi marini e che è estremamente sensibile alle perturbazioni: uno strumento fondamentale per individuare un buon stato ecologico».

Fino a oggi, per misurare la salute degli ecosistemi marini, i ricercatori hanno dovuto valutare la condizione delle diverse specie e dei diversi habitat individualmente. Avere a disposizione un approccio facile da adottare, che consenta di monitorare ciò che accade nell'ecosistema nel suo insieme e ovunque sul pianeta, rappresenta dunque un notevole passo avanti nella gestione degli ecosistemi marini.

«Per capire come funziona il metodo che abbiamo messo a punto, possiamo immaginarlo come una sorta di termometro, utile per capire la salute del sistema nella sua globalità, ossia considerando non un singolo organismo ma tutti gli organismi dell'ecosistema nel loro insieme», precisa Cosimo Solidoro. Questo permette di evidenziare quanto un ecosistema stia soffrendo degli effetti dovuti a molteplici fattori di stress, per esempio la pesca eccessiva, l'inquinamento e le specie invasive».

Se non interveniamo i cambiamenti climatici ridurranno il mondo alla fame

L'aumento dei disastri legati ai cambiamenti climatici è una minaccia crescente per la sicurezza alimentare: è quanto sottolineato senza mezzi termini nel nuovo rapporto Fao, pubblicato alla vigilia della Cop 21 di Parigi, mettendo sul piatto numeri concreti quanto pesanti. A livello globale, tra il 2003 e il 2013 – il periodo analizzato nel rapporto – il numero medio annuo di disastri causati da tutti i tipi di fenomeni naturali, inclusi gli eventi legati al clima, è quasi duplicato dagli anni '80: il danno economico totale stimato raggiunge la cifra astronomica di 1,5 trilione di dollari.

Il rapporto dimostra chiaramente che «i rischi naturali – particolarmente gli eventi climatici estremi – colpiscono regolarmente e con forza l'agricoltura e ostacolano l'eradicazione della fame e della povertà e il raggiungimento dello sviluppo sostenibile». Lo studio dell'organizzazione Onu è basato su 78 valutazioni di bisogni post-disastro condotte sul campo in paesi in via di sviluppo, uniti ad analisi statistiche sulle perdite produttive, sui cambiamenti nei flussi di commercio e sulla crescita del settore agricolo associati a 140 disastri di media e larga scala – definiti come fenomeni che colpiscono almeno 250.000 persone.

Nei casi di siccità, oltre l'80% dei danni e delle perdite hanno colpito il settore agricolo, specialmente l'allevamento e le coltivazioni. Le alluvioni causano oltre metà del danno totale e delle perdite a colture che sono anche molto vulnerabili a tempeste e siccità; in particolare, circa l'85% del danno provocato al bestiame è dovuto alla siccità, mentre la pesca è sempre più colpita dagli tsunami e da temporali come uragani e cicloni. La maggior parte dell'impatto negativo sulle foreste è invece causato da tempeste e alluvioni. Guardando ai danni causati unicamente da fenomeni collegati al clima – prosegue la Fao –, nei paesi in via di sviluppo le coltivazioni, l'allevamento, la pesca e le foreste da sole hanno subito circa il 25% dei danni economici. Un tasto assai dolente, sul quale insiste con forza anche l'ultimo dossier prodotto nel merito da Oxfam, anch'esso appena pubblicato.

Se non verranno mantenuti gli impegni sul taglio delle emissioni in atmosfera (ovvero fino a frenare il riscaldamento globale a +2 °C entro il 2100), i Paesi in via di sviluppo si troveranno a sostenere costi stratosferici per adattarsi agli effetti dei cambiamenti climatici, già di qui al 2050. L'ammontare stimato da Oxfam nel report "Le chiavi di svolta per l'accordo sul clima di Parigi" arriva a 790 miliardi di dollari.

Gli impegni assunti da oltre 150 paesi per il taglio delle emissioni, conosciuti come contributi promessi stabiliti a livello nazionale (Indc), saranno il punto centrale dell'accordo che uscirà da Parigi: ma anche se questi obiettivi fossero raggiunti, è probabile che il mondo assisterà a un devastante aumento delle temperature di 3°C di qui al 2050, e fino a +3,5 °C nel 2100. E con un innalzamento di 3°C delle temperature a livello globale di qui alla metà del secolo, i paesi in via di sviluppo dovrebbero far fronte a un aumento dei costi per l'adattamento al cambiamento climatico di 270 miliardi di dollari all'anno. Il risultato è una cifra enorme: il 50% in più rispetto alla spesa preventivata in caso di aumento di soli 2°C delle temperature (circa 520 miliardi di dollari). In altre parole, quattro volte i fondi stanziati lo scorso anno dai paesi ricchi in aiuto allo sviluppo.

«I leader mondiali devono cambiare passo – aggiunge la direttrice delle campagne di Oxfam Italia, Elisa Bacciotti – Sono necessari ulteriori tagli alle emissioni e un incremento dei fondi per il clima, per far sì che le popolazioni più esposte agli effetti dei cambiamenti climatici, già colpite da alluvioni, siccità e fame, possano adattarsi e sopravvivere alle trasformazioni che ci attendono. L'impatto sulle comunità più povere del pianeta deve essere al centro del summit di Parigi: è prioritario che venga raggiunto il migliore accordo possibile in questa direzione. E' una delle richieste rivolte al Premier Renzi nel quadro della nostra campagna #sfidolafame: combattere il cambiamento climatico che affama i più poveri. A Parigi l'Italia può dimostrare di voler contribuire in maniera significativa a questa sfida. Clima, fame, povertà: la sfida è la stessa».

