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 IX N°97 FEBBRAIO 2016 | arcipesca@tiscali.it | www.arcipescafisa.it

In questo numero

CO2 in oceani
pag.2-11
Comunicazoni ARCI PESCA FISA
***
Bandi, Concorsi e Regolamenti
pag.12-13
News
pag.14-15
Dieci laghi spariscono
pag.16
News
pag.17
Calamari lucciola
pag.18
News
pag.19
Vere di mare
pag.20-23
News
pag.24
L'Angolo Enogastronomico
pag.25
Vince biodiversità

CO2 in oceani 'ubriacherà' pesci che si perderanno

Con i crescenti livelli di anidride carbonica gli oceani saranno popolati da pesci 'ubriachi', perduti per i mari e a rischio dei predatori. Ricercatori australiani hanno calcolato che l'intossicazione da CO2 detta ipercapnia, l'aumento della concentrazione di anidride carbonica, si impennerà molto prima di quanto finora previsto.
Si tratta della prima analisi globale dell'impatto delle crescenti emissioni di CO2 da combustibili fossili, su variazioni naturali nelle concentrazioni di CO2 negli oceani del mondo.
Lo studio guidato dall'oceanografo Ben McNeil dell'**University of New South Wales** e pubblicato su ***Nature***, indica che dei 'punti caldi' emergeranno già nei prossimi decenni. E se le concentrazioni di CO2 nell'acqua marina continueranno a salire secondo le correnti traiettorie, entro la fine del secolo sarà colpita metà degli oceani del mondo.
L'ipercapnia marina è un fenomeno relativamente recente, essendosi verificato solo negli ultimi sei anni, scrive McNeil.
Ed è "molto più preoccupante" del fenomeno collegato dell'acidificazione, perché anche brevi impennate possono dimostrarsi devastanti. Nel caso dei pesci oceanici, alti livelli di CO2 colpiscono i recettori del *GABA (acido gamma-amino-butirrico)*, il principale neurotrasmettitore inibitorio nel cervello vertebrato. "Il CO2 ha impatto sul cervello, i pesci perdono il senso di orientamento e l'abilità di ritrovare la strada di casa. Non sanno nemmeno dove si trovano i loro predatori". Spiega.
Lo studio suggerisce che i risultanti impatti fisiologici e comportamentali potrebbero avere vaste implicazioni per la ricostituzione di popolazioni ittiche, per le strutture sociali e per la funzione dell'ecosistema, quindi per le riserve ittiche del mondo. McNeil sottolinea che l'effetto si verifica solo perché l'uomo aumenta le emissioni di CO2 nell'atmosfera e quindi "l'unica maniera di mitigarlo è di ridurre le emissioni".

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

ARCI PESCA FISA

CORSO DI FORMAZIONE PER GUARDIE ITTICO AMBIENTALI VOLONTARIE

QUANDO

FEBBRAIO/MARZO 2016
19.00 - 22.00

DOVE

Genova
Via Chiapperi, 1 - Genova Sestri Ponente

Per informazioni rivolgersi
Email: arcipescagenova@gmail.com
Cell: 3472782862 - 3921566711

REQUISITI PER PARTECIPARE:

ESSERE CITTADINO ITALIANO O C.E.E. CON RESIDENZA IN ITALIA

DI GODERE DEI DIRITTI CIVILI E POLITICI

ESSERE IN POSSESSO DI UN TITOLO DI STUDIO

DI NON AVER RIPORTATO CONDANNE PENALI E DI NON ESSERE DESTINATARIO DI PROVVEDIMENTI CHE RIGUARDANO L'APPLICAZIONE DI MISURE DI PREVENZIONE, DI DECISIONI CIVILI E DI PROVVEDIMENTI A MMINISTRATIVI ISCRITTI NEL CASELLARIO GIUDIZIALE AI SENSI DELLA VIGENTE NORMATIVA

ESSERE TESSERATO ARCI PESCA FISA

ARCI PESCA FISA

97044290589

Iscritta al Registro Nazionale delle Associazioni di Promozione Sociale con decreto del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali del 28 luglio 2003.
Riconosciuta dal Ministero dell'Interno come ente avente finalità assistenziali con decreto del 26 luglio 1997 n.559/c. 15586. 12000.A (126)
Iscritta nell'Elenco Nazionale delle organizzazioni di volontariato di protezione civile DPR 194/2001.
Iscritta all'Albo Nazionale degli Enti di Servizio Civile Nazionale

ARCI PESCA FISA
FEDERAZIONE ITALIANA SPORT ED AMBIENTE

COMITATO PROVINCIALE DI MILANO - 20151 MILANO -

TORNEO INTER-REGIONALE A COPPIE AL PESCE BIANCO ANNO 2016

L'ARCI Pesca Fisa Provinciale di Milano indice un torneo di n°5 raduni di Pesca al Colpo aperto ad un massimo di n° 25 coppie di pescatori delle regioni denominato :

"CAMPIONATO INTER-REGIONALE DI MILANO A COPPIE"

I raduni si svolgeranno nelle seguenti date :

24 APRILE	**CARPODROMO TENSI LAGO 3**	**sponde a/c**
22 MAGGIO	**CARPODROMO TAINATE**	**tutto il lago**
19 GIUGNO	**CARPODROMO TENSI LAGO 1**	**sponda canneto/anatre**
11 SETTEMBRE	**CARPODROMO TAINATE**	**tutto il lago**
02 OTTOBRE	**CARPODROMO TENSI LAGO 2**	**sponda dritta /fronte**

Le adesioni dovranno pervenire entro il 31 Marzo 2016 al :
RESPONSABILE GARE - FORMENTINI - Cell. 3487375758 , del Comitato

Il Presidente
TOCH FRANCO

ARCI PESCA FISA

FEDERAZIONE ITALIANA SPORT ED AMBIENTE

NB: Si rende noto ai soci partecipanti, che l'Arci 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'Arci Pesca Fisa riceve le proposte di viaggi vantaggiose e le diffonde tra i socie nella RETE Arcipesca, sarà cura degli interessati entrare direttamente in contatto con l'offerente per la prenotazione e il relativo pagamento, facendo presente che si è soci dell' Arcipesca Fisa.

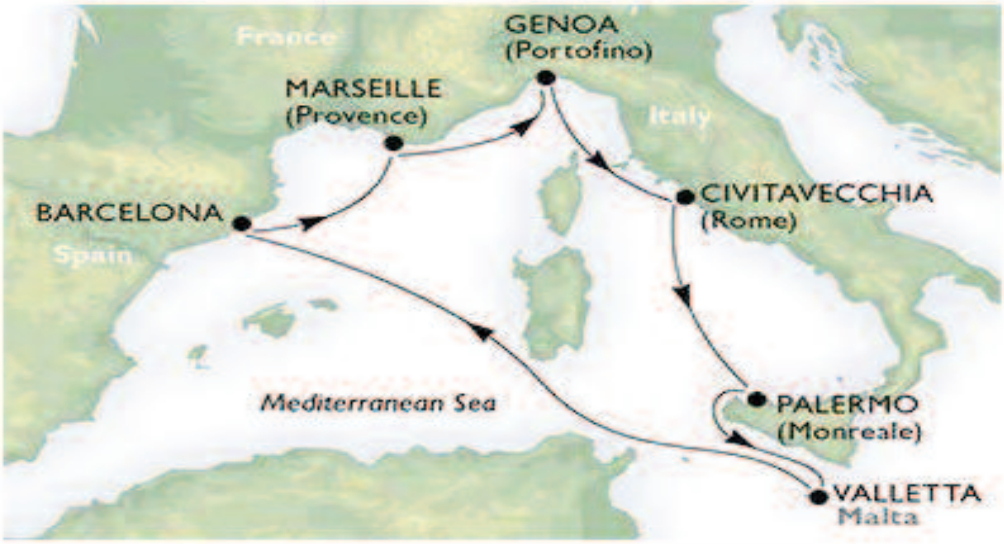
Per informazioni sulla RETE Arcipesca Turismo, scrivere a : arcipesca@tiscali.it - tel. 064511704 - Organizzazione tecnica: MSC CROCIERE

CROCIERA NEL MEDITERRANEO

da CIVITAVECCHIA

Italia, Malta, Spagna, Francia

MSC PREZIOSA dal 04 APRILE al 11 APRILE 2016



Cabina con balcone € 339**

**prezzo per persona

***LA QUOTA COMPRENDE:** 7 NOTTI in pensione completa nella categoria di cabina prescelta (Bella o fantastica in base alle disponibilità), attività di bordo*

***LA QUOTA NON COMPRENDE:** Trasferimento per Civitavecchia. Tasse Portuali (Euro 120,00) Assicurazione annullamento (Euro 28,00), mance, escursioni e tutto quanto non espressamente indicato nella voce "La quota comprende*

***Documento richiesto :** CARTA D'IDENTITA'*

ARCI PESCA FISA

FEDERAZIONE ITALIANA SPORT ED AMBIENTE

NB: Si rende noto ai soci partecipanti, che l'Arci 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'Arci Pesca Fisa riceve le proposte di viaggi vantaggiose e le diffonde tra i socie nella RETE Arcipesca, sarà cura degli interessati entrare direttamente in contatto con l'offerente per la prenotazione e il relativo pagamento, facendo presente che si è soci dell' Arcipesca Fisa.

