

LO STUDIO DEL CENTRO RICERCHE MARINE

Il mare è più acido e con meno pesce

Attenzione ai cambiamenti climatici e alla crescita delle temperature dell'acqua Mancano dati certi d'insieme sul prodotto sbarcato: serve una banca dati

ANTONIO LOMBARDI

CESENATICO Il mare Adriatico sta diventando più "acido" causa l'emissione in atmosfera dell'anidride carbonica. Massima attenzione sarà data ai cambiamenti climatici e all'innalzamento delle temperature del mare. Preoccupa la diminuzione delle specie ittiche d'interesse commerciale. L'Adriatico continua a "sostenersi" grazie al pesce azzurro. Mancano, tuttavia dati certi d'insieme sul prodotto sbarcato. Necessario creare una banca dati del pescato. Fondamentale poter contare su una rete relazionale tra ricercatori, associazione dei pescatori e i mercati ittici. Nella produzione di mitili l'Emilia Romagna è primo produttore italiano, nelle vongole veraci filippine il secondo. La ricerca Sono questi i dati di sintesi sulla ricerca scientifica e produzione ittica, a conclusione dell'Azione "Reti e Governance", progetto promosso da Comunità Europea, Regione Emilia Romagna e ministero delle politiche agricole. Il 28 febbraio si concluderà il progetto con il coordinamento organizzativo di "Delta 2000" e Centro ricerche marine di **Cesenatico**. Co meda programma si sono tenuti 9 incontri nelle marinerie della Regione. Nei dibattiti a carattere scientifico sul mare Adriatico e sulle sue risorse l'accento cade sulla diminuzione degli stock ittici, sugli impatti generati dalle attività antropiche e come questi si siano riprodotti nel tempo. Per questo motivo ha messo in evidenza il professor Pierluigi Vieroli dell'Università di Padova, vi è la necessità di considerare l'ecosistema padano-adriatico nel suo insieme. Per ottenere un livello di conoscenza con una visione eco sistemica, superando i limiti della settorialità. Agli incontri tecnico-scientifici hanno partecipato i rappresentanti delle categorie dedite alla pesca e all'acquacoltura, i vertici delle cooperative, pescatori e amministratori. I risultati, che saranno presentati il 7 marzo in occasione della partecipazione del Flag a Sealogy a Ferrara Fiere, c'è da annotare come negli ambiti fluviali, lagunari e marini ci sia la tendenza alla diminuzione nei valori di fosforo. Non altrettanto dell'azoto. Diminuzione di fosforo che ha portato una diminuzione dei fenomeni acuti di eutrofizzazione. Nel medio e alto Adriatico sono diminuite le condizioni di carenza di ossigeno nelle acque di fondo, mentre permangono periodiche crisi ipossiche estive nella parte meridionale del Delta del Po, in tutti i casi meno estese e persistenti rispetto agli anni 1970-90. Acidificazione Sta avvenendo, come su scala globale, un significativo innalzamento dei valori di temperatura delle acque e un abbassamento nei valori di pH (acidificazione). Dettaglia il presidente del Centro ricerche marine di **Cesenatico** Attilio Rinaldo come l'aumento

Corriere di Romagna (ed. Forlì-Cesena)

Cesenatico

della anidride carbonica in atmosfera finisce per alimentare la presenza di acido carbonico in mare, che alla lunga potrebbe mettere in pericolo i molluschi i cui gusci sono fatti di carbonio. Stock ittici La quasi totalità delle specie ittiche d' interesse commerciale sono in diminuzione. Nel panorama dei mari italiani l' Adriatico mantiene comunque, grazie al pesce azzurro, il titolo di mare più pescoso. Tra l' altro nell' ultimo decennio sono sempre più in calo le imbarcazioni che effettuano questo tipo di pesca. Maricoltura Sono elevate e redditizie le attività in molluschicoltura: l' Emilia -Romagna è il primo produttore di mitili a livello nazionale con 25.000 tonnellate annue, secondo per la vongola verace filippina con 15.000 tonnellate. Mancanza di dati Va superata la non conoscenza dei dati sullo sbarcato di prodotti ittici. Servono forme di censimento e di valutazione su scala regionale, attraverso il diretto coinvolgimento dei mercati ittici e delle associazioni dei pescatori. Mentre si indica l' importanza di adottare piani di monitoraggio a lungo termine in tutti i settori.