Semplicemente, i cambiamenti climatici sono qualcosa che non possiamo permetterci: contrastare il loro insorgere (e adattarsi a quanto ormai è già inevitabile) è infinitamente più conveniente che farsi travolgere. E se il mondo occidentale non sapesse trovare in tempo l'empatia per capire quanto dovranno subire i popoli più poveri del pianeta, apra gli occhi per guardare almeno al proprio ombelico: se non cambiamo rotta, entro il 2100 l'economia globale subirà una contrazione del 23%, rendendoci tutti più poveri e privi di molti territori oggi ricchissimi di storia e civiltà; non sono solo le piccole isole del Pacifico a rischiare di essere sommerse dai flutti, ma anche Venezia e buona parte della nostra Toscana.

Ancora una tartaruga spiaggiata

Un'altra tartaruga spiaggiata nel nostro mare. E' stata rinvenuta ieri mattina (morta) nei pressi del Bagni Gelsi, Sottomonte. Verrebbe di pensare che sia colpa del freddo improvviso di questi giorni, col termometro precipitato di una decina di gradi. Sbagliato. Premesso che il mare cede calore molto lentamente, e ancora pochi giorni fa la temperatura dell'acqua era di 17°, non è ancora il tipo di inverno che possa creare problemi a 'Caretta caretta', che ha condizioni limite di sopravvivenza al di sotto dei 10 gradi.

La conferma viene dalla Fondazione catacea di Riccione, che ha una notevole banca dati in proposito: «Le tartarughe ritrovate in questi giorni probabilmente sono morte al largo e sono state spinte a riva dalla mareggiata – spiega la biologa Valeria Angelini – le cause di morte nella grande maggioranza dei casi sono legate alla pesca, con reti a strascico e da posta. I casi di shock termico avvengono solo in condizioni particolari: ne abbiamo registrati parecchi a gennaio e febbraio 2012, anno di grandi nevicate».

QUALCHE DATO. Finora nel 2015 la Fondazione ha registrato 600 tartarughe recuperate (in maggioranza morte) nell'area di competenza (Emilia Romagna e Marche); di queste 48 hanno riguadagnato il mare dopo essere state curate. Perché tanti casi? «L'Adriatico è da sempre una zona di alimentazione delle tartarughe – aggiunge la biologa – che negli stadi giovanili si nutrono di zooplankton e da adulte mangiano prevalentemente sul fondo: crostacei, molluschi e pesci. L'innalzamento delle temperature a seguito dei cambiamenti climatici ha fatto prolungare la loro permanenza nel nostro mare».

Il direttore della Fondazione Sauro Pari puntualizza: «Il numero di tartarughe recuperate è pressoché raddoppiato nelle Marche: 96 lo scorso anno (in 12 mesi), già 160 in questo 2015; di queste 26 sono state recuperate vive (contro le 12 di un anno fa)». Spiegazioni? «Un incremento di presenza della specie nel medio-alto Adriatico, dove le tartarughe permangono anche in inverno attratte dal cibo; un maggiore sforzo di pesca, soprattutto con reti da posta, posizionate sul fondo anche al largo; e una raccolta dati più capillare».

Accordo per il recupero dei pneumatici nel mare delle Pelagie

Domenica 29 novembre, alle ore 10.00 presso la foce del fiume Idume a Torre Chianca, in pieno Parco Naturale Regionale "Bosco e paludi di Rauccio", sono tornate in libertà tre esemplari di tartaruga marina della specie *Caretta caretta*.

Le tartarughe sono state rinvenute in difficoltà lungo il litorale leccese e curate nel Centro Recupero Tartarughe Marine del Salento, presso il Parco di Rauccio. Le tre testuggini, oggi perfettamente riabilite alla vita selvatica, dopo mesi di lavoro di cura, al momento del rinvenimento versavano in pessime condizioni. Due sono state trovate spiaggiate dopo una forte mareggiata di tramontana presso l'Acquatina di Frigole.

La prima aveva un groviglio di nylon attorno alla pinna anteriore che aveva quasi reciso l'arto. La seconda era fortemente debilitata a causa di un'infezione polmonare.

La terza, rinvenuta in mare alla deriva nelle acque antistanti Torre Rinalda, aveva un amo da pesca con alcuni metri di filo, probabilmente reciso da un "palangaro".

Grazie alla tempestiva segnalazione di chi le ha notate è stato possibile il ricovero e la cura presso il centro. Gli interventi di chirurgia sono stati realizzati presso l'Università degli Studi di Bari, Facoltà di Medicina Veterinaria che collabora con il Centro Recupero di Rauccio nella "rete" di strutture regionali deputate alla salvaguardia delle tartarughe. «Un grosso ringraziamento – ha tenuto a sottolineare l'Assessore Andrea Guido – va a tutti coloro che spontaneamente collaborano alla causa delle tartarughe marine. *Caretta caretta* è fortemente minacciata in tutto il bacino del Mediterraneo e ormai è al limite dell'estinzione nelle acque territoriali italiane; per questo la sensibilità dei cittadini che corrono ad allertarci ogni volta che ne avvistano una è molto importante per la difesa della biodiversità del nostro mare e per la salvaguardia della specie».

Tutti i geoparchi sono stati dichiarati siti Unesco

Tutti i geoparchi esistenti sono stati dichiarati siti Unesco. Lo ha stabilito la 38esima sessione plenaria della Conferenza generale dell'Unesco, riunitasi a Parigi. L'Unesco ha riconosciuto la rete internazionale dei geoparchi quale programma ufficiale dell'Unesco, individuando la nuova categoria degli Unesco global geoparks (Geoparchi mondiali Unesco).

Contestualmente, tutti i 120 geoparchi esistenti – che interessano 33 paesi nel mondo e 4 continenti – hanno ottenuto il riconoscimento di Unesco global geopark. Con orgoglio possiamo comunicare che tutti i geoparchi italiani, ben 10, sono divenuti siti Unesco e dunque riconosciuti Progetto prioritario Unesco.