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

tel. 064511704 - Organizzazione tecnica: MSC – Crociere

CROCIERA NEL MEDITERRANEO da VENEZIA

Italia, Grecia,Croazia

MSC MAGNIFICA dal 04 APRILE al 11 APRILE 2016

Nb : Cabina con balcone € 339**

***prezzo per persona*

LA QUOTA COMPRENDE: 7 NOTTI in pensione completa nella categoria di cabina prescelta (Bella o fantastica in base alle disponibilità), attività di bordo

LA QUOTA NON COMPRENDE: Trasferimento per Venezia. Tasse Portuali (Euro 120,00) Assicurazione annullamento (Euro 28,00), mance, escursioni e tutto quanto non espressamente indicato nella voce "La quota comprende

Documento richiesto : CARTA D'IDENTITA'

ARCI PESCA FISA

FEDERAZIONE ITALIANA SPORT ED AMBIENTE

NB: Si rende noto ai soci partecipanti, che l'Arci 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'Arci Pesca Fisa riceve le proposte di viaggi vantaggiose e le diffonde tra i socie nella RETE Arcipesca, sarà cura degli interessati entrare direttamente in contatto con l'offerente per la prenotazione e il relativo pagamento, facendo presente che si è soci dell' Arcipesca Fisa.

Per informazioni sulla RETE Arcipesca Turismo, scrivere a : arcipesca@tiscali.it -
tel. 064511704 - Organizzazione tecnica : **MSC CROCIERE**

CROCIERA NEL MEDITERRANEO

da VENEZIA

Italia, Grecia, Montenegro

MSC ORCHESTRA dal 01 MAGGIO al 08 MAGGIO 2016

Cabina con balcone € 729**

***prezzo per persona*

LA QUOTA COMPRENDE: 7 NOTTI in pensione completa nella categoria di cabina prescelta (Bella o fantastica in base alle disponibilità), attività di bordo

LA QUOTA NON COMPRENDE: Trasferimento per Venezia. Tasse Portuali (Euro 120,00) Assicurazione annullamento (Euro 28,00), mance, escursioni e tutto quanto non espressamente indicato nella voce "La quota comprende.

Documento richiesto : CARTA D'IDENTITA'

ARCI PESCA FISA

FEDERAZIONE ITALIANA SPORT ED AMBIENTE

NB: Si rende noto ai soci partecipanti, che l'Arci 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'Arci Pesca Fisa riceve le proposte di viaggi vantaggiose e le diffonde tra i socie nella RETE Arcipesca, sarà cura degli interessati entrare direttamente in contatto con l'offerente per la prenotazione e il relativo pagamento, ***facendo presente che si è soci dell' Arcipesca Fisa.***.

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

tel. 064511704 - Organizzazione tecnica : **MSC CROCIERE**

CROCIERA NEL MARI DEL NORD

CAPITALI DEL BALTICO

Da Roma FIUMICINO

MSC MUSICA dal 07 MAGGIO al 14 MAGGIO 2016

Cabina con balcone € 990**

volo incluso da Roma

***prezzo per persona*

LA QUOTA COMPRENDE: 7 NOTTI in pensione completa nella categoria di cabina prescelta (Bella o fantastica in base alle disponibilità), attività di bordo, volo da Roma per Copenhagen A/R

LA QUOTA NON COMPRENDE: Tasse Portuali (Euro 120,00) Assicurazione annullamento (Euro 38,00), mance, escursioni e tutto quanto non espressamente indicato nella voce "La quota comprende

Documento richiesto : PASSAPORTO, dovendo andare a ST. Peterburg in Russia

ARCI PESCA FISA

FEDERAZIONE ITALIANA SPORT ED AMBIENTE

NB: Si rende noto ai soci partecipanti, che l'ArciPesca 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'Arci Pesca Fisa riceve le proposte di viaggi vantaggiose e le diffonde tra i socie nella RETE Arcipesca, sarà cura degli interessati entrare direttamente in contatto con l'offerente per la prenotazione e il relativo pagamento, facendo presente che si è soci dell' Arcipesca Fisa..

Per informazioni sulla RETE Arcipesca Turismo, scrivere a : arcipesca@tiscali.it –

tel. 064511704 - Organizzazione tecnica: MSC CROCIERE

CROCIERA NEL MARI DEL NORD

FIORDI NORVEGESI

Da Roma FIUMICINO *

MSC MUSICA dal 14 MAGGIO al 21 MAGGIO 2016

Cabina con balcone € 990**

volo incluso da Roma*

***prezzo per persona*

*LA QUOTA COMPRENDE: 7 NOTTI in pensione completa nella categoria di cabina prescelta (Bella o fantastica in base alle disponibilità), attività di bordo, volo da Roma a Copenhagen A/R**

LA QUOTA NON COMPRENDE: Tasse Portuali (Euro 120,00) Assicurazione annullamento (Euro 38,00), mance, escursioni e tutto quanto non espressamente indicato nella voce "La quota comprende

Documento richiesto : PASSAPORTO

Prima prova del 4 campionato provinciale ARCIPESCA PADOVA trota lago 2016

Per visionare l'intera fotogallery clicca qui: http://www.arcipescafisa.it/det_notizie.jsp?id=1676

a cura di Avv. Giuseppe Freni del Foro di Messina

Vendere alimenti diversi da quelli dichiarati è frode in commercio

Quando ci rechiamo al supermercato, dal fruttivendolo, dal salumiere, dal panettiere o dal pescivendolo, confidiamo che la merce che acquistiamo sia di buona qualità nutrizionale ed igienicamente sicura.

Purtroppo , al giorno d'oggi, la vendita di prodotti che hanno delle indicazioni del luogo di produzione e confezionamento diverse da quelle reali (*si pensi all'apposizione sul confezionamento di un prodotto industriale del marchio "CE" contraffatto*) o di prodotti alimentari surgelati venduti come freschi, è un fenomeno abbastanza frequente che danneggia il consumatore .

Ebbene, in questi casi, non si può parlare di un'alterazione delle qualità dell'alimento tale da renderlo nocivo, ma di un *illecito profitto a danno del consumatore*, che costituisce, in ogni caso, un reato punibile dalla legge.

Infatti, la vendita di prodotti non conformi alla legge costituisce il reato di frode in commercio il quale, ai sensi dell'art. 515 c.p., consiste nella consegna all'acquirente di una cosa per un'altra o nella vendita di prodotti che per origine, provenienza, qualità o quantità sono diversi da quelli dichiarati o pattuiti.

Per configurare una frode in commercio , d'altronde , non è necessario alterare la qualità dell'alimento al punto da renderlo nocivo, ma basta solo una piccola differenza circa l'origine del prodotto o sulla provenienza (*ad esempio olio dichiarato come o prodotto e imbottigliato presso gli stabilimenti di un' impresa agricola, mentre in realtà avvenuto presso un'altra azienda*) o sul sistema di preparazione (*ad esempio carni equine vendute in presenza di una percentuale di lardo suino senza che tale circostanza sia menzionata nella confezione*), o sulla quantità (*ad esempio quando il negoziante pesa furbescamente il prodotto senza sottrarre la tara dell'imballaggio*).

