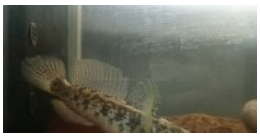
la CRONACA di RAVENNA

Università

25 Luglio 2022

Tornano i paganelli in valle grazie ai nidi in 3D

Cifla ha coordinato un progetto realizzato con Cestha e Naturedulis per ripopolare ambienti caratteristici



25 Luglio 2022 Favorire il ritorno del Ghiozzo Go (detto anche paganello) in valli, lagune e foci salmastre del utilizzando nidi artificiali realizzati con stampanti in 3D. In questa attività sono stati coinvolti due istituti scientifici specializzati sulle ricerche marine: Cestha, di Marina di Ravenna, che ha seguito prevalentemente le parti di progettazione dei nidi artificiali e la gestione di riproduttori e nuovi nati, e Naturedulis, di Goro, che si è occupata della gestione alimentare delle larve.

Il progetto è coordinato da Cifla, Centro per l'Innovazione di Fondazione Flaminia, e finanziato nell'ambito del Flag Costa dell'Emilia-Romagna, Priorità 4 Feamp 2014-2020, Azione 3° 'Diversificazione dei prodotti ittici e delle attività della pesca'.

Si è cercato in particolare di ricreare un ambiente artificiale per la deposizione dei Go simile a quello naturale attraverso la progettazione e realizzazione di nidi di plastica di origine vegetale mediante l'uso di stampanti 3D. Sono stati quindi recuperati alcuni esemplari di Go, dove ancora presenti, e messi in vasca in proporzione idonea tra maschie e femmine e tra maschi e nidi, poiché per questa specie è il maschio a occuparsi dei nuovi nati, e ricreate condizioni per l'accoppiamento e la deposizione. Le larve sono quindi state seguite fino allo svezzamento.

Il Ghiozzo GO (Zosterisessor ophiocephalus) è un pesce che vive quasi esclusivamente in ambienti di transizione come valli, lagune e foci salmastre e la sua sopravvivenza è legata all'habitat in cui vive che oggi risulta purtroppo fortemente compromesso in quanto caratterizzato dalla presenza di piante fanerogame, ossia piante marine, che stanno scomparendo. Il Go utilizza infatti queste piante nel periodo riproduttivo per la costruzione del nido e la deposizione delle uova.

Un tempo il Go era molto abbondante nelle zone ravennati, attualmente è quasi completamente

venuto meno. Si tratta di una specie di interesse commerciale, è infatti oggetto di attiva pesca nella Laguna di Venezia e nel Mar Nero ed è componente essenziale di alcuni piatti tipici della cucina veneziana. Costitutiva una risorsa anche per la pesca valliva locale fino alla sua pressoché estinzione.

© *copyright la Cronaca di Ravenna*