Ecco l'elenco dei geoparchi italiani che adesso sono siti Unesco: Parco naturale regionale delle Madonie – Madonie Unesco global geopark (Sicilia), Distretto di Rocca di Cerere – Rocca di Cerere Unesco global geopark (Sicilia), Parco naturale regionale del Beigua – Beigua Unesco global geopark (Liguria), Parco geominerario storico e ambientale della Sardegna – Sardinia Unesco global geopark (Sardegna), Parco naturale Adamello Brenta – Adamello Brenta Unesco global geopark (Trentino), Parco nazionale del Cilento Vallo di Diano e Alburni – Cilento vallo di Diano e Alburni Unesco global geopark (Campania), Parco nazionale tecnologico e archeologico delle Colline metallifere grossetane – Tuscan Mining Unesco global geopark (Toscana), Parco naturale regionale delle Alpi Apuane – Apuan Alps Unesco global geopark (Toscana), Sesia Val Grande Unesco global geopark (Piemonte), Parco nazionale del Pollino – Pollino Unesco global geopark (Basilicata/Calabria).

Tale importante risultato rappresenta un fondamentale impulso alla corretta gestione, conservazione e valorizzazione della geodiversità nel nostro Paese, in quanto patrimonio tutelato dall'Unesco.

I geoparchi italiani esprimono, infine, un sentito ringraziamento sia alla Commissione nazionale italiana per l'Unesco, sia alla Delegazione italiana permanente presso l'Unesco a Parigi, le quali, insieme alle commissioni e alle rappresentanze di altre nazioni, hanno assicurato negli ultimi anni un prezioso e deciso sostegno per il conseguimento di questo prestigioso riconoscimento.

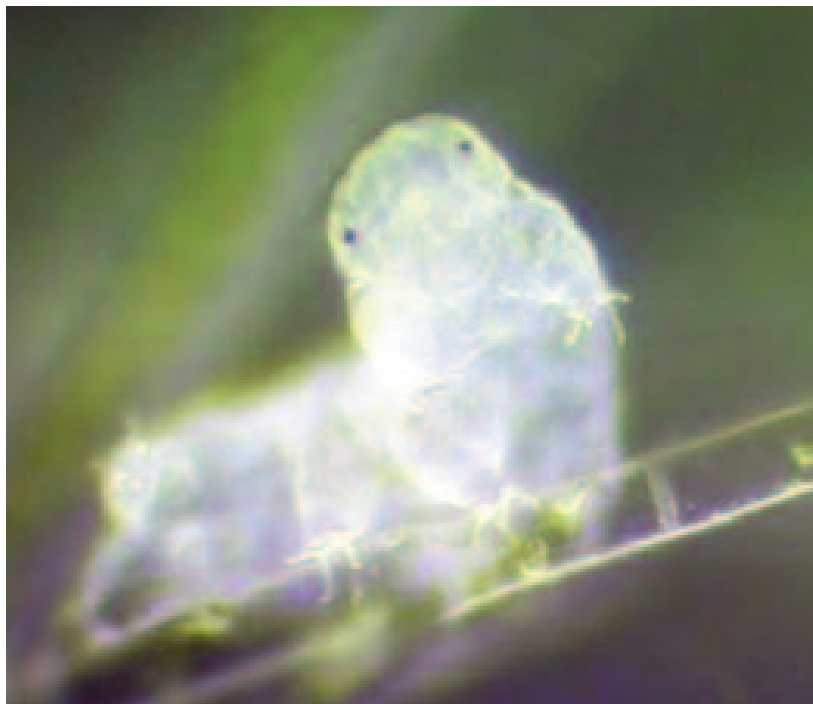
Quanti batteri sulla Stazione spaziale internazionale!

C'è vita nello Spazio? Sì, decisamente moltissima, almeno all'interno della Stazione spaziale internazionale (Iss). E non parliamo solo dei sei astronauti che in questo momento si trovano in orbita sopra di noi. Uno studio appena pubblicato su *Microbiome*, riporta i risultati delle analisi condotte su campioni di polvere raccolti a bordo della Iss che hanno evidenziato la presenza di numerosi altri abitanti. I compagni di viaggio degli umani sono soprattutto batteri, attinomiceti in particolare, in numero maggiore di quanto ci si potesse aspettare.

I germi identificati sono presenti normalmente sulla nostra pelle e, in condizioni normali, non sono in grado di provocare malattie. All'interno della Iss, tuttavia, esistono condizioni molto particolari e radicalmente diverse da quelle terrestri. Questo in conseguenza della microgravità, delle intense radiazioni provenienti dallo Spazio e dell'elevata concentrazione di anidride carbonica.

Interessante è la tecnica utilizzata dai ricercatori del Jpl (Jet propulsion laboratory) per valutare il tipo e il numero di batteri presenti. È stata infatti sfruttata un'avanzata metodica di sequenziamento del Dna che consente di ottenere il risultato voluto con rapidità e precisione maggiori rispetto alle tradizionali procedure di analisi microbiologica. "Il rilevamento dei microorganismi presenti a bordo della Iss", ha spiegato Kasthuri Venkateswaran, prima firma dello studio americano, "ci consentirà di tracciare un quadro più affidabile della comunità microbica che vi si trova, e ci aiuterà a mettere a punto strategie di prevenzione non solo delle infezioni a carico degli astronauti ma anche dei potenziali danni che gli stessi microorganismi potrebbero causare alle apparecchiature installate a bordo". Si tratta di uno scenario interessante da studiare sia per gli astronauti di oggi che per quelli di domani che si troveranno ad affrontare missioni di lunga durata sulla Luna e verso Marte.