Tale reato può essere commesso sia da parte dei titolari e legali rappresentanti pro tempore di imprese commerciali , ed inoltre, anche dai dipendenti, commessi, dal collaboratore del titolare del negozio e, *persino dai familiari del titolare*, purché nell'ambito dell'esercizio di un'attività commerciale o in qualsiasi luogo abitualmente destinato alla messa in vendita di merci.

Anzi, molto spesso, nei tribunali si è riconosciuta la punibilità di soggetti che, pur non esercitando attività commerciale, abbiano occasionalmente venduto dei prodotti non conformi come, ad esempio, l'agricoltore che, al bordo della strada, vende prodotti come provenienti della propria campagna ma che in realtà non lo sono.

Affinché avvenga la contestazione del reato è sufficiente non solo la consegna materiale della cosa al compratore, ma basta anche la mera consegna del documento che la rappresenta (*lettera di vettura, polizza di pegno*): la semplice messa in vendita di un bene, senza che venga materialmente trasferito all'acquirente (*ad esempio il deposito in magazzino della merce destinata alla vendita avente differenti caratteristiche rispetto a quelle pattuite*), potrebbe far rispondere il venditore solamente di *tentativo di frode nell'esercizio del commercio* e non più del reato consumato.

Ad esempio, può integrare il tentativo di frode in commercio la condotta dell'esercente che esponga sui banchi o comunque *offra al pubblico prodotti alimentari scaduti*, sulle cui confezioni sia stata alterata o sostituita l'originale indicazione del termine minimo di conservazione.

In ogni caso, la denuncia può scattare anche se l'acquirente non abbia subito un danno economico in conseguenza della merce consegnata, come nel caso in cui essa fosse diversa e di maggior valore rispetto a quella chiesta .

Il reato di cui all'art. 515 c.p. è perseguibile d'ufficio : ciò vuol dire che è possibile denunciare il fatto alle autorità competenti anche oltre i termini stabiliti dalla legge ed è prevista una punizione per il venditore, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la reclusione fino a due anni o con multa fino a 2.065 euro.

I granchi si spostano verso la terra ferma

Se l'acqua è troppo calda, meglio spostarsi verso la terra ferma. E' la strategia adottata dai granchi delle coste rocciose toscane, che fa luce su una tappa evolutiva cruciale, quella che ha permesso il passaggio dai progenitori marini alle specie terrestri.

Lo documenta su Nature Scientific Reports lo studio di un gruppo di ricercatori dell'Università di Firenze, coordinati da Stefano Cannicci, assieme ai colleghi dell'Alfred Wegener Institute for Polar and Marine Research, il più autorevole istituto per lo studio dei cambiamenti climatici in Europa ("The trade-off between heat tolerance and metabolic cost drives the bimodal life strategy at the air-water interface", doi: 10.1038/srep19158).

Il team di studiosi ha scelto come modello per lo studio i più comuni granchi delle coste rocciose della Toscana, quelli della specie Pachygrapsus marmoratus, raccolti a Calafuria. Grazie ai test fisiologici, condotti presso i laboratori del Dipartimento di Biologia, i ricercatori hanno dimostrato quali sono i meccanismi evolutivi con cui le specie anfibie riescono a far fronte al cambiamento climatico che determina l'innalzamento della temperatura del mare, passando da una respirazione prettamente acquatica a una aerea, per evitare il crollo di ossigeno conseguente al riscaldamento dell'acqua.

"Abbiamo dimostrato per la prima volta - spiega Stefano Cannicci, associato di Zoologia (nella foto) - che l'innalzarsi delle temperature delle acque oceaniche guida un processo evolutivo importante come quello della colonizzazione delle terre emerse. In un periodo come quello attuale, caratterizzato da un costante e rapido aumento della temperatura di atmosfera e oceani - prosegue il ricercatore -, una strategia evolutiva che può essere messa in atto dalle specie che vivono tra il mare e la terra è, in effetti, quella di diventare più terrestri e meno marine".

Lo studio dimostra che, superata una certa temperatura dell'acqua, agli animali anfibi che possono respirare, anche stentatamente, sia in aria che in acqua, convenga uscire dal mare e tentare la rischiosa conquista della terra ferma.

"I granchi - commenta Cannicci - ci permettono di capire come possa essere avvenuto uno dei passaggi evolutivi più importanti della storia, che ha portato all'evoluzione delle specie terrestri".

Alzheimer, frutti di mare 'scudo' in persone a rischio genetico

Ha il sapore di mare un possibile alleato della prevenzione anti-Alzheimer. Uno studio Usa pubblicato su 'Jama' suggerisce infatti l'effetto-scudo di molluschi e crostacei nelle persone predisposte per Dna a cadere vittima del 'ladro della memoria': gli adulti più anziani ad alto rischio di Alzheimer perché portatori del gene ApoE4, che consumano almeno una porzione di frutti di mare alla settimana, mostrano meno alterazioni cerebrali associate alla patologia neurodegenerativa. Un beneficio che non viene invece riscontrato in chi mangia settimanalmente l'alimento, ma non presenta il gene del rischio Alzheimer.

I ricercatori hanno anche valutato i livelli cerebrali di mercurio, metallo che i frutti di mare possono contenere e dal quale si temono effetti neurologici. Dall'osservazione è emerso che il consumo di coquillage e simili è collegato a un aumento delle concentrazioni di mercurio nel cervello, ma non a maggiori depositi di proteine beta-amiloide e tau, marker di Alzheimer.

L'obiettivo del lavoro era capire se il consumo di frutti di mare fosse collegato ai livelli cerebrali di mercurio, e se questi 2 fattori avessero un ruolo nelle alterazioni neurologiche responsabili di Alzheimer e altre forme di demenza.

I volontari anziani coinvolti nel Memory and Aging Project (studio Map), condotto dal Rush University Medical Center, hanno completato per un certo numero di anni questionari sulle loro abitudini dietetiche. All'inizio della rilevazione i partecipanti erano sani dal punto di vista cognitivo, mentre successivamente alcuni hanno sviluppato deficit o demenza. Per arrivare ai risultati sono quindi stati analizzati i cervelli di 286 pazienti deceduti, età media 90 anni circa.

L'orribile spettacolo delle migliaia di stelle marine spiaggiate in Florida

Migliaia di stelle marine spiaggiate in Florida. La scorsa domenica Bud e Susan Whiten stavano passeggiando lungo la spiaggia di Port Saint Joe quando si sono trovati di fronte a uno spettacolo a dir poco inaspettato.

La coppia ha spiegato di avere l'abitudine di passeggiare lungo la spiaggia ogni giorno, soprattutto durante la bassa marea, per ammirare questa splendida zona naturale. Ma la loro ultima camminata sulla spiaggia li ha lasciati a dir poco senza parole.

Dopo i calamari le balene spiaggiate, il fenomeno ha colpito purtroppo anche le stelle marine. Uno spettacolo orribile che potrebbe essere tra le conseguenze dei cambiamenti climatici. A prima vista la coppia pensava di trovarsi davanti a delle conchiglie ma avvicinandosi ha appurato che si trattava di migliaia di stelle marine.

Pur frequentando spesso la spiaggia, non avevano mai visto nulla di simile prima di quel momento. Il fenomeno fa parte semplicemente del ciclo della natura o nasconde motivazioni più gravi? La Florida Fish and Wild Conservation Commission (FWC) tramite i propri funzionari ha spiegato di ricevere segnalazioni di questo tipo di tanto in tanto.

Secondo i ricercatori alla base del fenomeno potrebbero trovarsi fattori ambientali come l'innalzamento delle temperature, il riscaldamento globale o il recente caso della marea rossa. I funzionari della FWC si occuperanno di studiare la zona in generale e di indagare a fondo sul caso delle stelle marine in particolare.

Dieci laghi che stanno sparendo

Aumento della siccità, scarsità di piogge, incremento dell'evaporazione, cambiamenti climatici, costruzione di dighe e interventi per la produzione di energia idroelettrica sono tra i fattori che stanno mettendo in pericolo la sopravvivenza di alcuni laghi del mondo e del loro habitat naturale.

