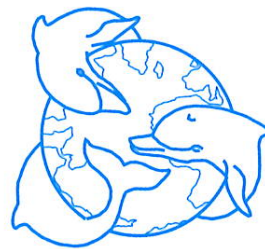


# il Pianeta azzurro



## MONDI DI BALENE IMMAGINATE

A Milano, dal 14 aprile al 16 maggio arte e scienza si incontrano intorno a un obiettivo comune: il magico mondo dei cetacei

L'Acquario e Civica Stazione Idrobiologica di Milano, in collaborazione con l'Istituto Tethys Onlus, ospita "Ketos2.1, Mondi di Balene immaginate", un evento dedicato alla conservazione dei grandi cetacei, che vede l'arte e la scienza dialogare insieme per un obiettivo comune.

Ketos2.1 racchiude in sé la parola greca Κετος (da cui deriva il termine "cetaceo" nelle lingue europee) e la terminologia numerica nell'ambito del software, infatti si collega virtualmente al precedente KETOS 2.0 svoltosi a Reggio Emilia nel 2009.

### Whaleless

Al centro della manifestazione c'è la mostra Whaleless, curata da Giovanni Cervi, che presenta le opere realizzate da un collettivo di artisti internazionali che vogliono esprimere la propria indignazione, rabbia

e preoccupazione nei confronti della graduale scomparsa dei grandi mammiferi marini.

La balena diventa quindi un simbolo di grande forza iconografica ed



evocativa, che permette di veicolare, attraverso opere artistiche e installazioni, una maggiore sensibilità verso il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente marino.

La mostra Whaleless sfrutta i suggestivi spazi del rinnovato Acquario Civico, perfetti per il tema evocato dalle opere. I pezzi esposti saranno acquistabili direttamente dagli artisti, che devolveranno parte dei ricavi all'Istituto Tethys per lo studio e la conservazione delle Balene mediterranee.

Il progetto Whaleless nasce nel 2004 sulle pagine di "Pig magazine" (rivista italiana con distribuzione internazionale) e sul sito [www.whaleless.com](http://www.whaleless.com). Dopo aver ricevuto centinaia di contributi da artisti di ogni parte del mondo, Whaleless viene allestita per la prima volta alla Strychnin Gallery di Londra, nel luglio 2008, e nel marzo 2009 presso la sede berlinese della galleria. Ad aprile dello stesso anno viene presentata nell'ambito del Festival della Fotografia Europea di Reggio Emilia, a giugno alla Temporary Love Gallery di Roma e a luglio ai Musei Civici di Reggio Emilia (all'interno dell'evento KETOS 2.0). A settembre 2009 è la volta della True Hate Art Gallery di La Rochelle e infine a ottobre arriva al Festival della Creatività di Firenze.

L'inaugurazione della manifestazione, con la presenza del curatore della mostra e alcuni artisti, ha visto anche la presenza dei ricercatori dell'Istituto Tethys, a disposizione del pubblico. Il versante artistico è stato sottolineato dalle musiche eseguite da giovanissimi musicisti presenti nelle diverse aree dell'Acquario, un modo piacevole per intrattenere i visitatori nel loro viaggio alla scoperta dei mammiferi marini. Performance di danza e canti di balena hanno accompagnato la presentazione di "Belly Love" di Florence Jaffrain e "Aequorea" di Matali Crasset a cura della Galleria Slott di Parigi, mentre un Dj-set parigino diffondeva musica nel giardino dell'Acquario arricchito da opere inedite.

Gli altri eventi della rassegna Ketos 2.1 saranno la conferenza di carattere scientifico Balene alla Deriva, la conferenza Balenarte in cui verrà discussa l'immagine della balena nell'arte e nella letteratura e Whales go to Hollywood. Inoltre saranno realizzate attività per i bambini come "Balena in fabula", "Colora la balena" e alcuni laboratori didattici.

☎ 02 88465750

[www.ketosproject.com](http://www.ketosproject.com) - [ketos.balene@gmail.com](mailto:ketos.balene@gmail.com)

In alto: Angie Mason, *Captive Hearts Sink Sorrows Deep*  
A lato: Karin Andersen, *Frau von Wal/Herr von Wal*



# I Clipper ieri e oggi

*In mare la felicità è un'idea semplice*

**Edo Passarella**

La gradita notizia che una compagnia di armatori tedesca, la Beluga Shipping, ha deciso di munire le sue navi mercantili di vele a forma di aquilone – allo scopo di risparmiare carburante senza scadere in velocità – ha suscitato grande scalpore qui tra le imbarcazioni alla fonda nell'insenatura.