I tardigradi sono “immortali”



I Tardigradi sono animali che prosperano negli ambienti estremi. Conosciuti anche come o anche water bears o moss piglets, questi microscopici invertebrati acquatici sembrano essere immortali: sopravvivono al congelamento, all'ebollizione e addirittura nello spazio esterno. Un tardigrado completamente disseccato può resuscitare anni dopo semplicemente aggiungendo acqua. Questi singolari esseri viventi “liofilizzabili” vivono in tutti i continenti, compresa l'Antartide, popolando le e più profonde fosse oceaniche, i deserti più caldi e le cime assiderate dell'Himalaya.

Come se non bastasse, ora gli scienziati hanno scoperto che tardigradi hanno anche un'altra caratteristica eccezionale che li rende unici e che forse spiega parte del segreto della loro immortalità: il

loro genoma contiene più DNA estraneo di qualsiasi specie di animali conosciuta. Invece di ereditare tutti i loro geni dai loro antenati, parte del corredo genetico dei tardigradi proverrebbe da piante, batteri, funghi e archaeans.

L'eccezionale scoperta è descritta nello studio “Evidence for extensive horizontal gene transfer from the draft genome of a tardigrade” pubblicato su Pnas da un team delle università della North Carolina e dello Utah e di Cofactor Genomics, che sottolineano: «Nonostante gli scienziati ne siano stati affascinanti da oltre 200 anni, a livello molecolare si conosce poco dei tardigradi, animali microscopici resistenti a sollecitazioni estreme». Il team statunitense ha analizzato il genoma di un tardigrado ed ha scoperto che «Circa un sesto dei geni nel genoma del tardigrado sono risultati essere acquisiti attraverso trasferimento orizzontale, una proporzione quasi il doppio della percentuale di precedenti casi conosciuti di extreme horizontal gene transfer (HGT) negli animali. I geni estranei hanno avuto un impatto nella composizione del genoma dei tardigradi: integrando, espandendo e sostituendo famiglie di geni endogeni, tra cui le famiglie coinvolte nella tolleranza agli stress».

I ricercatori evidenziano che questi risultati «ampliano le recenti scoperte sul fatto che l'HGT è più frequente negli animali di quanto precedentemente sospettato e suggeriscono che gli organismi che sopravvivono a sollecitazioni estreme potrebbero essere predisposti all'acquisizione di geni estranei».

Il leader del team di ricerca, Thomas Boothby, del dipartimento di biologia dell'università della North Carolina – Chapel Hill, spiega che «Quando la maggior parte della gente pensa della diversità della vita e al flusso delle informazioni genetiche, si immagina un albero con grossi rami che generano quelli più piccoli, ma senza alcuna connessione tra le articolazioni. Stiamo cominciando a renderci conto che, invece che all'albero della vita, potrebbe essere più opportuno pensare alla rete della vita».

Il team di Boothby studiava il genoma del tardigrado nella speranza di scoprire le basi delle strategie di sopravvivenza estreme di queste creature. Per catalogare ogni gene il team statunitense ha prima estratto e poi sequenziato pezzi di DNA di migliaia di tardigradi, poi, utilizzando un programma al computer, ha ricucito le sequenze di nuovo insieme per produrre l'intero codice genetico del tardigrado.

«Quando ci siamo riusciti – spiega ancora Boothby – abbiamo visto subito che c'erano un sacco di

(continua dalla pagina precedente)

geni che sembrava che non provenissero dagli animali. La nostra reazione istintiva è stata quella che avessimo incasinato qualcosa e che avessimo aver contaminato il nostro campione».

Allora il team ha utilizzato la reazione a catena della polimerasi, un metodo che ingrandisce le regioni target del materiale genetico solo se corrispondono a specifici primers, per vedere se potevano amplificare geni animali e batterici come singole unità, cosa possibile solo se fossero fisicamente collegati all'interno dello stesso genoma. «Lo abbiamo fatto per oltre 100 geni, con il 98% di successo», dice Boothby.

Quindi la lettura del genoma era corretta e il team ha quindi ricostruito l'ascendenza evolutiva delle specifiche sequenze geniche. Questo ha confermato che quelli che sembrava geni estranei in realtà erano geni sviluppati da tardigradi stessi. Boothby aggiunge: «I risultati ci hanno detto abbastanza inequivocabilmente che i geni che sembrano stranieri, in realtà provengono da non-animali».

In tutto, il 17,5% dei geni dei tardigradi sono costituiti da materiale estraneo. La maggior parte di questi strani geni hanno origini batteriche: migliaia di specie sono rappresentate all'interno del corredo genetico del tardigrado. Molti di questi geni sono noti per svolgere un ruolo nella tolleranza allo stress nei loro proprietari originali.

Ang drew Roger, un biologo canadese della Dalhousie University che non ha partecipato allo studio, ha detto: «Penso che i risultati siano estremamente sorprendenti. Che un animale possa acquisire una così gran parte dei suoi geni da fonti esterne è sorprendente e senza precedenti».

In alcuni casi, i geni estranei hanno effettivamente sostituito quelli dei tardigradi, mentre in altri i tardigradi mantenuto le loro versioni ma hanno incorporato copie singole o multiple da una o più specie batteriche. «Ipotizziamo che questo non sia stato un evento unico, ma probabilmente sia ancora in corso e può ancora accadere anche oggi», evidenzia Boothby.

Rispetto ai tardigradi, i genomi di altri animali, compreso l'uomo, contengono pochissimo materiale estraneo. Fino ad ora, i rotiferi, altri microscopici animali acquatici, detenevano il record con l'8 – 9%. Per tardigradi e rotiferi, la forte dose di geni estranei probabilmente svolge un ruolo significativo nel conferire loro capacità di sopravvivenza superiori: «Se possono acquisire il DNA da organismi che già vivono in ambienti stressanti, possono essere in grado di impossessarsi di alcuni degli stessi trucchi», aggiunge Boothby. Ma come i tardigradi siano riusciti a mettere insieme tanto materiale genetico estraneo rimane un mistero.