Il prosciugamento dei laghi mette in difficoltà anche le popolazioni locali che contano sulle risorse idriche fornite dai bacini per la propria sopravvivenza. Ecco dunque il fenomeno della migrazione verso altre regioni alla ricerca di acqua e di altre fonti di sostentamento.

In questo articolo ci dedichiamo ai laghi del mondo che si stanno prosciugando ma sappiamo bene che un problema simile riguarda anche l'Italia, dunque presto faremo il punto sulla situazione dei laghi italiani.

1) Lago Poopó in Bolivia
La notizia è degli ultimi giorni. Il secondo lago più grande della Bolivia si è completamente prosciugato. Da dicembre 2015 il lago Poopó, che per dimensioni era secondo solo al Titicaca, è completamente asciutto.
La popolazione locale ha dovuto abbandonare la zona, per via della mancanza di acqua. Il riscaldamento globale secondo gli esperti ha inciso sul prosciugamento delle acque del lago negli ultimi decenni. Si trattava di un'oasi importante per la presenza degli aironi e di una risorsa per i pescatori. Ecco, di conseguenza, vere e proprie migrazioni di persone a causa dei cambiamenti climatici. Gli abitanti della regione del lago Poopó dovranno spostarsi altrove in Bolivia, oppure in Argentina o in Cile.

2) Folsom Lake in California
Sembra incredibile ma un lago della California, il Folsom Lake, lo scorso settembre si sarebbe prosciugato quasi del tutto in una sola notte. Gli abitanti hanno dato la colpa alle attività della società elettrica locale, che però sul momento ha negato tutto. Si tratta di un prosciugamento legato alla volontà di produrre energia idroelettrica? Se così fosse, nessuno è intervenuto in tempo per salvare i pesci del lago prima che si prosciugasse.

3) Lago Ciad in Africa
Si tratta di un lago compreso tra il Ciad, il Niger e la Nigeria. Negli ultimi cinquant'anni il lago si sta via via prosciugando a causa della terribile siccità che ha colpito questa regione e per via delle scarse precipitazioni che caratterizzano il Sael.
Tra le altre cause troviamo la cattiva gestione delle risorse idriche da parte dei Governi locali che purtroppo hanno ignorato la situazione e gli allarmi degli scienziati e non sono intervenuti.

4) Lago Poyang in Cina
Dal prosciugamento del lago Poyang, in Cina, sono emersi i resti di un antico ponte risalente al periodo della dinastia dei Ming. Il ponte ha una lunghezza di tre metri e sarebbe stato costruito circa 4000 anni fa. Il ritrovamento archeologico ha finalmente destato l'attenzione del Governo sulla situazione del lago, che anno dopo anno si sta prosciugando probabilmente a causa della siccità e dei cambiamenti climatici.

(continua dalla pagina precedente)

5) Lago di Urmia in Iran
A causa del tasso di evaporazione elevato (da 600 mm a 1.000 mm all'anno), il lago di Urmia è in continua fase di restringimento.
Si tratta di un lago salato che rappresenta il maggiore dei laghi interni dell'Iran. L'aumento dell'evaporazione, le piogge sempre meno frequenti e la costruzione di dighe hanno messo in pericolo il futuro di questo lago e la sua esistenza come habitat naturale per numerosi animali marini e volatili. Il Governo iraniano ha però deciso di intervenire per salvarlo.

6) Lago Mead in Nevada
Negli ultimi decenni il lago Mead, che si trova in Nevada, ha perso almeno il 60% del proprio volume idrico. Talvolta viene sfruttata l'acqua del lago Powell per innalzare il livello del lago Mead, dato che i due bacini sono collegati dal fiume Colorado, ma questo intervento provvisorio non risolve il problema all'origine.

7) Lago Powell tra Arizona e Utah
Il lago Powell si trova al confine tra Arizona e Utah. E' nato dalla costruzione della diga di Glen Canyon lungo il fiume Colorado.
Negli ultimi anni il livello del lago si è notevolmente abbassato a causa della crisi climatica e il fenomeno sta riportando alla luce i territori che l'uomo ha sottratto alla natura per realizzarlo.

8) Lago Owens in Sierra Nevada
Il lago Owens all'inizio del Novecento era ricco di acqua ma in seguito il suo contenuto è stato dirottato verso gli acquedotti dal Dipartimento di Los Angeles per l'acqua e l'elettricità.
Ora la superficie del lago viene coperta solo in parte dall'acqua con cui viene irrigato per evitare che si formino tempeste di polvere in grado di creare problemi respiratori agli abitanti.

9) Lago Badwater in California
Per una volta la colpa del prosciugamento del lago non è da imputare agli esseri umani. Infatti il lago Badwater è un lago stagionale che compare soltanto dopo le tempeste che colpiscono la regione della California in cui si trova. Dopo le tempeste in ogni caso il lago si prosciuga abbastanza rapidamente.

10) Lago di Aral tra Kazakistan e Uzbekistan
Il lago di Aral è un lago salato di origine oceanica, situato alla frontiera tra l'Uzbekistan e il Kazakistan. Il livello delle sue acque è in calo dagli anni Sessanta, cioè da quando è iniziata la deviazione dei fiumi che lo alimentano per l'irrigazione agricola. Difficilmente il lago di Aral ritroverà le sue dimensioni originarie.

il rimedio naturale che sta portando due specie marine all'estinzione

La mania della Cina per la 'cocaina acquatica' sta portando due specie marine verso l'estinzione. Viene definita così la vescica natatoria del totoaba, una grande pesce messicano. La pesca del totoaba mette purtrippo in pericolo la sopravvivenza della vaquita, una piccola focena che rimane intrappolata nelle reti.

In Cina la vescica natatoria del totoaba viene richiesta sia come alimento prelibato che come potente rimedio naturale. Il suo prezzo è elevatissimo: una vescica natatoria può costare anche fino a 2000 euro. Ecco il motivo per cui The Guardian ha pensato di definire la vescica natatoria come una vera e propria cocaina acquatica.

Rimangono ormai davvero pochi esemplari di totoaba e vaquita. Ecco dunque che gli ambientalisti e gli animalisti sperano che la riunione della convenzione internazionale sulle specie in via di estinzione (CITES) possa presto prendere provvedimenti severi sulla questione. La vaquita è purtroppo classificata tra le specie in via di estinzione che potrebbero scomparire nel 2016.

La vescica natatoria del totoaba viene ancora venduta senza problemi a Hong Kong e online. Ormai le vesciche natatorie non vengono più acquistate di per sé come alimento o come rimedio naturale. I cinesi le comprano come oggetti da collezione o come doni, oppure le scelgono come investimenti finanziari.

Secondo la medicina tradizionale cinese, la vescica natatoria può essere utilizzata come rimedio naturale per la nostra salute, ma la scienza ufficiale non ne ha mai confermato i benefici.

Gli ambientalisti sperano che la pesca delle specie marine già a rischio di estinzione possa essere fermata. In particolare, della vaquita rimarrebbero solo poche decine di esemplari. Si tratta di uno dei cetacei più piccoli del mondo e da un momento all'altro potrebbe scomparire.

Il Messico lo scorso aprile ha deciso di vietare la pesca con reti da posta nelle zone che rappresentano gli habitat della vaquita, con tanto di aiuti finanziari per i pescatori, tuttavia secondo gli ambientalisti tale provvedimento sarebbe arrivato troppo tardi.

Nel frattempo, la vendita della vescica natatoria essiccata del totoaba continua in diversi negozi della Cina, nonostante sia ormai illegale. La pesca sconsiderata e il commercio illegale delle vesciche natatorie stanno diventando un problema sempre più serio. Sono dunque necessari degli interventi urgenti che possano regolamentare la situazione, punire i colpevoli e aumentare i controlli.

Lo spettacolo dei calamari lucciola della baia di Toyama

In Giappone tra marzo e giugno si può assistere ad uno spettacolo straordinario. E' merito dei calamari bioluminescenti, o calamari lucciola, che illuminano la baia di Toyama, nella costa Nord di Homshu.

Questi calamari emettono in modo naturale una forte luce blu. Normalmente vivono sott'acqua ma vengono spinti in superficie dalle onde durante il periodo di Hotaru Ika, la stagione dei calamari lucciola.

