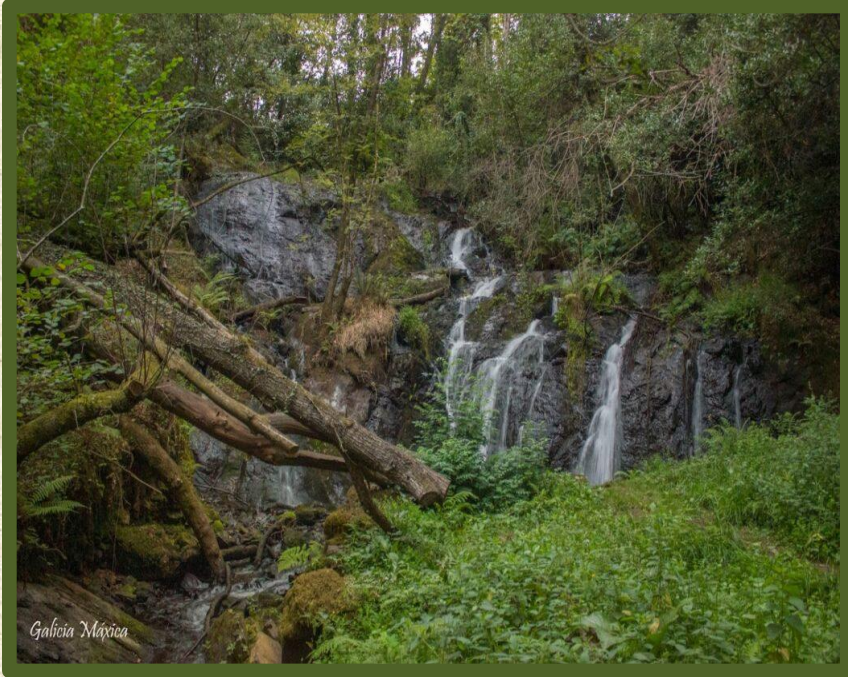




Deputación
DA CORUÑA

Boletín de Medio ambiente

Nº 241
5/10/2022



O concello de **Touro** pode presumir de ter no seu territorio varias fabulosas fervezas. Exemplo diso son o **Salto das Pombas**, **As Hortas**, **O Batán** ou a **Ferveza de Mince**.

Mince é un lugar da parroquia de Prevediños que se coñece pola súa ferveza e polo tamén chamado Pazo de Mince. Moi preto do pazo e por tanto da aldea de Miñce, pasa o **Rego de Vilapedre** ou **Prevediños**, que nace moi cerquita do aeroporto internacional de Santiago de Compostela. Este río desemboca entre Foxás e Bendaña e entrega as súas augas ao Ulla. O río forma a Ferveza de Mince ao ter que saltar unha parede rochosa duns 5 metros de altura.

Galicia Máxica

Noticias

O concello da Coruña pretende electricificar todas as bicicletas municipais

O novo BiciCoruña que se inaugurou este verán foi todo un éxito. Preténdese ampliar a infraestrutura actual participando na segunda volta dos fondos europeos Next Generation. O **obxectivo**, é **substituír todas as bicicletas mecánicas que se poida por eléctricas**, coas que se pedalea sen esforzo. Estas sempre son as primeiras en desaparecer das estacións de BiciCoruña, e os máis lentos ven obrigados a exercitar as pernas mentres soben gruñendo as costas da cidade. Actualmente, hai **514** bicicletas, das que **172** son **eléctricas**.

O Concello investirá **dous millóns de euros** neste servizo, ampliando as 55 estacións previstas que aínda se están instalando nos Rosales ou Cidade Escolar.

Máis Info

Green Deal Going Local Handbook

O Comité Europeo das Rexións (CDR) publica o **primeiro manual do Pacto Verde**, centrado na **adaptación ao cambio climático**. O manual recolle un conxunto de ferramentas interactivo que proporciona **información** sobre a axuda financeira e os instrumentos técnicos cos que poder implantar medidas de adaptación ao cambio climático en función das diferentes zonas xeográficas e particularidades rexionais. O **obxectivo** é **dotar aos entes locais e rexionais** dun conxunto de ferramentas e recomendacións que lles permitan **adaptarse mellor ao cambio climático**, minimizar as vulnerabilidades e desenvolver a resiliencia, cō fin de reducir tanto os riscos de desastres como as perdas e os danos. Cada Estado membro da UE dispōn do seu propio manual.

