NOTICIARI

Estudiem els escarabats

Des d'antic, les illes Columbretes han despertat l'interès de tot tipus d'estudiosos, erudits, científics i curiosos en general. No pocs s'han deixat seduir per aquests illots d'ambient extrem i peculiar. Encara que ja en temps dels romans, Estrabó i Plini el Vell ens van deixar escrites les seves impressions sobre les illes, encetant així la llista de personatges il·lustres (i no tant) que han escrit al voltant de Columbretes. Cal destacar sens dubte a Ludwig von Salvator qui, després d'una estada en Columbretes, va publicar el primer llibre monogràfic sobre les illes, en alemany en 1895. Ja en el segle XX científics rellevants del panorama espanyol han passat per aquests esculls i ens han deixat les primeres descripcions de les diferents espècies que hi van anar trobant, sent aquest un llegat importantissim. Revisant la bibliografia actual, hem constatat que pel que fa a l'entomofauna, existeixen algunes llacunes importants. És per això que, tenint en compte la formació del personal que treballa en la Reserva vam pensar que era el moment idoni per afrontar el repte d'agafar mostres dels illots i fer una revisió del catàleg d'espècies d'invertebrats presents en les illes com pas previ i necessari a un possible estudi més ambiciós. Decidirem centrar-nos en un primer lloc en els Tenebriònids, escarabats, principalment de color fosc (d'aquí el seu nom) i perfectament adaptats a hàbitats on escasseja l'aigua, sent la base de l'alimentació d'aus i rèptils. En general són dolents voladors i la majoria presenten les ales reduïdes o fins i tot atrofiades. Per tant la seva capacitat de dispersió és molt limitada, la qual cosa afavoreix l'aparició d'endemismes. Això és el que ha ocorregut en Columbretes. En un estudi fet al 1991 i dintre dels estudis previs a la declaració de Columbretes com a Parc Natural, es van trobar un total de 10 espècies de Tenebriònids en aquestes illes, tres de les quals eren endèmiques (espècie exclusiva d'un lloc i que no es troba de forma natural en cap altra part del món). Onze anys més tard l'estudi fet per Cartagena i Galante, va constatar la presència de 11 espècies de Tebriònids, dues de les quals no es van trobar en l'estudi anterior, i per contra aquest estudi no va trobar una de les espècies que sí aparegué en 1991 i que justament és un endemisme. L'estudi que ara ens ocupa tracta de dilucidar l'estat actual de les diferents espècies de Tenebriònids de les illes, amb especial èmfasi en els endemismes propis de Columbretes. Per a capturar-los utilitzem paranys de caiguda, situats a nivell de terra i ho fem una vegada al mes, durant almenys un any seguit. Per tal que els exemplars no morguen, dintre dels paranys no posem cap alcohol conservant, es visiten freqüentment els paranys i després de la identificació s'alliberen els exemplars marcat amb combinacions de colors per tal d'evitar tornar a contar-lo si tornés a caure en el parany. Això també ens serveix per a estudiar com es dispersen per l'Illa. Encara que l'estudi està centrat en els Tenebriònids, aprofitarem la metodologia per a anotar, fotografiar o intentar descriure qualsevol altra espècie que caigués en els paranys, intentant anotar tota la informació que puga'm. Al finalitzar l'estudi esperem haver contribuït a ampliar el coneixement de l'entomofauna existent a Columbretes.

Foto: Reynaldo Pastor

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 89 12 /
964 28 25 84
Fax. 964 28 51 61

Correu electrònic:: parque_columbretes@gva.es
http://parquesnaturales.gva.es

Altres telèfons d'interés :

Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí
(permisos immersions): 964 75 92 34.

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
Spami-Azahar (veler): 625 125 341/607 443 892

Des d'Orpesa:
Andrómeda (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 Tècnic de la
Reserva Natural de les Illes Columbretes
Col.laboradors: Carles Fabregat
Guardes de la Reserva Natural de les Illes Columbretes

GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE MEDI AMBIENT, AIGUA, URBANISME I HABITATGE

EL CARALLOT

Butlletí Reserva Natural ILLES COLUMBRETES

Nº 7 hivern 2008-2009

parc natural de la comunitat valenciana

20 Anys de Protecció

Reserva Natural de les Illes Columbretes
1988-2008

SUMARI

- **El Racó de l'Oblit:** El vell far del Grau
- **D'Animals i Plantes:** La flora alòctona de les illes Columbretes
- **Receptes amb Sabor a Mar:** Llisa al forn amb creilles (segons Meteriet)
- **El Refranyer de la Mar**
- **Les Illes i la Literatura**

illes columbretes

Editorial:

Mentre el Món es dessagna en guerres inútils (n'hi ha cap d'útil?) i occident tremola per una crisi financera promoguda pels que venen diners, les nostres estimades illes, durant 2008, han estat d'aniversari. I és que ja fa vint anys que el Consell va promoure la protecció de Columbretes que, com tots vostès saben, són l'única Reserva Natural de la Comunitat. Aquest títol ressalta no sols la singularitat i excepcionalitat d'aquest paratge únic sinó que ens adverteix de la seva fragilitat, de la necessitat de tenir una cura especial amb un ecosistema en equilibri on qualsevol agressió pot provocar canvis irreversibles i poc desitjables afectant negativament la seva biodiversitat. Perquè això no passe i pugam seguir gaudint d'un paratge tan valuós, cal seguir la senda encetada fa ara vint anys, la qual cosa necessita de la col. laboració de tothom. Així volem agrair-lis a tots vostès, pescadors i navegants, visitants, estudiants, bussejadors i investigadors, polítics, tècnics, guardes i voluntaris, l'esforç fet durant aquestos anys.