Boothby e i suoi colleghi sospettano che la capacità dei tardigradi di disseccarsi completamente e poi resuscitare potrebbe spiegare molte cose: Quando i tardigradi essicano, i loro genomi si frammentano, quando arriva l'acqua a farli rinascere, e membrane che circondano le cellule rimangono permeabili per un po' e, mentre le cellule lavorano febbrilmente a riparare il loro genoma "liofilizzato", possono accidentalmente assumere altro DNA dall'ambiente.

Roberto Bertolani, uno zoologo evoluzionista dell'università di Modena e Reggio Emilia, considerato uno dei maggiori esperti di tardigradi del mondo, ha detto: «Questo documento conferma l'importanza dello studio di tutto il genoma, qui applicato ad un modello animale insolito, ma molto interessante e spesso trascurato. Un punto interessante che gli autori sottolineano è la possibile relazione tra l'essiccazione, la permeabilità della membrana e le rotture del DNA che possono predisporre questi animali ad incorporare e integrare molti geni estranei».

Per ora si tratta solo di un'ipotesi e Boothby prevede di continuare le ricerche per rispondere a questa e ad altre domande. Il suo lavoro con queste eccezionali creature potrebbe persino a far vivere meglio gli esseri umani: studiare i geni dei tardigradi potrebbe aiutare a sviluppare farmaci e vaccini che non devono più essere mantenuti al freddo ma essere liofilizzati e "resuscitati" sul posto, in un dispensario medico rurale o zona di crisi.

Effetto clima su specie e biodiversità

Secondo il dossier "Biodiversità e cambiamenti climatici", elaborato dal Wwf in vista della COP21 Unfccc di Parigi, «E' lo stambecco, assieme ad altre specie alpine come la pernice bianca e la stella alpina, il simbolo della biodiversità italiana minacciata dal clima che cambia: con l'innalzamento delle temperature a causa dei cambiamenti climatici, la stagione vegetativa nelle aree montane è sempre più anticipata, e i pascoli d'alta quota non offrono ai capretti il foraggio adatto alla loro nutrizione nel momento critico dello svezzamento. La loro sopravvivenza è scesa dal 50% negli anni '80 al 25% di oggi. Ne muoiono cioè 7-8 piccoli ogni dieci che ne nascono».

Ma gli ambientalisti dicono anche che «L'aumento delle temperature potrebbe consegnarci un pianeta invaso da specie adattabili e invasive, dalle zanzare portatrici di patologie anche gravi come la Dengue, la febbre gialla e la malaria, a parassiti come il punteruolo rosso, responsabile della moria delle palme in Italia, alle meduse, che potrebbero proliferare ulteriormente nel Mediterraneo».

Il rapporto conferma quanto già evidenziato da molti studi scientifici: «Diverse specie di animali e piante, per fuggire al riscaldamento del pianeta stanno spostando i loro areali di distribuzione verso maggiori latitudini o altitudini. Succede per l'84% delle specie che vivono in ambienti aridi, come testimoniano alcuni studi. Ma per le specie d'alta quota non esistono vie di fuga. La riduzione dei ghiacciai e dei periodi di innevamento su tutto il pianeta sta minacciando molte specie alpine sulle montagne di tutto il mondo. In queste aree di criosfera vivono 67 mammiferi terrestri, 35 marini e 21.000 di altre specie di animali, piante e funghi. Dal leopardo delle nevi in Tibet al pinguino di Adelia in Antartide, dall'orso polare in Artico all'arvicola delle nevi, dal krill antartico, fondamentale primo anello della catena alimentare, ai trichechi, che vedono assottigliarsi sempre più il ghiaccio marino artico, a specie vegetali simbolo delle montagne come la stella alpina e l'abete bianco, simbolo natalizio. Emblematico il caso delle balene beluga, conosciutissime dal grande pubblico per il film "Palla di neve": l'aumento delle temperature dell'Oceano Artico sta facilitando l'ingresso delle orche nelle acque frequentate dai beluga, esponendo questo indifeso mammifero marino agli attacchi del predatore».

Isabella Pratesi, direttore del Programma di Conservazione del WWF Italia, spiega che «Il WWF sta seguendo gli orsi polari con i radio collari per studiarne comportamento e impostare su basi scientifiche le azioni di conservazione. Su 9 orsi polari, alcuni dei quali costretti a nuotare con i loro piccoli per grandi distanze, il 45% dei cuccioli che abbiamo seguito non ce l'ha fatta. Un dato drammatico e allarmante. E' per loro, per tutti gli orsi polari che per colpa nostra non ce la faranno, che il WWF sta mettendo tutte le sue forze ed energie per fermare il cambiamento climatico, per arrestare la devastante fusione dei ghiacci polari e proteggere l'habitat dell'orso polare».

Come si è visto, il dossier del Wwf si occupa anche delle specie adattabili, quella alle quali piace caldo: «Avvantaggiati da climi più caldi e dalla riduzione dei climi estremi invernali che ne contenevano la diffusione sono le zanzare, portatrici di malattie che saranno in aumento come la malaria, le meduse, le cui popolazioni sono in aumento nel Mediterraneo, parassiti degli alberi come alcuni coleotteri tra cui *Dendroctonus ponderosae* che si alimenta di pini nel Nord America o il punteruolo rosso *Rhynchophorus ferrugineus* (responsabile della moria di palme in Italia), o altri insetti come la vespa cinese *Dryocossus kuriphilus* responsabile della malattia di molti castagni. La formica di fuoco, *Solenopsis invicta* specie aliena in molti habitat, è avvantaggiata dal riscaldamento del pianeta e ha notevoli impatti sulla biodiversità endemica, mentre è prevedibile una diffusione delle zecche, vettori di patologie e agenti patogeni».