«Vedrete che ritornano i clipper!» ho sentito echeggiare sottocoperta del piccolo beccaccino ancorato accanto alla mia chiglia.

«Più vele meno petrolio!» gli fatto eco il comandante del glorioso Fife alla ruota poco distante.

Per quanto riguarda le emissioni di CO<sub>2</sub> si tratta di una goccia nell'oceano, – mi pare il caso di segnalare emergendo da un osteriggio come una tartaruga dal suo carapace – se consideriamo che il 90% dei beni terrestri viaggia per mare, con relativa produzione annua di CO<sub>2</sub> e ossidi solfurosi corrispondente al 5% del totale presente in atmosfera. Ma ammetto che da qualche parte si dovrà pur ricominciare, e giudico tanto entusiasmo tutt'altro che mal riposto. Tale annuncio mi

**il 90% dei beni terrestri viaggia per mare, con relativa produzione annua di CO<sub>2</sub> e ossidi solfurosi corrispondente al 5% del totale presente in atmosfera**

offre altresì l'occasione di recuperare dalla biblioteca di bordo un datato librone brossurato, nel quale l'ammiraglio inglese A. C. Whipple descriveva sapientemente la genesi e le prestazioni di queste indimenticate, prodigiose macchine da trasporto marittimo conosciute col sostantivo di Clipper. Descrizione di cui vi traduco volentieri un estratto: » Nella quarta decade dell'Ottocento, sui Navesick Highlands che sovrastano di un'ottantina di metri l'insidioso banco di Sandy Hook presso l'entrata

nella baia di New York, c'era un semaforo. Le alture dominavano una distesa di mare aperto, limitata a oriente dalla spiaggia di Long Island e a sud dalla costa del New Jersey. Da quell'altezza, in una giornata serena, le navi in arrivo erano visibili a più di 40 miglia.

Nel frizzante pomeriggio di domenica 22 marzo 1849 una vedetta si stava godendo il panorama dalla propria torre. L'oceano era disseminato di onde spumeggianti che si increspavano

sotto un fresco vento di sud-est. Vele bianche guizzavano sull'acqua azzurra, mentre golette e brigantini di piccolo cabotaggio si aprivano la rotta attraverso i canali che conducevano alla Upper Bay. Più in là, sull'orizzonte sudorientale, una visione rapì l'attenzione della vedetta.

Sulle prime non era che una macchiolina bianca, ma l'uo-

mo si stupì della rapidità con cui s'ingrandiva, indizio di singolare velocità. Attraverso il cannocchiale vide la macchiolina trasformarsi in una panoplia di vele che si stagliavano sull'orizzonte, un ordine dopo l'altro. Dapprima sulla cima dei tre snelli alberi del veliero apparvero i piccoli decontrolacci; poi i controlacci; poi ancora, sotto a questi, i velacci. Al di sotto dei velacci si gonfiavano le ampie vele di gabbia e file di coltellacci si allargavano lateralmente dalle varee dei pennoni.

Ora l'intera nave era al di sopra dell'orizzonte, e non ci si poteva sbagliare: la nuvola di vele dispiegate al vento rivelava senza ombra di dubbio uno dei nuovi imponenti clipper della Cina. Ma, per quanto ne sapeva la vedetta, nessuna di quelle navi poteva trovarsi dalle parti di New York all'inizio della primavera. Mesi prima più di 40 bastimenti, tra cui pochi clipper, erano salpati da New York alla volta della Cina per imbarcare il raccolto del tè che in genere non era pronto prima di gennaio. In quel momento, perciò, anche la nave più veloce avrebbe dovuto doppiare il Capo di Buona Speranza o, al massimo, trovarsi da qualche parte nell'Atlantico del sud! Eppure, quello era uno dei clipper della flotta del tè».

Rileggendo Whipple penso a quanto viaggiassero spediti questi clipper, che di record in record facevano la spola fra l'Oriente e New York carichi di essenze che nemmeno trovavano il tempo di deteriorarsi. Ed i commercianti americani pagavano assai bene per un simile servizio. I nomi delle nuove navi erano altisonanti ed esprimevano esplicitamente potenza ed agilità: Lightning, Hurricane, Meteor. Nel 1854 il maestoso Champion of the Sea registrò addirittura 465 miglia nautiche percorse in un solo giorno. Un'apoteosi. Una febbre. Che si trasmise presto fino in Inghilterra e poi nel resto del mondo, sebbene di durata breve, spegnendosi infatti solo una generazione più tardi causa l'ascesa della locomozione a vapore.