El racó de l'oblit

Vell far del Grau de Castelló

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.

Poseu-vos en contacte amb nosaltres i publicarem la teua foto!

FOTO: far de l'espigó de llevant del port del Grau quan encara estava en servei

El vell far del Grau de Castelló, a l'espigó de llevant del port, va ser de gran utilitat per als mariners entre els anys 1917 i 1971, quan va ser substituït per un més gran, nou i potent. Actualment forma part de la decoració de la Plaça de la Mar, al Port del Grau de Castelló.

D'Animals i Plantes

La flora al.lòctona de les illes Columbretes

La flora vascular de les Illes Columbretes, està constituïda per unes 120 espècies distintes. La flora autòctona (present de forma natural) està constituïda per espècies d'àmbit mediterrani en la seva major part. A més a més existeixen testimonis o referències de 8 espècies alòctones introduïdes (aqueixes que s'introdueixen i estableixen en un ecosistema que és un agent de canvi i amenaça per a la diversitat biològica nadiva) i que són originàries d'àrees geogràfiques distants de la conca mediterrània. Quatre d'aquestes espècies es troben naturalitzades aconseguit mantenir poblacions viables i autosuficients, tres no han tornat a ser vistes en els últims anys, i una, *Aptenia cordifolia*, fou eradicada per la seva perillositat invasora potencial després de la seva localització. Les espècies alòctones localitzades recentment són:

Aptenia cordifolia, originària d'Àfrica del Sud, un exemplar localitzat per la Guarderia de la Reserva en l'Illa Grossa. Després d'identificar-la, es va procedir a la seva eradicació per a evitar la seva possible expansió.

Oxalis pes-caprae (agrets, magreta, villaneta), planta originària de la regió del Cap (Àfrica del Sud) i que resulta difícil d'eradicar. A la primavera de 2005 es van localitzar uns pocs exemplars en l'Illa Grossa i des d'aleshores no s'han tornat a veure.

Foto: Neus Bejar

Opuntia maxima Miller (figuera palera), espècie al.lòctona d'interès històric: probablement originària de Mèxic, àmpliament distribuïda en l'actualitat. Malgrat les dites populars que asseguren que va ser un capellà qui va dur aquesta planta a l'Illa com a regal per als faroners, realment aquesta planta la va citar el Capità W. Smith molt abans de la construcció del far. Les poques que encara hi quedaven a la fi del segle XIX, estaven extingint-se degut, entre d'altres, a l'abundància de conills i al seu ús per part dels faroners. En l'actualitat les paleres constituïxen un refugi per a aus migratòries pel que es va decidir mantenir dos petits rodals i eradicar la resta. Són els guardes els encarregats del seguiment i eradicació mitjançant la retirada manual dels nous brots.

Es consideren ja espècies naturalitzades en les Illes Columbretes: *Amaranthus deflexus* (blet arrossegadís), *Crassula campestris*, *Conyza sumatrensis*, *Vicia ervilia* (erb), *Solanum chenopodioides* (morella gràcil). Les possibles vies d'introducció : el vent, les aus, els visitants o fins i tot el propi personal de la Reserva (roba, material o aliments introduïts). En resum, i tenint en compte l'impacte ecològic que suposen aquestes espècies en un ecosistema tan fràgil com és aquest, l'existència d'una guarderia permanent en l'arxipèlag és una garantia de la primerenca detecció de noves entrades d'espècies exòtiques invasores.

Receptes amb sabor a mar

Llisa al forn en creïlles (segons Meteriet).

Ingredients per a 4 persones

2 llises grans de bou - 2 cebes - 4 creïlles grosses - sal, pebre negre, timonet - un poc de Xerez

El primer que hem de fer és aconseguir les llises, i recomanem que siguen de mar endins, les de galta roja, perquè no facen regust a petroli o fang.

Precalfem el forn a 200 °C. En una safata gran col.locarem les creïlles i les cebes pelades i tallades a rodanxes gruixudes en el fons. Li afegim la sal, el pebre negre en pols i un raig d'oli generós. Deixarem 20 minuts al forn per que es coguen una mica les creïlles i la seva.

Un cop passats els 20 minuts, treurem la safata del forn i col.locarem les llises netes, senceres però amb talls al llom. Al damunt de les creïlles, tot ben col·locat, li afegirem el timonet, un altre raig d'oli i una mica de Xerez. Ho tornarem a introduir al forn i esperarem 30 minuts més.
Passada la mitja hora, tindrem un plat ben senzill i molt econòmic, cosa important atès els temps que ens toca viure.

Consells: Es poden afegir diverses herbes aromatitzants. Un bon raig de suc de llima pot substituir el Xerez.

Bon profit!!!

Refraner de la Mar

A la mar, entre un poc i un massa, sempre hi cap una barcassa.

En mar i en amors hi entraràs quan voldràs i en sortiràs quan podràs.

Boira de març, aigua segura i la mar moguda.

El que la mar dóna, la mar s'ho emporta.

Les Illes i la Literatura

Les guanyadores del concurs literari convocat dins dels actes de celebració del XX aniversari de protecció de les Columbretes, dirigits a estudiants d'ESO i Batxiller han estat Raquel Monfort, Raquel Sánchez, Jennifer Sánchez i Isabel Cotela, de l'IES Politècnic, de Castelló, amb el conte titulat "*Unas Islas*". Ací en teniu una mostra:
" ... *pero hace unos días mi vida empezó a cambiar. Ha pasado ya una semana desde que comezaron a atormentarme esos sueños. Cada noche se repite la misma historia: esa isla, tanto fuego, las serpietes y esa mujer perdiendo su vida entre las llamas sin poder hacer nada. Pero... ¿por qué? ¿por qué aparece esa mujer en mis sueños?...*"