Oltre la criosfera c'è un altro ecosistema ad alto rischio: gli oceani: «Il cambiamento climatico è il principale responsabile della perdita del 50% dei coralli delle barriere coralline. Uno degli effetti più drammatici del cambiamento climatico sui coralli è il "bleaching", lo sbiancamento dei coralli che porta alla morte degli invertebrati marini. Non solo: l'aumento di anidride carbonica degli oceani insieme all'aumento delle temperature delle acque producono una diminuzione del PH dei mari, portando quindi ad una vera e propria acidificazione di questi ecosistemi cruciali per la vita umana (l'alimentazione di quasi tre miliardi di persone dipende strettamente dalla pesca). Dall'inizio dell'era industriale, l'acidità degli oceani è aumentata del 26% con conseguenze riscontrabili su molti organismi, in particolare su quelli con uno scheletro o un guscio calcareo come i coralli, molluschi e altri invertebrati. All'attuale livello di riscaldamento e acidificazione delle acque rischiamo di perdere le barriere coralline entro il 2050. Le barriere coralline sono, assieme alle foreste tropicali, l'ambiente più ricco di biodiversità del pianeta, ma anche cruciali per la vita e il sostentamento e il lavoro di migliaia di persone».

Il Panda ricorda che «La perdita di biodiversità non è solo un drammatico impoverimento di specie animali e vegetali: gli ecosistemi, se in salute, ci forniscono cibo, medicine e altre risorse vitali: nel 2011 il valore non di mercato dei servizi ecosistemici planetari è stato stimato in 125.000 miliardi di dollari. Il TEEB stima per difetto che la perdita globale di biodiversità e dei servizi ecosistemici abbia

(continua dalla pagina precedente)

un valore, ogni anno, di oltre 50 miliardi di euro. Cambiamenti nella biodiversità portano inevitabilmente ad una riduzione degli ecosistemi nel fornirci cibo, acqua potabile, sicurezza, medicine e altre importanti risorse».

Il rapporto del Wwf lancia un preoccupante allarme globale rivolto alla comunità internazionale che fra 20 giorni si riunirà per la COP21 di Parigi: «I cambiamenti climatici rischiano di compromettere cicli naturali antichissimi, come le fioriture e le migrazioni. Esempio: gli uccelli migratori europei arrivano nei territori riproduttivi mediamente un giorno prima ogni 3 anni dagli ultimi 40 anni, e quelli che svernano a nord del Sahara hanno ritardato il passo di 3 – 4 giorni, mentre in Africa orientale (regione del Serengeti-Mara) la “biblica” migrazione di circa un milione e mezzo di erbivori governata dal ciclo delle piogge – che, spostandosi, creano nuovi pascoli – è compromessa perché il clima negli ultimi anni è diventato sempre più caldo, la stagione secca dura di più, le piogge sono in ritardo e sono sempre più frequenti eventi meteorologici estremi che provocano dilavamento ed erosione del suolo».

Mariagrazia Midulla, responsabile Clima ed Energia del WWF Italia, conclude: «Alla COP21 vogliamo dare voce anche alla biodiversità a rischio. Le attività umane, che utilizzano i combustibili fossili e “mangiano” il suolo e le foreste, stanno avendo un impatto senza precedenti sugli ecosistemi e sulle specie animali e vegetali, e rischiano di stravolgere il Pianeta come lo conosciamo. Pensare che la perdita di biodiversità non ci riguardi è assurdo, il nostro benessere dipende direttamente dal benessere della Natura: per questo la COP21 non può permettersi di annacquare le decisioni e deve approvare un accordo realmente efficace nel limitare il riscaldamento globale, in altre parole deve decidere di tagliare drasticamente e rapidamente le emissioni di gas serra prodotte dalle attività umane».

CAMBIAMENTI CLIMATICI:

Perdita biodiversità = Perdita dei servizi naturali per tutti



Mare-pattumiera, l'indagine di Goletta Verde

Anche se non siamo ai livelli del "plastic vortex", l'isola di rifiuti galleggianti formatasi nell'Oceano Pacifico, la plastica rappresenta un grave problema ambientale anche nei nostri mari. Che appaiono sempre più come una "pattumiera". Lo evidenziano i dati raccolti da Goletta Verde di Legambiente nei mari italiani nelle estati 2014 e 2015 e presentati questa mattina a Roma, nell'ambito del convegno "Plastic Free Sea". Ben 205 ore di osservazione diretta, 2.600 km di navigazione, 120 kmq di mare monitorato e, in totale, qualcosa come 2.597 rifiuti raccolti sulle tratte costiere prese in considerazione: dal Tirreno, all'Adriatico, allo Ionio.

TABELLE E GRAFICI

L'invasione della plastica. Il quadro che emerge è sconcertante: nei nostri mari si contano in media ben 32 rifiuti galleggianti ogni chilometro quadrato, con una stragrande maggioranza di rifiuti plastici (circa il 95%), soprattutto teli (39%) e buste di plastica, intere e frammentate (17%), concentrate soprattutto nel Mar Adriatico (dove se ne contano 5 ogni kmq). Seguono cassette di polistirolo (quelle che si usano per contenere il pescato) e frammenti (7%), bottiglie di plastica (6%), reti e lenze (5%), stoviglie di plastica (2%). Il restante 5% dei rifiuti marini è costituito da carta (54%), legno manufatto (21%), metalli (12%), gomma (6%), tessili (4%) e vetro (3%). "È preoccupante constatare una presenza così massiccia di plastica - afferma Giorgio Zampetti, responsabile scientifico di Legambiente - il rifiuto più persistente nell'ambiente ma anche quello più dannoso per l'ecosistema e la fauna marina. L'ingestione del marine litter, infatti, è stata documentata in oltre 180 specie. Un fenomeno che arreca a questi organismi, in particolare tartarughe e cetacei, gravi danni, spesso letali".