Sono conosciuti con il nome di Watesenia scintillano. Quasi tutto il loro corpo è coperto da organi luminosi, chiamati fotofori, che sono in grado di produrre luce dando luogo alla bioluminescenza. La bioluminescenza è in genere prodotta dall'incontro della luciferina con l'enzima luciferasi. Alcuni organismi effettuano questa reazione "in proprio" mentre molti altri producono luce attraverso colonie di batteri luminosi.

L'arrivo dei calamari lucciola in superficie crea un clima di festa lungo la baia. Migliaia di calamari bioluminescenti si riuniscono qui e creano uno spettacolo straordinario e un effetto scintillante senza pari.

L'effetto di bioluminescenza permette ai calamari di proteggersi dai predatori. I calamari lucciola si avvicinano e formano dei gruppi, difendendosi a vicenda. La stagione dell'accoppiamento dei calamari lucciola coincide proprio con questo periodo. Di notte nella baia di Toyama migliaia di calamari vengono a galla per deporre o per fecondare le uova.

Questo speciale periodo dell'anno attira presso la baia centinaia di turisti curiosi di osservare lo spettacolo. Vengono organizzate visite guidate per osservare il fenomeno, con partenza dal museo di Hotaru e dal porto di Namarikawa, a Toyama. Salendo all'ultimo piano del museo, e sul tetto, si può cenare presso il ristorante locale e osservare la baia e lo spettacolo dei calamari lucciola dall'alto.

Il mare nel deserto

Nel romanzo di Jules Verne “L’invasione del mare”, un tal Roudaire, arrivato di fronte al lago prosciugato di Chott el Jerid, in Tunisia, immagina di trasformarlo in un enorme mare nel bel mezzo del deserto. Come? Scavando un canale che lo colleghi al Mediterraneo.

Dopo aver intuito anni prima che l’uomo avrebbe raggiunto la Luna (oltreché girato il mondo in meno 80 giorni) lo scrittore francese potrebbe aver previsto anche quello che sembra, a prima vista, solo un progetto visionario. A esserne fautore, però, è un italiano: Antonio de Martini, figlio del pluridecorato generale, Francesco.

Per offrire un’occupazione ai moltissimi disoccupati prodotti dalla crisi economica tunisina, de Martini, intervistato dal Corriere della Sera, ripropone questo progetto in modo che a scavare siano “pale e picconi, così lavorano in molti”, mettendo nel progetto solo la tecnologia che serve.

Antonio de Martini, 75 anni, non parla improvvisando: in Tunisia fu responsabile amministrativo per la realizzazione di un villaggio turistico a Gadés a fine anni Sessanta, mentre in tempi più recenti aveva lavorato al ministero dell’Agricoltura come capo ufficio relazioni internazionali e responsabile dei rapporti con l’Onu in materia alimentare e agricola.

Il canale di collegamento col mare dovrebbe essere lungo 25 chilometri e profondo dieci metri, una volta che acqua avrà raggiunto l’alveo del bacino lacustre essa si estenderà per oltre 6mila e 700 chilometri quadrati.

Lo Chott el Jerid, che al momento è un’impressionante distesa di sale cristallizzato sopra un letto di sabbia, secondo de Martini va scavato “fino a una profondità di 6 metri” mentre “la terra rimossa servirà a formare due isole utili per la sosta degli uccelli migratori che sono molto numerosi nella zona”. “I benefici” prosegue de Martini “saranno enormi e duraturi per l’occupazione, si svilupperanno attività marinare, pesca, imbarcazioni, stabilimenti turistici, saline”.

Quello che più è importante, però, è che il governo tunisino si è detto molto interessato a realizzare questo progetto; l’unico aspetto ancora da definire, prima del via libera, è il finanziamento, che dovrebbe partire da alcune banche svizzere.

Una supercolla subacquea ricavata dalle cozze

Una supercolla subacquea si potrà molto probabilmente ricavare dalle cozze. E' questo il primo risultato di una ricerca pubblicata su Nature Communication condotta dall'Istituto di nanotecnologia del Cnr e dalla Nanyang Technological University di Singapore in collaborazione con i ricercatori dell'Università della Calabria. La sostanza prodotta dai molluschi è una speciale proteina che ha una grande proprietà adesiva: questa, infatti, rimuove le molecole d'acqua e si lega fortemente al substrato.

La cozza è una fonte preziosa di principi antiossidanti, proteine nobili, vitamine e sali minerali, potente antinfiammatorio naturale e cibo afrodisiaco. Tuttavia non era stata mai studiata la sostanza da essa prodotta e le sue proprietà: la ricerca ha misurato l'adesione che le proteine delle cozze riescono a generare tra due superfici completamente immerse in acqua.

E' stato rilevato che in un primo momento il mollusco produce una proteina che rimuove le molecole d'acqua e successivamente si lega al substrato. Su questo primo strato viene costruito un complesso tessuto proteico in cui ogni proteina svolge unaparticolare attività.

Si tratta di un passo molto importante che permette di chiarire la relazione tra l'ordine di secrezione e le proprietà adesive delle proteine utile per realizzare adesivi efficaci in acqua.

Lo studio apre nuove prospettive da applicare nel settore navale e in campo medico ad esempio per evitare suture chirurgiche antiestetiche, a ricostruire tessuti danneggiati, ossa fratturate, a riparare i distacchi di retina.

Il meraviglioso verme di mare che sembra un albero di Natale

Le profondità dell'oceano riservano davvero delle splendide sorprese. La vita delle creature marine sa essere incredibilmente affascinante e, nonostante l'inquinamento stia mettendo a dura prova l'ecosistema, resistono spettacolari forme di vita.

Sapevate ad esempio che esiste un "verme di mare" che assomiglia a un albero di Natale addobbato? Si tratta dello Spirobranchus giganteus, conosciuto appunto come verme albero di Natale caratterizzato da branchie super colorate che si avvolgono a spirale e lo fanno appunto somigliare ad un pino o abete a festa.

I colori spaziano dal bianco al blu, dal rosso al giallo fino a delle varietà cromatiche fatte di un mix multicolor di difficile definizione. Sono animali molto piccoli ma decisamente appariscenti che abitano i mari tropicali e sono molto noti tra i subacquei che sanno di doversi avvicinare lentamente e non troppo visto che i vermi alberi di Natale tendono subito a ritrarsi indietro richiudendosi in se stessi al minimo movimento che avvertono.

Quelle specie di tentacoli, in realtà branchie, che rendono questi esseri viventi tanto spettacolari servono in realtà all'animale per nutrirsi e respirare.

Server in fondo al mare

Meno spese per l'aria condizionata che serve a evitare il surriscaldamento delle macchine. È il principale motivo per cui Microsoft sta pensando di spostare i propri server sotto la superficie del mare, a centinaia di metri di profondità. Il primo prototipo di centro dati in grado di lavorare, infatti, è stato appena ultimato.
Una scelta di questo tipo eliminerebbe i costi delle bollette energetiche che, a causa dei condizionatori, sono una delle voci di spesa più alte del settore.
I centri dati (che forniscono energia a quasi tutto l'universo telematico) contengono migliaia di server che producono moltissimo calore: per questo, in assenza di una adeguata refrigerazione, possono surriscaldarsi, andando in avaria e rischiando di bloccare milioni di processi essenziali per la vita di tutti i giorni.
Proprio per questo motivo il colosso di Redmond (Washington) pensa che spostare i macchinari nelle acque fredde del mare potrebbe risolvere il problema, andando magari anche incontro alla domanda crescente di energia da parte del settore tecnologico: Microsoft, infatti, starebbe pensando di collegare il sistema o a una turbina o un un sistema energetico legato alle maree, per generare elettricità.
Il progetto, chiamato project Natick, potrebbe usare cavi di grandi tubi in acciaio collegati a cavi di fibra ottica posti sul fondale marino. Un'altra possibilità è quella di mantenerli sospesi sulla superficie in modo da catturare l'energia dell'oceano. Microsoft ha recentemente completato un collaudo di 105 giorni di una capsula in metallo, posta a nove metri sotto il livello dell'Oceano Pacifico (in California). E adesso si progetta un esperimento più grande, da realizzare il prossimo anno (probabilmente in Florida).
Certo, non è escluso che una simile idea possa destare preoccupazioni sul fronte ambientale, visto il fragile ecosistema. Tuttavia, i ricercatori di Microsoft sostengono che questa tecnologia non solo ridurrebbe notevolmente i costi. Ma gli stessi servizi
web opererebbero con maggiore rapidità: bisogna considerare che oggi la maggior parte della popolazione mondiale vive vicino alle coste, mentre i centri dati sono collocati in luoghi sperduti e lontani. Avvicinarli agli utenti, renderebbe ovviamente i servizi telematici più celeri.

