

Carta oberta

Decret posidònia: hi ha molta feina a fer (I)



Es compleix el primer any de vigència del Decret 25/2018, de 27 de juliol, sobre la conservació de la Posidonia oceanica a les Illes Balears, publicat el 28 de juliol i que entrà en vigor l'endemà. Aquesta norma és pionera i marca una fita important en la conservació d'aquesta comunitat biològica exclusivament mediterrània i d'una rellevància ambiental i social de primer ordre. Des del GOB hem donat suport en tot moment a la gestació, tramitació i aplicació d'aquest decret, ja que el considerem fonamental per abordar a nivell local alguns dels impactes, riscos i amenaces que afecten les praderies de posidònia a les Balears, tot i que evidentment la supervivència d'aquest hàbitat està qüestionada també per altres factors que intervenen a nivell global, com el canvi climàtic.

Passat un any des de l'inici en l'aplicació de la norma, volem repassar les determinacions més importants del decret, ja que considerem que la seva aplicació i desplegament encara té molts d'aspectes pendents.

1. Sobre el fondeig i la seva vigilància

La prohibició del fondeig sobre posidònia és l'aspecte més conegut del decret, i per tal d'aplicar-lo es compta amb un dispositiu sense precedents per tal de vigilar i informar. L'estiu de 2018 es van revisar 45.218 embarcacions fondejades, de les quals 5.249 (11,6%) foren desplaçades després de comprovar que estaven fondejades sobre posidònia. Enguany sembla que les xifres en mantenen, ja que entre el 15 de maig i el 20 de juliol s'han revisat 23.887 fondejos, dels quals 2.479 (10,4%) estaven sobre posidònia. Tot i l'alta xifra de fondejos comprovats sobre posidònia, només s'iniciaren 42 expedients sancionadors (0,8%). Crida l'atenció el baixíssim percentatge de casos en que es va iniciar el corresponent expedient d'infracció per incompliment del decret, atribuïble fonamentalment a la manca d'autoritat del personal implicat en les tasques de vigilància i informació. Si es vol que la prohibició sigui respectada, cal començar per fer-la efectiva. Malauradament, la informació no és suficient, i després d'un any en que s'ha parlat més que mai de posidònia veim com el nombre i percentatge de casos en que es fondeja sobre posidònia no està minvant al ritme desitjable.

2. Sobre la cartografia

Ja es disposa d'una cartografia de distribució de les praderies de posidònia a les Balears, tot i que incompleta i d'una fiabilitat variable. Així, la millor cartografia la trobam a Formentera, mentre a grans zones de Mallorca (ponent i tramuntana) no se'n disposa de cap. Precisament el litoral de ponent de Palma, Calvià i Andratx, amb la pressió de fondeig més alta de Mallorca, segueix sense disposar de cartografia que pugui informar els navegants i pugui ser utilitzada pels agents de l'autoritat per aplicar el decret.

La nova cartografia està en procés d'elaboració, si bé no es preveu que estigui disponible fins el 2020 en el millor dels casos.

3. Sobre els camps de boies

El decret estableix la possibilitat de creació de camps de boies ecològiques a les praderies més afectades pel fondeig i que per tant requereixen d'intervenció per a la seva recuperació. Tal i com estableix al decret, el gestor dels nous camps de boies ha de ser una administració pública, i ha de prevaler el criteri d'interès de servei públic i de conservació de l'espècie sobre l'econòmic. Tot i això, un any després de l'aprovació del decret seguim amb els mateixos camps de boies preexistents (un total de 7 a les Balears, dos d'ells a Mallorca). Fins ara no se n'ha creat cap de nou, tot i que hi ha zones on són clarament necessaris per evitar la forta degradació d'algunes praderies (Portals Vells n'és un bon exemple).

4. Sobre el control d'emissaris

Els abocaments d'aigües insuficientment depurades generen un impacte evident sobre les praderies. Per això el decret preveu que els titulars d'autoritzacions d'abocament al mar per conducció o emissari submarí han de remetre anualment a l'administració competent els resultats dels controls de seguiment previstos en l'autorització, i cas que d'aquests resultats se'n pugui inferir una afecció a la praderia de posidònia s'ha de requerir al titular de l'abocament que efectui les millores necessàries en el tractament de l'efluent per minimitzar-ne l'impacte. Segons dades de 2015, incloses a la documentació de la revisió del Pla Hidrològic de les Balears, es podrien estar abocant a la mar via emissari un total de 75'9 milions de metres cúbics d'aigua procedent de 31 depuradores. El 35% d'aquest volum correspondria a depuradores que no disposen de tractament terciari, i que per tant tracten l'aigua de forma insuficient pel que fa a microorganismes i nutrients. Des del GOB avaluem en un mínim de 21'7 milions de metres cúbics el volum d'aigua procedent de depuradora que en aquests moments s'estaria abocant a zones poblades per posidònia o molt properes a praderies d'aquesta espècie. No ens consta que aquesta situació hagi canviat després de l'aprovació del decret, i per això hem demanat a Medi Ambient els resultats corresponents als diferents emissaris, i en el seu cas les mesures adoptades per millorar l'abocament. (continuarà)

GOB

Parlem de cuina

Postres d'estiu (III). Granissats

(ve de la setmana passada)

Per a aquests dies tan calorosos dels mesos de juliol i agost us deixaré un seguit de receptes i consells per a fer unes bones i fresques postres, a base de gelats, Biscuits glacés, sorbets, granissats i altres elaboracions ben adequades per a minvar la calor i oferir uns bons moments de relax a la calor estiuenca.