Maglia nera al Tirreno. Il mare più "denso" di spazzatura galleggiante è il Tirreno centrale, dove sono stati contati 51 rifiuti/Kmq. In particolare, la costa campana, tra Mondragone (Ce) e Acciaroli (Sa) conta una densità record di 75 rifiuti al Km². Sempre nel Mar Tirreno, nella parte meridionale, la maggiore densità media è di 55 rifiuti al Km² e riguarda il tratto fra Palermo - Sant'Agata di Militello e le Isole Eolie.

Al secondo posto nella classifica dei mari più disseminati di rifiuti galleggianti c'è l'Adriatico meridionale, con una densità di circa il 34% per Km². Segue lo Ionio, con il 33%. Nell'Adriatico il tratto più critico è quello compreso tra Cesenatico e Ancona, dove sono stati rilevati 42 rifiuti per Km². Sempre in questo mare è stata registrata una presenza più massiccia di rifiuti legati al settore pesca (55%), come cassette di polistirolo, reti e lenze.

L'indagine di Goletta Verde: è emergenza rifiuti nei mari italiani. In generale, è emerso che il 54% dei rifiuti ha una presunta origine urbana e domestica, risultato di cattiva gestione e dell'abbandono consapevole da parte dei singoli. Il 32% è, invece, derivante da attività produttive e industriali, ad esempio la pesca come abbiamo visto, i cui rifiuti costituiscono il 12% del totale di tutti i detriti monitorati.

Isole e microplastiche. Grazie a un protocollo d'intesa tra Ispra e Legambiente, è stato condotto, nell'estate 2015, anche il primo studio preliminare sulla presenza di microplastiche negli arcipelaghi italiani: sei le isole campionate. Il picco massimo è stato registrato a largo dell'isola di Ischia, dove sono state rilevate 528 microparticelle di plastica per 1000 metri cubi di acqua. A seguire l'Isola d'Elba (324 microplastiche/1000mqacqua), l'Isola dell'Asinara (222), San Domino-Isole Tremiti (186), Isola di Lipari (102) e, infine, Ventotene con 60 microparticelle di plastica in mille metri cubi di acqua.

Immondizia 'spiaggiata'. Rifiuti che non si trovano soltanto nei mari e nei fondali ma anche sulle spiagge. L'indagine "Beach litter" - eseguita dai volontari di Legambiente da aprile a maggio 2015 su un'area di 136.330 mq, pari a quasi 20 campi da calcio - ha permesso di individuare e smaltire 22.114 rifiuti spiaggiati. In particolare sono stati trovati 17 rifiuti ogni 100 mq, 5 rifiuti in più ogni 100 mq rispetto allo studio dell'anno precedente.

Tutela del mare e norme europee. Del resto la legge dice: se peschi un rifiuto, rigettalo a mare. A causa dell'assenza di una rete di raccolta e smaltimento in porto, infatti, i pescherecci che si ritrovano insieme al pescato qualsiasi tipo di rifiuto sono costretti a ributtarlo a mare perché non sono autorizzati a portarlo a terra. Un paradosso con cui bisogna fare i conti. Qualcosa, però, potrebbe cambiare a breve. In virtù della direttiva europea "Marine Strategy" (2008/56), infatti, gli Stati Europei dovranno attuare programmi per il raggiungimento del "buono stato ecologico" dei mari, sulla base di 11 descrittori qualitativi entro il 2020 e a partire da 2016. Uno di questi descrittori riguarda proprio i rifiuti galleggianti, che non devono "recare danni all'ambiente costiero e marino". Il prezzo dei rifiuti. Oltretutto i rifiuti in mare ci costano parecchio. "Ridurre l'impatto del marine litter sull'ecosistema marino e costiero - dichiara Stefano Ciafani, vicepresidente nazionale di Legambiente - non solo gioverebbe all'ambiente ma anche ai costi che questo fenomeno comporta per la collettività. Circa 500 milioni di euro l'anno, infatti, è la stima dei costi per l'Unione Europea, considerando solo i settori del turismo e della pesca". Se le cose non dovessero migliorare in futuro, è stato calcolato un incremento dell'immondizia marina del 12,29% al 2030 e un aumento dei costi di 58,40 milioni di euro l'anno. Se, invece, si mettessero in campo le dovute politiche di prevenzione, sostiene ancora Legambiente, si potrebbe ridurre il marine litter fino al 35,45% in meno, con un ricavo sui costi di 168,45 milioni di euro l'anno.

Il primo salmone OGM negli Stati Uniti

Il salmone geneticamente modificato, che può crescere di più e più in fretta, prodotto dall'azienda statunitense AquaBounty Technologies, potrà essere commercializzato per il consumo umano. Lo ha stabilito la Food and drug administration (Fda), ovvero l'Agenzia federale statunitense che si occupa di regolamentare farmaci e alimentazione.

Gli esemplari, che saranno allevati in bacini dislocati a terra, in Canada e a Panama (non negli Stati Uniti), saranno tutti femmine sterili. In questo modo si dovrebbero evitare fughe in mare aperto e, quand'anche ciò avvenisse, non sarebbe possibile la riproduzione dei salmoni geneticamente modificati.

L'associazione britannica Friends of the Earth ha fatto sapere che in lista d'attesa presso la Fda vi sono ben 35 specie di pesce e svariate altre di ovini, bovini e suini geneticamente modificati, la cui approvazione potrebbe risultare ora accelerata, dopo l'ok al super salmone. La ricerca, lo sviluppo scientifico e gli avanzamenti tecnologici sono difficili da fermare perché raramente accettano di essere condizionati da vincoli di natura etica. Tutto ciò che siamo soliti chiamare "progresso" pone interrogativi sempre più complessi. C'è o deve esserci un limite alla scienza? Una linea di confine tra scienza e etica? E nel qual caso, dove va posta?

