

COS'È UNA SPECIE VULNERABILE?

Una specie, animale o vegetale, è considerata vulnerabile se la sua popolazione si trova in una condizione critica. Secondo la classificazione dell'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura (IUCN), la categoria "vulnerabile" (VU, vulnerable) indica più precisamente una specie la cui popolazione ha subito un declino superiore al 30% negli ultimi 10 anni, il cui habitat è negativamente impattato da attività umane, oppure, quando più fattori portano ad una probabilità di estinzione del 10% nei prossimi 100 anni. Esistono tuttavia specie con un più alto grado di rischio, che rientrano nelle categorie "in pericolo" (EN, Endangered) e "in pericolo critico" (CR, Critically Endangered). Nel linguaggio comune, tutte le specie che rientrano in queste categorie sono solitamente definite specie vulnerabili. Nel Mar Mediterraneo si annoverano fra di esse tutti i mammiferi marini, le tartarughe marine, circa 30 specie di uccelli e oltre 100 specie di pesci cartilaginei, come squali, mante e razze. I maggiori rischi per questi organismi derivano dalle attività umane in mare, come il traffico navale, la pesca, l'inquinamento, la rilevazione e l'estrazione di idrocarburi.



Non è tra queste la specie che hai visto?
Invia comunque la segnalazione
e ti aiuteremo a identificarla



INVIA UNA
SEGNALAZIONE,
DIVENTA UNA
“SENTINELLA DEL MARE”

Se avvisti una delle specie vulnerabili qui mostrate o rifiuti galleggianti, ti invitiamo ad inviare una segnalazione con video, foto, e altre info utili quali data, luogo, ora, numero individui o di rifiuti osservati:

Inquadrando il codice QR e inserendo i dati nella sezione dedicata del nostro sito web www.seamarvel.eu/it

Inviando una mail a uno dei seguenti indirizzi del nostro team di ricerca: clara.monaco@unict.it - me.giarrusso@unict.it

Inviando un messaggio ai nostri profili social "SEA MARVEL Interreg Italia-Malta"



I DANNI CAUSATI DAI RIFIUTI IN MARE SONO MOLTEPLICI!

Ogni minuto vengono riversate in mare **tonnellate di rifiuti** sotto diverse forme: dalle attrezzature da pesca – principalmente reti – agli scarichi industriali e urbani, contenenti sostanze nocive come metalli pesanti, contaminanti emergenti (medicinali e prodotti per l'igiene), e materiale organico che **alterano gli equilibri degli ecosistemi**. Per non parlare anche dell'enorme quantità di indumenti, accessori e oggetti, spesso monouso, abbandonati.



La **plastica** è il nemico numero uno del mare! Si stima che in Mediterraneo ogni anno finiscano circa **230 mila tonnellate** di rifiuti plastici che rilasciano centinaia di **sostanze chimiche nocive**, come bisfenolo A e ftalati. Purtroppo, alcuni di questi materiali sono considerati pressoché "eterni" poiché rimangono nell'ambiente per centinaia e centinaia di anni, integri o sottoforma di **microplastiche**. Ad esempio, per la degradazione di una bottiglia di plastica, 500 anni possono non bastare!

Tra le conseguenze più gravi causate dai rifiuti dispersi in mare, ricordiamo la loro **ingestione** da parte degli animali marini e l'**intrappolamento** degli stessi in sacchetti, reti "fantasma" o cime abbandonate. Tutto questo può causarne la morte! Ad esempio, oltre la metà delle tartarughe marine che vengono rinvenute morte presentano nello stomaco dai piccoli rifiuti come tappi, involucri, lenze e ami da pesca, fino a buste di plastica più grandi.



Come scegliere i prodotti ittici da consumare?

Prediligi le **filiere ittiche corte**, e i prodotti provenienti dall'**acquacoltura sostenibile** e dalla **pesca artigianale**. Quest'ultima è una pesca stagionale che rispetta il ciclo biologico delle specie, anche grazie alla selettività degli attrezzi da pesca utilizzati. Nell'acquisto e nel consumo di pesce, infatti, puoi dare il tuo contributo per una maggiore sostenibilità, comprando il pesce fresco dal mercato locale. Evita di comprare troppo spesso pesci soggetti a pesca intensiva e che presentano filiere più lunghe come tonno e pesce spada, ricchi di metalli pesanti dannosi per il nostro corpo. Prediligi, ad esempio, le specie meno conosciute e il **pesce azzurro** di piccola taglia avendo un minore impatto sull'ambiente e contenente non solo una minore concentrazione di contaminanti, ma un'alta quantità di acidi grassi buoni come gli **omega-3**.



Vuoi dare
ancora di più
una mano
al Mediterraneo?

Consuma anche le **specie** cosiddette **aliene**! Cosa sono? Sono specie di pesci, crostacei, e molluschi che hanno di recente **invaso il Mediterraneo** mettendone a **rischio** l'equilibrio degli ecosistemi.

Alcuni esempi dalle proprietà nutritive e organolettiche eccellenti sono il granchio reale blu, il pesce flauto, e la mazzancolla tropicale.

Attenzione! Non tutte le specie aliene sono commestibili, acquista soltanto quelle provviste di regolare etichettatura.