Nasce brand surgelati dedicato a gambero siciliano

Da Mazara del Vallo alle tavole degli chef, il pescato di Sicilia ora arriva come linea surgelati. Si tratta di “Don Gambero”, nuovo brand legato alla pesca e vendita di pesce, ed in modo particolare del Gambero Rosso di Sicilia.La nuova azienda siciliana, sotto la guida Antonello Alfreducci, è un marchio della Srl “Il Satiro Danzante”, società partecipata della Spa Longino&Cardenal, azienda milanese che da 25 anni seleziona, importa e distribuisce alla ristorazione italiana (e non solo visto che ha anche due sedi a Hong Kong e Dubai) il meglio della gastronomia mondiale.
Mazara del Vallo, sottolinea Alfreducci, “è una delle località maggiormente interessata dalla pratica della pesca del gambero rosso che ogni anno vanta un volume di circa 1800 tonnellate di pesca, con oltre 400 addetti ai lavori. Una pratica che va portata avanti con reti da pesca che vanno a fondo oltre i mille metri ed il tutto con un procedimento altamente sostenibile, che non danneggia i mari.

Ispra, progetto contro specie aliene portate da navi

L'Ispra sta collaborando a un progetto nel mare Adriatico che punta a costruire un sistema transfrontaliero di controllo e gestione delle acque di zavorra delle navi, attraverso cui arrivano nei nostri mari specie aliene e potenzialmente nocive sia per gli ecosistemi marini, sia per la salute, in caso ad esempio di alghe tossiche.
Il progetto, chiamato Balmas, mira a ridurre i rischi ambientali legati. Con il trasporto mondiale di merci che è per il 90% di tipo marittimo, spiega l'Ispra, ogni giorno negli oceani navigano 50mila navi mercantili, che trasferiscono tra i 3 e i 5 miliardi di metri cubici all'anno di acqua di zavorra nei porti del mondo portando con sé fino a 7mila specie marine diverse. Compito dell'Ispra è coordinare nel progetto le attività per la definizione di un sistema di allerta nell'Adriatico, per consentire un intervento tempestivo qualora specie non indigene o nocive vengano rinvenute nei porti o aree limitrofe.
L'Istituto sta anche coordinando l'individuazione delle azioni normative e istituzionali in grado facilitare l'applicazione in Adriatico delle nuove regole internazionali. In futuro, infatti, tutte le navi dovranno avere a bordo un impianto di trattamento delle acque di zavorra rispondente agli standard definiti dall'Organizzazione marittima internazionale, per minimizzare i rischi di introduzione di specie nocive.

Il mare di Encelado e i laghi di Titano: è là che si nasconde la vita aliena?

È stato l'ultimo passaggio ravvicinato con Encelado, una delle lune più misteriose di Saturno. È successo sabato scorso, quando la sonda euroamericana «Cassini» ha effettuato gli ultimi scatti al satellite ghiacciato che aveva già incrociato altre volte, negli 11 anni di esplorazione di Saturno e dei tanti corpi, piccoli e grandi, che gli ruotano attorno.

Encelado ha un diametro di 504 km e «Cassini», che a bordo ha molta tecnologia e scienza italiana, ne ha osservato a lungo il Polo Sud. Si ritiene che con l'oceano di acqua liquida nascosto sotto la crosta ghiacciata sia uno dei luoghi nel Sistema Solare che, con maggiore probabilità, possa ospitare vita biologica. Uno degli strumenti - lo spettrometro all'infrarosso - ha misurato il flusso di calore che proviene dall'interno di questa luna allo scopo di capire come l'energia termica spinga i geyser ad eruttare da grandi «fessure». Sono proprio questi sfoghi idrotermali che potrebbero rappresentare la fonte energetica per vaste colonie di microbi.

Ora «Cassini» si sta allontanando, anche se terminerà la sua esistenza operativa solo nel 2017. È una delle missioni interplanetarie di maggiore successo di sempre e il «segreto» è la sua grande antenna parabolica, di 4 metri di diametro: è questo strumento che ha reso possibile l'invio a Terra di dati e immagini che hanno rivoluzionato le conoscenze su Saturno e le sue lune. Progettata e costruita in Italia, da Thales Alenia Space, non è l'unico pezzo «made in Italy» di una missione congiunta, che, ideata dalla Nasa, ha visto la cooperazione con l'Esa europea e l'Asi italiana.

«È motivo d'orgoglio, per noi, questo successo - commenta il presidente dell'Asi, Roberto Battiston -. L'Italia partecipa con due apparati di grande rilievo. Oltre all'antenna, con un sofisticato radar che permette di inviare informazioni anche quando "Cassini" si trova in posizione opposta rispetto al Sole. Lo strumento - aggiunge - ha permesso di studiare la deflessione del segnale radar a causa della gravità del Sole: è un'ulteriore conferma delle previsioni della Relatività generale».

«L'antenna parabolica - sottolinea Paolo Musi, responsabile dei programmi scientifici di Thales Alenia Space Italia - ha richiesto lo sviluppo di un apparato illuminatore molto innovativo, perché opera su tre bande di frequenza: la banda Ku è utilizzata per il radar, la Ka per gli esperimenti di Relatività e la S per le comunicazioni con il modulo di discesa "Huygens", anch'esso costruito da Thales Alenia Space».

Il tutto avviene a distanze enormi. Da Saturno, infatti, ci separano tra 1,1 e 1,4 miliardi di km. «Il successo dell'antenna - aggiunge Musi - è stato tale che l'Esa ci ha chiesto di realizzare un'antenna altrettanto complessa, anche se più piccola e per due bande di frequenza, per la sonda "Bepi Colombo", che partirà a inizio 2018 per la prima esplorazione sistematica di Mercurio».

Ma l'«italianità» della missione era già chiara dal nome: è stata dedicata all'astronomo ligure Gian Domenico Cassini, pioniere delle osservazioni degli anelli: tra 1671 e 1684 scoprì anche tre lune, Giapeto, Rhea e Tethys. In realtà il nome ufficiale è «Cassini-Huygens»: Christiaan Huygens è l'astronomo e matematico olandese del XVII secolo, celebre per la scoperta di un'altra luna, Titano. A lui è stata dedicata la sonda d'atterraggio, protagonista di un «landing» proprio su Titano, il 14 gennaio 2005, dopo una «planata» di due ore e 25 minuti. Si tratta della luna più celebre di Saturno, ma per la sua formazione è un pianeta, ricco di laghi di metano: temperature a parte, viene paragonato alla Terra del periodo primordiale, quando iniziarono a svilupparsi, in un «brodo», le prime forme di vita.

La missione era partita il 15 ottobre 1997, poco dopo il Congresso Mondiale di Astronautica organizzato a Torino, dove campeggiava un modello della «Cassini». Un viaggio lungo e tortuoso: sette anni dopo numerosi fly-by - una serie di «appuntamenti gravitazionali», per esempio con Venere - la sonda si è inerpicata tra gli anelli di Saturno, residui di un antico pianeta. E da allora è rimasta là, a fornirci un nuovo sguardo sul «Signore degli anelli». Ora «Cassini» sta modificando la propria orbita: rimbalzerà con Titano nel 2016 e, infine, diretta dal centro di Darmstadt e da quello Nasa di Pasadena, si immergerà negli anelli, prima di tuffarsi nell'atmosfera ricca di idrogeno di Saturno nel 2017.

