Noticiari

LIFE-Illes

La Gavina Corsa (*Larus audouinii*) és una espècie única de la Mediterrània i la costa atlàntica nord africana, considerada globalment amenaçada (catalogada en perill d'extinció a la Comunitat Valenciana). Amb una població mundial aproximada de 20.000 parelles, es concentra a l'Estat Espanyol en unes poques colònies prop del 85% de les parelles reproductores. Les colònies més nombroses es troben al P.N. del Delta de l'Ebre i Illes Chafarinas, encara que també podem trobar d'altres més menudes com la de la R.N. de les Illes Columbretes.

Aquesta gavina que tenia fins al 2003 el seu únic lloc de reproducció en territori valencià a les Illes Columbretes (aquell any es va constatar la reproducció de 6 parelles al P.N. de l'Albufera), ha sofert un declivi important en l'arxipèlag, passant de 625 parelles reproductores en 1995 a 28 en l'any 2003.

Les amenaces més importants en aquesta minva poblacional són bàsicament l'existència d'espècies competidores en les colònies de cria (gavina argentada) i la forta dependència alimentària dels descartes de les barques d'arrossegament o bou.

Cofinançat per la Comunitat Europea i la Generalitat Valenciana, el Projecte LIFE "Conservació de la Gavina Corsa en la Comunitat Valenciana" (2002- 2006) tracta de pal·liar mitjançant diferents actuacions no sols aquest declivi poblacional, sinó també intenta introduir aquesta espècie a altres illots com ara el de Benidorm.

L'actuació més cridanera potser siga la introducció de pollets de gavina corsa procedents del P.N. del Delta de l'Ebre a les Illes Columbretes amb la finalitat de reforçar la seva població reproductora. Aquesta experiència es recolza en una tècnica desenvolupada des de 1999 a l'Illot de Benidorm. Els polls alliberats fixen en la memòria on volen per primera vegada tornant a l'edat adulta per a niar.

Texte, Josep Carda Usó
Coordinador LIFE-ILLES

Adreces i telèfons de contacte:

Centre d'Informació R.N. Illes Columbretes
Planetari de Castelló
Passeig Marítim, 1
12100 Grau de Castelló
Tel. 964 28 25 84 / 964 28 29 68
Fax. 964 28 51 61
Correu electrònic: parque_columbretes@gva.es
http://parquesnaturales.gva.es

Telèfons d'interès :

Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació
(permisos immersions): 964 75 92 30/964 75 92 38.

Embarcacions per anar a Columbretes:

Des de Castelló:
- Cat Cat: 659 37 87 74
- Decoroil 658 84 60 55
- Clavel I (golondrina): 964 48 08 65/ 639 69 39 38
- Singlamed (veler) 964 24 15 00/ 608 69 88 42

Des d'Orpesa:
- Andromeda (veler). 65393 58 02
- Blue Dream: 659 47 04 18

Des d'Alcossebre:
- Barracuda: 964 41 26 23

Des de Peníscola:
- Super Bonanza (golondrina): 964 48 06 44

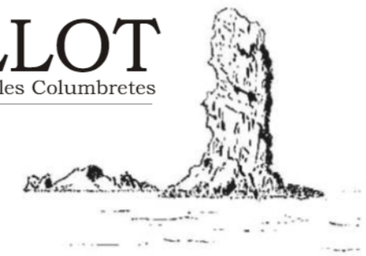
Des de Vinaròs:
- Buenamar: 608 04 89 48

Aquest butlletí ha estat elaborat per l'Equip d'Educació Ambiental de la Reserva Natural de les Illes Columbretes. Fotografies cedides per Xavier del Señor.

GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE TERRITORI I HABITATGE

EL CARALLOT

Butlletí de la Reserva Natural de les Illes Columbretes
nº1 estiu 2004



parc natural de les illes columbretes

GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE TERRITORI I HABITATGE

Sumari

- El Racó de l'Oblit
- D'Animals i Plantes: la sargantana de Columbretes.
- Receptes amb Sabor a Mar: L'Arrosejat.
- Noticiari: LIFE-Illes.

Editorial

Veu la llum aquest butlletí destinat a divulgar els valors de les Illes Columbretes i a apropar-nos al món mariner.

Durant més de quinze anys la Reserva Natural de les Illes Columbretes ha estat treballant per la conservació d'aquest meravellós indret. El contacte directe amb pescadors i mariners durant aquests anys ens ha ajudat a desenvolupar millor la nostra feina. És ara quan volem emprendre una tasca potser oblidada. Volem que les nostres decisions siguen també vostres i volem que els vostres problemes també siguen nostres.

