Noticiari

La nacra. *Pinna nobilis*

Juvenil de nacra. Fotografía: Diego K. Kersting

Amb una grandària que supera el mig metre, la nacra és el mol·lusc de closca més gran de la Mediterrània. La seua forma s'assembla a la d'un musclo i viu ancorada verticalment al substrat mitjançant uns filaments anomenats bissus, que fabrica al seu interior.

La nacra és una espècie endèmica de la Mediterrània que es distribueix entre els 2 i 60 m de fondària ocupant principalment praderies de fanerògames marines i fons arenosos. Poden viure més de 20 anys i el seu aspecte canvia a mesura que creixen. Les nacres joves tenen unes llargues espines (costelles) que els serveixen de defensa front nombrosos depredadors, principalment orades i polps. En el cas dels adults aquestes espines es redueixen en grandaria i nombre, i la closca sol aparèixer coberta de multitud d'espècies d'algues i esponges.

Són animals filtradors: s'alimenten i respiren fent passar l'aigua per les brànquies en les quals retenen l'aliment (matèria orgànica i fitoplancton).
Totes les nacres naixen mascles i canvien de sexe a una certa edat, és a dir, son hermafrodites protàndriques. La seua reproducció és externa, es duu a terme expulsant els gamets a l'aigua. Per aquestes raons es necessari que hi hagen en un mateix camp de nacres gran quantitat d'individus d'edat diferent per tal d'assegurar l'èxit reproductiu.

A la reserva marina de les Illes Columbretes les nacres es concentren a les praderies de la fanerògama *Cymodocea nodosa*, on poden assolir densitats de 16 individus/100 m^2, encara que també es troben en altres tipus de fons com és el cas de Port de l'Illa Grossa, on viuen sobre sorra i grava.

Malauradament, la nacra està desapareixent o ha desaparegut ja de moltes zones. La seua desaparició està íntimament lligada a la greu regressió del seu principal hàbitat, les praderies de *Posidonia oceanica*. Aquestes plantes són molt sensibles al deteriorament de la qualitat de l'aigua marina, conseqüència de vessaments d'aigües residuals, construcció de ports, regeneració de platges, etc. Altres amenaces son l'ancoratge d'embarcacions, la pesca de bou i l'extracció de les nacres amb finalitat decorativa.

Recordeu que la nacra és una espècie protegida pel Conveni de Barcelona i el Catàleg Nacional d'Espècies Amenaçades. Contribueix a la seua conservació:

- **Si trobeu una nacra no la toqueu, compte amb les aletes!**
- **No utilitzeu l'ancora a les praderies de fanerògames marines ni en llocs on pugueu malmetre la flora i fauna.**
- **No accepteu la venda ni exposició de la closca d'aquest magnífic animal.**

Les nacres han d'estar a la mar, no decorant les nostres cases.

Diego-Kurt Kersting
Marta Molinos i Solsona

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 / 679 19 63 10
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
Goleta Colubraria (veler)	637 84 38 92
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:
Eva Mestre i Xavi del Señor (Equip d'Educació Ambiental)
Diseny: Benjamín Albiach

GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE TERRITORI I HABITATGE

EL CARALLOT

Butlletí de la Reserva Natural de les Illes Columbretes
nº3 primavera 2005

La Mare de Deu en l'Illa Grossa

foto portada: Benjamín Albiach

parc natural de les illes columbretes

Sumari

- El Racó de l'Oblit
- **D'Animals i Plantes:** l'alfals arbori de Columbretes
- **Receptes amb Sabor a Mar:** arròs caldós segons Panollo ("Sonia Asunción").
- El Refraner de La Mar
- **Noticiari:** la nacra. *Pinna nobilis*

Edició

Des del Centre d'Informació de la Reserva Natural de les Illes Columbretes, continuem amb la tasca de difusió dels valors històrics, culturals i naturals d'aquest nostre arxipèlag.

Seguint en contacte amb el món mariner, en aquest tercer número del Carallot, continuem oferint una sèrie de receptes facilitades pels propis pescadors i un grapat de refranys d'ús entre els mariners. També trobem una mica d'informació sobre l'alfals arbori, una de les plantes més escasses de la Mediterrània que viu a Columbretes.