Le canne da pesca FishSentry avvertono il cellulare

Alcuni pescatori sono più attenti di altri quando si tratta di monitorare le proprie canne, ma tutti sentono la delusione di un'opportunità andata male. La startup con sede a Seattle, FishSentry, ha sviluppato una serie di canne da pesca connesse progettate per avvisare lo smartphone dell'utente quando un pesce ha abboccato. Le canne da pesca FishSentry sono dotate di sensori alla punta e alla base, che monitorano costantemente i movimenti che potrebbero indicare la presenza di un pesce.
Grazie ad un chip Bluetooth LE, la canna invia queste informazioni all'applicazione per smartphone per avvisare l'utente. Può sembrare eccessivo per chi va a pescare solo per hobby, ma per chi invece si sposta in barca con parecchie canne potrebbe essere molto utile. Secondo il team che ha sviluppato questa tecnologia, FishSentry può aiutare a evitare le delusioni, infatti può rilevare se la canna ha agganciato alghe o altri detriti che rendono inutile l'esca, permettendo al pescatore di tirarla su e gettarla di nuovo. L'applicazione per Android e iOS informa peraltro anche su data, ora, luoghi buoni, maree, fasi lunari e previsioni meteo, così da avere tutto in un unico software per farsi un'idea di quando sarà più favorevole uscire in mare ed eventualmente condividere i propri segreti con altri pescatori.
Il team vuole lanciare tre canne differenti la cui lunghezza varia da 2,6 metri a 2,9 metri, costituite da combinazioni di grafite, vetro e fibra di vetro ciascuna progettata per condizioni di pesca specifiche. Attualmente, il progetto è oggetto di una campagna di raccolta fondi su Indiegogo con l'bietivo di raccogliere 250 mila dollari. Si parte da 499 dollari con consegna promessa ad agosto 2016, se tutto va secondo i piani.

Dall'Europa via libera alla pesca delle vongole sottomisura

Via libera entro febbraio alla pesca delle vongole considerate sottotaglia; meno burocrazia per l'acquacoltura; oltre 970 milioni di euro a disposizione dei produttori grazie al programma operativo comunitario 2014-2020; nuove licenze di pesca in vista.
Il sottosegretario del Ministero delle Politiche agricole, Giuseppe Castiglione, ha fatto il punto sui risultati attesi nei prossimi mesi nella pesca italiana, che inizia il nuovo anno avendo chiuso tutte le procedure di infrazione ai Trattati Ue.
"Siamo in attesa di una risposta imminente dalla Commissione Europea a cui abbiamo inviato il piano di gestione per far sì che il diametro delle vongole pescabili possa scendere dagli attuali 2,5 centimetri a 2,2 centimetri", fa sapere Castiglione, avviandosi così a risolvere un problema che aveva messo in ginocchio molte marinerie dell'Alto Adriatico, soprattutto quella di Chioggia, che rappresentano un comparto che vale circa 60 milioni di euro.
"Un risultato che porteremo a casa nelle prossime settimane grazie anche alla sinergia con il mondo scientifico - aggiunge Castiglione - i cui dati hanno dimostrato che catturare esemplari di 2,2 centimetri non incide minimamente sulla risorsa".
Un verdetto molto atteso, ricorda la Federcoopesca, visto che pescare oggi un solo mollusco inferiore ai 2,5 centimetri stabiliti per legge, porta dritto a un processo penale, con sanzioni fino a 4 mila euro. Una misura che però non è ancora stata accompagnata dall'inasprimento delle sanzioni per la pesca sottocosta, misura attesa da tutto il comparto turistico: la spiaggia del Lido di Venezia, ad esempio, ogni mattina vede decine e decine di perscherecci "porassare" per la raccolta delle vongole a pochi metri dalla battigia, con grave pericolo per i bagnanti.
Notizie positive anche per l'acquacoltura, su cui ha scommesso la nuova Politica comune della pesca dell'Ue.
"Metteremo in campo delle procedure di semplificazione e sburocratizzazione per favorire lo sviluppo di questo comparto, costruendo un meccanismo di autorizzazione più semplice anche per quanto riguarda le concessioni demaniali", annuncia Castiglione, visto che oggi per fare un impianto in Italia servono anni, contro i sei mesi in Norvegia. Un bel passo avanti che, insieme al pacchetto di investimenti per l'Italia adottato nell'ambito del programma operativo 2014-2020, consentirà a pescatori e acquacoltori di affrontare il futuro con fiducia; potranno contare, infatti, su 978,1 milioni di euro, di cui 537,3 milioni di fondi provenienti dal bilancio Ue.
"La parola d'ordine del futuro sarà coniugare sostenibilità e redditività", conclude Castiglione, secondo il quale occorrerà innanzitutto revisionare le licenze di pesca. "Ogni licenza - spiega - dovrà essere digitalizzata per garantire una maggiore trasparenza e contenere un numero ridotto di attrezzi, per far sì che le imbarcazioni possano specializzarsi ed essere partecipi e consapevoli nei piani di gestione".
Ora però molti attendono che si intensifichino i controlli sotto costa, dove le barche per la pesca dei molluschi aggirano ogni divieto di pesca troppo vicino a riva avvicinandosi anche a meno di 50 metri dal bagnasciuga e devastando irrimediabilmente il fondale marino di riproduzione.
La pesca intensiva, infatti, ha impoverito uno dei mari più pescosi del mondo, costringendo lo Stato a pagare il "fermo pesca biologico" a quegli stessi armatori che, con metodi di pesca scriteriati, hanno impoverito le risorse.

Pesce: fresco, surgelato o congelato?

Il pesce è sempre più spesso sulle tavole degli italiani, il consumo pro capite è raddoppiato: da meno di dieci chili del 1960 ai circa venti del 2013. L'incremento è dovuto all'aumento della popolazione, al maggior benessere generale e di certo anche agli ormai noti benefici per la salute. Perché sia sano però il pesce deve essere di ottima qualità e l'Ordine nazionale biologi (Onb) ha recentemente redatto un documento per chiarire i criteri fondamentali per sceglierlo, conservarlo e cucinarlo.

Per consumarlo crudo meglio surgelato

Prima decisione da prendere: acquistarlo fresco o surgelato. «Nel primo caso il pesce non ha subìto alcun trattamento oltre la refrigerazione a 4 gradi ed è stato pescato nelle precedenti 24 ore; nel secondo caso è stato raffreddato velocemente a meno 18 gradi — chiarisce Luciano Atzori, autore del documento e delegato dell'Onb per l'igiene, la sicurezza e la qualità degli alimenti —. Il pesce surgelato mantiene le stesse caratteristiche di quello fresco, per cui si può scegliere in base alle proprie abitudini. Il prodotto surgelato è invece raccomandato se lo si userà per preparazioni crude come sushi, sashimi o tartare perché le basse temperature sono l'unico modo, oltre alla cottura, per eliminare parassiti come l'anisakis. Se per le preparazioni a crudo si vuole utilizzare pesce fresco, bisogna tenerlo almeno quattro giorni a meno 18 gradi in un congelatore domestico con tre o più stelle».

Il congelamento

Il congelamento è ancora diverso: il prodotto viene raffreddato più lentamente, come accade nel freezer casalingo, e ciò comporta la formazione di cristalli di ghiaccio interni grandi che quando si riporta il pesce a temperatura ambiente, si rompono danneggiando di più i tessuti rispetto al surgelamento, che essendo molto rapido non altera le carni. Il pesce decongelato smerciato come fresco si può riconoscere, come spiega la guida "Ok il pesce è giusto" dell'Istituto Zooprofilattico di Torino (scaricabile su www.izsalimento.izsto.it/palimenti), perché ha occhi infossati e spenti, branchie giallognole e talvolta danni alle pinne.

Pescato o allevato?

«La seconda scelta che deve fare il consumatore è fra i prodotti pescati o di allevamento: oggi grazie alle nuove tecniche di acquacoltura le differenze sono minime, il pesce allevato è in genere tolto dalle vasche poco prima della commercializzazione e il prezzo inferiore lo rende appetibile — dice Atzori —. Nel caso del pescato, meglio quello del Mediterraneo: la zona di pesca è indicata obbligatoriamente sui cartellini di vendita da codici FAO: l'ideale è acquistare quelli con il codice 37.1 (area tirrenica, dalla Liguria alla Sicilia), 37.2 (Adriatico e Ionio) e al limite 37.3 (Grecia) ». Un pesce fresco ha l'occhio vivido e turgido, il corpo rigido, le branchie rosso vivo e ben chiuse, colore brillante e pelle tesa; non si deve sentire odore di ammoniaca né di cloro, usato per coprire le esalazioni della decomposizione.