Sì, forse la preannunciata rarefazione dei carburanti fossili comincia a produrre qualche tremula speranza per i nostri oceani. Chissà. A noi piccolo popolo delle insenature piace illuderci in tal senso. Dopotutto, come sosteneva lo scrittore marsigliese Jean-Claude Izzo, di fronte al mare la felicità è un'idea semplice. Come un aquilone sospeso sopra un mare pulito.



a cura di Stefano Moretto

**2 maggio – parte la campagna WWF  
“Liberafiumi 2010”**

“Liberafiumi 2010” è un grande censimento che consentirà di verificare lo stato di salute delle sponde dei principali fiumi del nostro paese come il Piave, il Tagliamento, il Tevere, l'Arno, ma anche quelli più piccoli ma strategici per la sicurezza ambientale dei territori da loro attraversati come le fiumare calabresi, i corsi d'acqua della Liguria, della Toscana che anche quest'anno hanno subito inondazioni e smottamenti.

Tutti i tratti di fiume saranno accuratamente fotografati e le rilevazioni verranno elaborate con sistemi a GIS (*Geographic Information System*). Si raccoglieranno dati per verificare la presenza di zone di esondazione, l'urbanizzazione presente e le situazioni a rischio e lo stato della biodiversità. Il censimento sarà corredato anche di un'indagine sulle comunità ittiche presenti, considerando che i pesci sono indicatori biologici capaci di misurare lo stato di salute naturale dei fiumi.

I primi risultati del censimento verranno divulgati domenica 16 maggio per la Giornata Oasi, momento dedicato alla biodiversità e alle aree protette gestite in Italia da 40 anni dal WWF. Questi dati verranno messi a confronto tra la situazione attuale e quella censita 9 anni fa durante la prima edizione della campagna.

① [www.wwf.it/fiumi](http://www.wwf.it/fiumi)

**Corso per Idrosommelier**

L'Associazione Degustatori Acque Minerali favorisce la conoscenza dell'acqua minerale, lo sviluppo degli aspetti scientifici, alimentari e nutrizionali correlati a questo “elemento-alimento”, la ricerca in ambito sensoriale finalizzata al giusto abbinamento acqua-cibo, fornendo agli operatori e al consumatore una corretta informazione sulle acque impiegate a tavola. A tal fine l'associazione organizza convegni, incontri a carattere educativo e corsi, coinvolgendo le scuole e al-

tre associazioni, oppure rivolgendosi direttamente a ristoratori, albergatori, maîtres, sommelier ed amanti della buona tavola. L'associazione organizza corsi di formazione rivolti principalmente agli operatori della ristorazione ma aperti a tutti gli interessati, finalizzati alla degustazione di acque minerali, rilasciando attestati di 1°, 2° e 3° livello. I contenuti dei corsi: conoscere l'acqua, classificazione delle acque, i principi alimentari e salutistici delle acque minerali, come leggere le etichette delle acque minerali, introduzione alla degustazione 1° riconoscimento delle acque minerali

① [www.degustatoriacqua.com](http://www.degustatoriacqua.com)

**LO IODIO**

Marco Ferro



Lo iodio è un elemento indispensabile al nostro organismo, anche se necessario in piccole quantità. Il corpo di un adulto ne contiene solo 15 mg concentrato per la maggior parte nella ghiandola tiroide. Serve infatti alla produzione di due importanti ormoni: la tiroxina e la triiodotironina.

In un litro di acqua di mare troviamo 50-60 mg di ione iodio (ioduro), che è proprio la quantità minima che dovremmo assumere giornalmente. Dal mare, ogni anno circa 400.000 tonnellate di iodio passano all'atmosfera e in gran parte si depositano a terra dove entrano nei vari cicli biologici.

In vicinanza delle coste il nostro corpo lo assimila attraverso i vapori marini (e questo è un buon motivo per lasciare le città dell'entroterra e trasferirsi al mare) tuttavia la maggior parte di questo elemento viene assimilato con la dieta.

Lo troviamo soprattutto nel pesce, nelle alghe come il fucus e la laminaria e nell'utilissimo sale iodato; altra fonte da non sottovalutare sono le verdure coltivate in prossimità delle zone costiere anche se alcune di esse come il cavolo, i broccoli e le rape contengono sostanze che ne limitano l'assorbimento.