Per a fer aquests granissats d'avui usarem el congelador. Un cop fetes les cremes/bases/sucs, les posarem dins una palangana al congelador (una capa fina) i al cap de 45 minuts de congelació ho batrem amb unes batedores per a rompre la capa de gel. Ho tornam a col·locar i deixam reposar una hora més. Rompem una vegada més i ja tindrem el granissat fresquet fet. Si fes falta podem repetir l'operació alguna vegada més. Si volem fer-ho més finet, podem donar-hi un poquet de batedora.

Granissat de mandarina/taronja /clementina/poncir /llimona

Ingredients: El suc de fruita, aigua (per rebaixar l'acidesa si escau), sucre (150 grams per litre), ratlladura de cítrics. Unes fulles de menta, herba-sana o alfabeguera.

Elaboració: En una olla encalentirem el suc de fruites i l'aigua, amb el sucre fins que aquest s'hagi dissolt. Afegirem la ratlladura de cítrics i ho mantindrem a foc lent (molt lent) durant quatre o cinc minuts. Deixam refredar i li afegim un poc de fines herbes picades.

Granissat de llimona i romaní

Ingredients: 300 ml d'aigua, 50 grams de sucre, 150 ml de suc de llimona i la seva pell.

Elaboració: Per fer aquest granissat posarem l'aigua, la pella de llimona i 50 g de sucre en una olleta i ho farem infusonar durant cinc minuts. Un cop infusonat, però encara calent, hi mesclarem el suc de la llimona i unes branquetes de romaní. Abocarem tot en un recipient de plàstic de forma que quedi una capa de tres centímetres en el fons i ho posarem al congelador durant una hora més o menys, fins que la superfície comenci a congelar-se. Procedir igual que a l'explicació de la introducció d'aquest article.

Granissat de síndria (vegeu fotografia)

Ingredients: 4 tasses de suc, polpa de síndria (sense llavors), una tassa de sucre, mitja tassa de suc de llimona.

Elaboració: Posam en un recipient les quatre tasses de síndria sense llavors, el sucre i mitja tassa de suc de llimona i ho mesclarem bé amb una batedora.

Abocarem tot en un recipient de plàstic gran, de manera que la barreja cobreixi el fons d'aquest i procedim com habitualment feim. Aquest cop la base va en fred, no l'hem d'encalentir.

Granissat de pinya i coco

Ingredients: mig quilogram de pinya natural trosjada, 200 grams d'aigua de coco.

Elaboració: Mesclarem la polpa de pinya natural trosjada i 100 grams d'aigua de coco. Triturarem amb una batedora fins que quedi una barreja suau. Podem colar-la si volem. Afegirem la resta d'aigua de coco i



ho homogeneitzarem bé i ja ho podem passar al congelador.

Granissat de fraules amb pebre verd

Ingredients: 3 tasses de fraules pelades a rodanxes, el sucre que vulguem, uns grans de pebre verd i el suc d'1 llimona.

Elaboració: Deixarem reposar les fraules tallades amb el sucre i el pebre durant almenys una hora a temperatura ambient. Ara passarem les fraules per la liquidadora amb el suc de llimona. El suc resultant, el posarem damunt un placa deixant-lo amb una gruixa de 3 centímetres i cap a congelar.

Granissat de Mojito

Ingredients: 1 copa de rom, 3 cullerades de canya, 1 tassó d'aigua, 1 tassó d'aigua amb gas, 1 llimona, 20 fulles de menta fresca, 100 grams d'ametlles, 100 grams de sucre.

Elaboració: Retirarem els nervis de les fulles de menta, les col·locarem en el morter, afegirem les 3 cullerades de sucre i ho picarem tot bé. Abocarem un rajolí de suc de llimona i seguirem picant. Afegirem també la meitat de l'aigua amb gas i mesclarem bé. Un cop ben picades, les herbes afegirem la resta de l'aigua amb gas, l'aigua i el rom.

Procedirem com fins ara durant el procés de congelació.

Per a guarnir el nostre granissat de mojito, posarem els 100 grams de sucre en una pella amb rajolí d'aigua i un rajolí de suc de llimona. Quan comenci a caramel·litzar afegirem les ametlles. A foc suau les anirem cuinant, donant-li voltes sense parar durant uns 8 minuts fins que quedin ben garapinyades.

parlemdecuina@hotmail.com
www.cuinant.com



Juan A. Fernández