Le frodi e la conservazione domestica

È importante poi tutelarsi dalle frodi alimentari: l'elenco è lungo e va dalle specie meno pregiate spacciate per pesci nobili (gli "scambi" più comuni e le dritte per riconoscerli si trovano sulla guida dell'Istituto Zooprofilattico di Torino) alle adulterazioni che possono danneggiare la salute. «Nitrati e monossido di carbonio, vietati perché tossici, sono usati per accentuare il rosso del tonno, il perossido di idrogeno per sbiancare i filetti. Il colore è innaturale e per accorgersene basta un attento esame visivo — spiega il biologo —. Infine, attenzione a come si conserva il pesce: anche quello fresco va messo in sacche gelo o borse termiche con il ghiaccio, in auto l'ideale sarebbero i contenitori a temperatura regolabile attraverso la presa a 12 volt. Se il tragitto è breve o è inverno si può essere meno pignoli, ricordando però che i prodotti ittici sono molto deperibili: a casa è bene consumarli subito o tenerli in frigo fra zero e quattro gradi in recipienti chiusi per un massimo di 48 ore».

Cucinare con l'acqua di mare

Secondo molti non ci sarebbe bisogno di sgranare gli occhi. L'abitudine di cucinare attraverso luso dell'acqua di mare affonderebbe le proprie radici nella tradizione gastronomica iberica e in generale negli usi dei costumi dei paesi più a sud del mondo.
Un modo come un altro per sfruttare le risorse naturali a proprio vantaggio, riducendo la quantità di cloruro di sodio contenuta nei piatti e passando da una percentuale del 96% contenuta nel sale comune – secondo quanto affermato da Mediterranea azienda di Alicante che fornisce acqua di mare alimentare sul mercato - all'86% di quello invece presente nell'acqua di mare commercializzata.
Quest'ultima ovviamente va prima filtrata al fine di essere utilizzata per il consumo umano. E non bisogna pensare ad una cucina di tipo popolare che rimane nella tradizione ma non riesce mai a scalare la gerarchia dei ristoranti più 'in'. Infatti due degli chef iberici più conosciuti e tra i fautori di una cucina a chilometro zero come Ferràn Adrià e Quique Dacosta, hanno da qualche tempo inglobato la pratica tra le brigate interne delle proprie cucine.
Eppure la querelle è ancora aperta. Sia dal punto di vista della valutazione salutistica della pratica culinaria, sia dal punto di vista puramente gastronomico.
Per il primo aspetto per esempio c'è chi sostiene che l'acqua di mare alimentare conterebbe comunque una percentuale di sodio sensibile e che quindi non sarebbe una vera e propria alternativa ad una cucina povera di sale ma saporita.
Per l'aspetto gastronomico invece ci si ritrova più d'accordo e l'idea di una cucina con acqua di mare per pesce, pizza e altri alimenti, si avvicina al concetto di purezza del gusto e naturalezza degli ingredienti; argomento molto seguito da cuochi professionisti e commensali. E l'Italia dove sta? Ben piazzata si direbbe, con un esperimento campano che non ha necessariamente a che fare con i prodotti ittici.
A Napoli il maestro pizzaiolo Guglielmo Vuolo di Eccellenze Campane ha da qualche mese brevettato una ricetta di pizza con impasto a base di acqua marina. Non quella proveniente dalle coste ovviamente, ma un prodotto microbiologicamente puro e prelevato in zone considerate ad hoc che rompe il tabù anche sul territorio nostrano.

Polpettine di platessa con pinoli

Ingredienti per 4 persone
- 300 gr di filetti di platessa
- 1 cucchiaio di erbe tritate
- 10 gr di parmigiano
- 10 gr di pangrattato
- 10 gr di pinoli
- sale q.b.
- farina q.b.
- olio di semi q.b.

Preparazione
Eliminate la pelle esterna ai filetti di pesce. Mettete quindi il pesce in una ciotola con i pinoli, il formaggio tagliato alla julienne, l'erba cipollina, il pangrattato ed il sale. Impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Con le mani leggermente inumidite formate delle polpettine e mettetele su un piatto. Passate le polpette di platessa in una ciotola con la farina.
Poi friggete in padella fino a farle dorare. Servite le polpettine di platessa e pinoli ben calde.

Seppie con carciofi

Ingredienti per 4 persone
- 1 kg di seppie
- 4 carciofi
- 1 spicchio di aglio
- 1 scalogno
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio di oliva
- 1/2 limone
- sale q.b.
- pepe q.b.

Preparazione
Mondate i carciofi eliminando le foglie esterne più dure, i gambi e le punte, tagliate i carciofi a spicchietti ed eliminate le eventuali "barbe"; poi mettete i carciofi in una ciotola con acqua e limone.
Pulite le seppie e poi tagliate a striscette. In una casseruola fate rosolare lo scalogno tritato e uno spicchio d'aglio con un filo d'olio.
Unite le seppie e sfumate con il vino bianco. Poi aggiungete i carciofi, salate, pepate e mescolate. Coprite con un coperchio e fate cuocere per 40 minuti circa a fuoco lento, aggiungendo un dito d'acqua.
A fine cottura sollevate il coperchio e aggiustate di sale.
Servite le seppie con i carciofi aggiungendo del prezzemolo tritato direttamente sui piatti.

Al parlamento europeo vince la biodiversità

Il parlamento europeo ha approvato con ben 592 voti favorevoli (solo 52 contrari) il report “Mid term review” della Strategia sulla biodiversità al 2020. In sostanza si è scelto di difendere le direttive già esistenti, rafforzarle e applicarle rigorosamente in tutti i paesi dell’Unione europea.

Si sta parlando nello specifico delle direttive Habitat e Uccelli che consentono di tutelare le specie e gli habitat più preziosi d’Europa. Queste norme, se correttamente applicate, permetteranno ad esempio di recuperare specie come la lince iberica, l’aquila di mare e l’orso e consentiranno di salvaguardare il grande patrimonio di biodiversità delle varie nazioni Ue.

Le associazioni ambientaliste Legambiente, Lipu-BirdLife Italia e Wwf Italia sottolineano l’importanza di questo primo risultato soprattutto in vista del voto definitivo del Parlamento europeo sulla questione che è previsto ad aprile:

“Siamo molto soddisfatti del risultato del voto di Strasburgo anche se la partita delle direttive Habitat e Uccelli non è ancora del tutto chiusa. Tuttavia, possiamo dire che la strada è segnata in senso positivo: ora anche il Parlamento europeo, dopo gli 500mila cittadini europei che hanno sottoscritto l’anno scorso la petizione internazionale, è convinto che le direttive Uccelli e Habitat sono essenziali per il progetto europeo, non vanno toccate e anzi vanno applicate con pienezza e convinzione. Un successo straordinario per le associazioni impegnate nella campagna #allarmenatura e per i milioni di cittadini europei che vogliono una natura più tutelata” si legge nel comunicato stampa diramato dalle associazioni.

Anche l’Enpa ha visto esaudire le proprie aspettative e ora, visto il netto risultato europeo, chiede che l’Italia ne tenga conto e agisca di conseguenza:

“Il voto con cui il Parlamento Europeo, su impulso della Commissione, ha confermato a larghissima maggioranza le Direttive ‘Uccelli’ e ‘Habitat’, esprimendosi anzi per una loro piena implementazione, rappresenta per i Paesi dell'Unione una chiara indicazione strategica.

Sull'onda di questo voto l'Italia abbandoni una volta per tutte la lunga tradizione che la vede “maglia nera” in queste materie e si impegni in quella svolta tanto attesa dall'opinione pubblica, già da tempo protagonista di una vera rivoluzione culturale a favore dell'ambiente e degli animali” ha dichiarato Annamaria Procacci, responsabile Enpa per biodiversità e cambiamento climatico.

Speriamo che dopo il voto definitivo di aprile (che inevitabilmente seguirà la tendenza attuale), i governi di tutta Europa si prenderanno seriamente in carico l'impegno di tutelare il nostro patrimonio ambientale. Attendiamo con ansia i risultati e soprattutto le proposte concrete per salvare natura e animali a rischio!

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’Associaizone 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