A més a més, degut a la crítica situació que travessen les nostres baldritges (polles de mar per a la gent de la mar), hem començat a recaptar informació entre el pescadors de palangre per tal d'obtenir informació que ens ajude a trobar solucions i evitar morts innecessàries abans que la situació sia irreversible. Gràcies a tots els mariners per la seva col·laboració.

El Racó de l'Oblit

cementiri de Columbretes

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!

Cementiri de Columbretes, anys cinquanta
Arxiu: Centre d'Informació

D'animals i plantes

l'alfals arbori de columbretes

L'alfals arbori (*Medicago citrina*) és una de les plantes més destacades de les Illes Columbretes ja que la seva distribució és bastant limitada i actualment es troba inclosa en el Catàleg Nacional d'Espècies Amenaçades com a "sensible a l'alteració del seu hàbitat".

Només la podem trobar en medis insulars de la Comunitat Valenciana (Reserva Natural de les Illes Columbretes) i de les Illes Balears (Eivissa i Parc Nacional de Cabrera). Aquest endemisme viu en ambients litorals on hi ha una forta influència de la salinitat aportada per l'hàlit marí i on, a més a més, s'acumulen en el sòl dipòsits d'excrements d'aus marines que hi viuen.

Medicago citrina en flor en la Foradada
Fotografia: Eva Mestre

És una lleguminosa que pot arribar fins a dos metres d'alçada, les flors, d'un groc intens i al voltant d'un centímetre i mig de llargària, es converteixen en fruits que són llegums en forma d'espiral el diàmetre de les quals pot arribar a dos centímetres.

La primera referència que hi ha sobre aquesta planta és de l'Arxiduc Salvator qui conta que en l'Illa Grossa, cap a l'any 1895, existien pocs exemplars probablement perquè van ser tallats freqüentment pels faroners com a llenya per al forn de pa. També conta que hi havia una de ben robusta per damunt del Cap de Rossi. En aquella època, pels voltants del far abundava el salat blanc (*Atriplex halimus*) tot i que aquesta zona va quedar molt degradada i plena d'escombriaires que s'havien llançat des del far durant dècades. Per fi, a mitjans del s.XX va arribar a desaparèixer de l'Illa Grossa, degut a les accions humanes com la construcció del far o la introducció de conills. A l'any 1988 es va decidir repoblar la zona amb l'alfals arbori de Columbretes, a partir de material procedent de la Ferrera i la Foradada, on sí que seguia sent abundant.

Aquestes accions han tingut èxit i avui en dia podem gaudir de la presència de *Medicago citrina* a l'Illa Grossa a més de les poblacions naturals de la Ferrera i la Foradada que podem observar des de la mar.

Receptes amb sabor a mar

Arròs caldó segons Panollo "Sonia Asunción"

Ingredients **per a 4 persones**

- 1 polp (1 Kg)
- llagosta (0,5 Kg)
- arròs (400 g)
- oli
- sal (un pesiguet)
- pebre roig
- safrà

En un perol fondo tirem un xorritó d'oli i el posem al foc. Quan l'oli estigue calent afegim el polp tallat a daus. Quan el polp estiga daurat, aboquem la llagosta trossejada incloent el cap. Sofregim remenant de tant en tant i quan la llagosta estigue ben rojeta li posem un parell de cullerades (de cafè) amb pebre roig i remenem. Abans que el pebre roig es creme, afegim l'aigua i un poc de sal. Deixem bullir uns vint minuts. Seguidament li posem l'arròs i als quinze minuts el traiem del foc.

Secrets:

- l'arròs el traiem quan encara està una mica dur ja que, mentre escudellem, acaba de coure's. Ull! no esperar massa perquè es queda empastrat.
- el polp, si es fresc, caldrà "baquejar-lo" per a què es fase tendre. Si el polp és congelat ja eixirà tendre.
- afegir poca sal ja que l'aigua que amolla el polp al sofregir-lo és salada.
- podem afegir safrà i/o colorant per potenciar el sabor.

Bon profit!!!

Refraner de La Mar

Quan la gavina va per l'horta, fes foc i tanca la porta.

Gregal pel matí, calma per la vesprada.

Ponent la mou i el llevant la plou.

Gavinots en el port, temporal a l'hort.

Amor d'amo, aigua en cistella.