Esperem que aquest butlletí ens acoste un poc més.

El Racó de l'Oblit

Quantes fotografies antigues estan oblidades als calaixos d'algun vell moble? Aquesta secció va destinada a recordar imatges antigues de Columbretes o de qualsevol tema relacionat amb la mar.

Fica't en contacte amb nosaltres i traurem la teua foto!!

Cerimònia col·locació Verge del Carme a L'Illa Grossa (anys 50). Foto arxiu històric

D'animals i plantes

La sargantana de Columbretes. *Podarcis atrata*

La sargantana de Columbretes *(Podarcis atrata)* és l'animal terrestre més destacat de les Illes Columbretes. És l'únic rèptil que ací viu, des de que es va extingir l'escurçó als començaments del s.XX.

Les sargantanes de Columbretes són diferents dels seus parents ibèrics i balears, semblant a la sargantana ibèrica comuna *(Podarcis hispanica)* però d'una grandària major. De coloració variable, habitualment són d'un color verdós fosc amb taques negres per les parts superiors. El ventre, sobre tot el dels mascles adults, presente una coloració rogenca, molt cridanera. Arriben a mesurar 73 mm. de llargària corporal essent la cua fins a dues vegades i mitja més llarga que el cos.

És difícil explicar com van arribar a les illes: introduïdes pels humans, accidentalment damunt de soques i branques al paire... El fet és que es van instal·lar en tres dels illots, l'Illa Grossa, Mancolibre i Foradada.

L'evolució independent de les sargantanes de Columbretes ha permès una diferenciació pròpia aliena a la resta de parents ibèriques.

L'alimentació és a base de larves de coleòpters, lepidòpters, aranyes, caragols i escorpins. També mengen alguns fruits vegetals.

No és estranya la pràctica de canibalisme. Els adults podem menjar-se les cries i els ous.

Tenen pocs depredadors, encara que els ocells migratoris, les gavines i els falcons capturen alguns exemplars. Està documentada la captura de sargantanes per part de les aranyes.

Es reprodueixen al llarg de l'any exceptuant el mesos d'hivern. L'apariament és entre març i juliol, les postes entre maig i juliol, i els naixements entre juny i setembre.

Receptes amb sabor a mar

L'arrosejat

Ingredients

Sal, arròs, oli d'oliva, creïlles
cebes, tomata, alls i pebre roig.
Peix variat:

- polp
- aranyes
- escorpa
- aspet
- congre
- crancs
- galeres
- sorell
- qualsevol altre peix

El secret d'un bon arrosejat és el peix. Amb un bon peix obtindrem excel·lents resultats.

Pràcticament qualsevol tipus de peix ens servirà per cuinar un bon plat però haurem de tenir present que cada peix necessita un temps de cocció diferent. Si decidim posar-li polp, cosa que us recomane, és fonamental que faça una bona bullida.

Com que es tracta d'un menjar amb dos plats, pareu compte amb les quantitats.

Preparació

En un perol gran posem a sofregir amb oli d'oliva unes dents d'all. Quan els alls estiguen daurats, els traurem. Tirarem el polp i deixarem que es faça ben roig, senyal de sofregit. Afegirem els crancs i les galeres. També podem afegir un poc de tomata natural ratllada i unes cebes tallades per la meitat. Els sofregeixen. Posarem el pebre roig amb cura de que no es creme. I després l'aigua, per què faça una bona bullida. Afegim la sal i quan el polp comence a estar tendre li posarem les creïlles tallades a quadres grans.

Després d'uns minuts (uns 10) mirarem que les creïlles encara dures comencen a estar més tendres. És ara quan anirem afegint el peix tenint en compte que uns són més molls que altres. Així col·locarem el peix en ordre segons el temps de bullida que necessiten. En uns pocs minuts (5-8) ho tindrem tot ben cuit i amb un suc excel·lent per preparar l'arròs.
Traurem les creïlles, el peix i les cebes amb cura de no trencar-lo i abocarem a una escudella gran. Tallarem el polp i li posarem allioli per damunt de tots els ingredients.
Mentre ens mengem el primer plat, anirà preparant-se el segon.

A una paella sofregirem uns alls i un poc de pebre roig. Després també sofregirem l'arròs remenant-lo tot uns minuts. Li afegirem el suc de peix prèviament colat, 3 tasses de suc per cadascuna d'arròs, i ho deixarem coure fins que desaparegue el suc (uns 20 minuts).Si li afegim llagostins, sepionet, calamarsó o galeres, tant millor.

Salut