Il salmone ogm è davvero "progresso"? In attesa che si possa dare una risposta a questa domanda si deve fare una cosa semplice: rendere i consumatori edotti di come gli alimenti nascono, di quali lavorazioni subiscono e di come arrivano sulle nostre tavole, in modo che possano decidere che cosa mangiare o che cosa non mangiare.

A differenza degli Stati Uniti, nell'Unione europea le direttive stabiliscono che tutti gli alimenti contenenti più dello 0,9 per cento di ogm debbano riportare chiare indicazioni sulle etichette. Il partito di Obama vuole l'etichettatura obbligatoria degli alimenti contenenti organismi geneticamente modificati, ma la proposta di legge è ancora in attesa di essere discussa ed eventualmente approvata. Etichette chiare e trasparenti sono la migliore risposta a chi vuole metterci nel piatto cibi che non vogliamo.

La normativa europea sull'etichettatura è più severa di quella degli Stati Uniti, ma presenta ancora vistose lacune. Per molti alimenti, ad esempio, non è prevista l'indicazione d'origine né della materia prima, né degli ingredienti. La stessa indicazione dello stabilimento di confezionamento è facoltativa. A tutte queste lacune occorre porre rapidamente rimedio. Le etichette devono fornire informazioni complete ed anche leggibili.

Coda di rospo ai pomodorini

Ingredienti per una teglia da 26x17 cm

- 500 g di coda di rospo
- 1 cipolla bionda
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 400 g di pomodorini pelati conservati in succo di pomodoro
- Sale
- Zucchero
- Origano
- 8 olive nere toste

Preparazione

Pulire la coda di rospo rimuovendo la pelle (solitamente viene venduta già senza testa) e tagliando le pinne. Sciacquarla sotto acqua fresca corrente ed affettarla a tranci spessi 3-4 centimetri. Togliere la spina centrale tagliandola via dalla polpa ed ottenendo così due pezzi da ogni trancio.

Pulire la cipolla rimuovendo lo strato esterno di consistenza cartacea e tritarla finemente.

Mettere in una padella l'olio e la cipolla. Portarla sul fuoco e farla ben dorare a fiamma media.

Unire qualche cucchiaio di acqua calda o di brodo vegetale, un pizzico di sale, abbassare la fiamma e far stufare per qualche minuto in



modo che la cipolla diventi trasparente.

Alzare la fiamma, mescolare per far asciugare bene il fondo di cottura quindi unire i pomodorini con tutto il loro succo, un pizzico di sale, uno di zucchero, una manciata di origano e le olive nere. Mescolare accuratamente e far cuocere per 3-4 minuti a fiamma media.

Unire i pezzetti di coda di rospo e farli cuocere 2-3 minuti su un lato, quindi girarli delicatamente.

Abbassare la fiamma, coprire e lasciar cuocere per 10 minuti.

Trascorso il tempo indicato scoperchiare, cuocere per altri 5 minuti per far rapprendere il sughetto e servire con un filo d'olio a crudo e buon pane casereccio.

Lettera d'amore in una bottiglia portata dal mare



Sembra tratta dalla scenografia di un film di Hollywood "Le parole che non ti ho detto", quanto successo a una giovane donna di Valledoria che mentre faceva jogging sulla spiaggia di San Pietro nella mattinata di lunedì, adagiata sull'arenile, ha rinvenuto una bottiglia di vetro, contenente al suo interno un chiaro messaggio d'amore scritto in lingua inglese: «Spero che un giorno il destino ci faccia incontrare».

Il foglietto scritto a mano con penna rossa (ormai con l'inchiostro sbiadito), non riporta nessuna località di partenza, né alcuna firma, ma solo una data quella della spedizione il 25 febbraio 2015.

Si intuisce solamente che le mareggiate di questi giorni (complice il forte vento di maestrale) che si sono abbattute impetuosamente sul litorale di San Pietro hanno interrotto il viaggio per mare della bottiglia e del suo messaggio d'amore, indirizzato sicuramente a un amore perduto o ancora da trovare. «E' stato emozionante vedere che all'interno della bottiglia ci fosse una lettera che riportava un messaggio d'amore e di speranza – dice la ragazza che ha fatto il ritrovamento in spiaggia – in un primo momento io e la mia amica siamo rimaste quasi incredule per quanto ci fosse capitato. Abbiamo sognato entrambe – continua la donna – che fosse una donna in cerca di un amore perso, o forse di una passione consumata in una breve vacanza estiva, ma che nel cuore della ragazza, perché riteniamo che solo una donna possa avere impreziosito il messaggio con un fiocco bianco legato al foglio della lettera, l'amore continuasse a pulsare».

Dopo un attimo di smarrimento e di sogni ad occhi aperti le due donne si sono disfatte della bottiglia, ma non del suo contenuto, conservando gelosamente il biglietto. La bottiglia conteneva rum prodotto in Italia (la marca è inequivocabile "Pellerossa"), pertanto è presumibile che il messaggio sia partito da qualche località balneare dell'isola, o magari della penisola. Immediatamente le due donne hanno postato sul profilo facebook sia l'immagine della bottiglia sia la lettera contenente il messaggio.

Da lì a poco sono arrivati tanti messaggi che chiedevano lumi sul questo misterioso quanto insolito ritrovamento. L'auspicio ora in paese è che il destinatario di tale messaggio ne venga a conoscenza e che il tutto si risolva in una storia d'amore a lieto fine, sarebbe così la degna conclusione di una storia d'amore che tutti sperano nel proprio destino di trovare e vivere.

«Speriamo – dicono le due donne – che i due cuori infranti si possano ritrovare e unire, e che magari noi possiamo essere partecipi di questo evento. E ci auguriamo che anche per noi ci sia in serbo un amore così grande».

Certo fa sognare il fatto che in un mondo ormai dove tutto viene comunicato con facebook, twitter e altri mezzi tecnologici c'è chi affida ancora il destino del suo amore a una bottiglia di vetro fatta viaggiare via mare.

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

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

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

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