Máis Info

O clima árido avanza en España a un ritmo vertixinoso

Temperaturas á alza, **veráns** máis longos e **descenso** de precipitacións nun contexto mundial de cambio climático compoñen o cóctel que está a facer avanzar os climas áridos en España en detrimento de as zonas con climas tépedos. E este fenómeno acelérase este ano. Así o indican as informacións da **Axencia Estatal de Meteoroloxía**.

O **ano hidrolóxico actual**, que comezou o 1 de outubro de 2021 e terminará o próximo 30 de setembro, **está a ser moi seco**: cunhas choivas actualmente inferiores nun 25% ao valor normal, e é probable que acabe situándose entre un dos tres máis secos da serie histórica cando finalice.

Máis Info

A desalación depura a súa tecnoloxía para combater a seca de forma máis sostible

A **escaseza de auga ameaza ao noso país**: os prognósticos indican que para o ano 2030 un 65% da poboación sufrirá as consecuencias da seca. E segundo a Axencia europea do medio ambiente, **España é o país europeo con maior tendencia á tensión hídrica**. As alarmas xa saltaban en 2021, e volven manifestarse este ano: a sede global faise crónica.

Ante este panorama, unha das solucións pasa pola **desalación**, unha serie de técnicas coas que, mediante **procesos físicos ou químicos**, elimínanse os minerais, maiormente sal, da auga do mar ou da auga salobre.

España é pioneira en desalación e un de líderes a nivel global. Oito das súas empresas están entre o vinte máis grandes do mundo e é o quinto país do mundo e o primeiro de Europa en capacidade instalada de desalación.

Máis Info

Os Vinte e sete apoian reducir os residuos de pesticidas en alimentos para protexer ás abellas

Os países da Unión Europea apoiaron a proposta da Comisión para **limitar ao máximo a presenza de pesticidas neonicotinoides en alimentos**, ata o limiar mínimo detectable pola ciencia, como medida para reforzar a protección das abellas na UE.

A Axencia Europea de Seguridade Alimentaria detectou que dúas das sustancias presentes nestes praguicidas, a **clotianidina** e o **tiametoxa**, representan un alto risco para os polinizadores e, de feito, o seu uso ao aire libre xa fora prohibido en 2018 na UE.

A nova norma **reducirá o límite máximo** de ambas as sustancias que estean presentes tanto nos **alimentos** como nos **pensos** ata o nivel máis baixo que a tecnoloxía é capaz de medir.

A nova normativa presentarase ao **Consello Europeo** e ao **Parlamento Europeo** que teñen **dous meses para decidir** e, se ningunha das institucións oponse, o regulamento adoptárase a principios de 2023.

Máis Info

Sabías que...

Ao contrario do que está instalado na imaxinación popular, os **pingüíns** non se orixinaron na Antártida senón nun microcontinente chamado **Zelandia** (ao redor da actual Nova Zelandia) e desde aí, desde aquel punto de inicio, uns 60 millóns de anos atrás, comezaron a **dispersarse, a evolucionar, a transformarse**.

Mestura informativa

RECEITA ECOLÓXICA: Tataki de atún

Ingredientes: 250 g de ventresca de atún fresco, 100 ml de salsa de soia, xenxibre, 1 cullerada de aceite de sésamo, wasabi, sésamo.

A peza de atún escollida debe conxelarse un mínimo de 72 horas. Desconxelar na neveira. Despois, macerar o atún durante 50 minutos nun recipiente coa salsa de soia, o xenxibre, o wasabi e o aceite de sésamo. Se o macerado non cobre a peza ao completo, voltear aos 25 minutos.

Cepillar a tixola con aceite e cando estea ben quente incorporar o atún, cando o bordo empece a branquear dar a volta. Repetir este proceso nos seus catro lados. Retirar do lume, deixar amornar durante 10 minutos e filetear. É moi importante que utilicemos un coitelo ben afiado para conseguir o corte tradicional do tataki.

Máis Info

As microalgas prometen alimento abundante e saudable en calquera contorna

Alimentar unha poboación mundial crecente que alcanzará os **9.800 millóns de persoas en 2050**, segundo as previsións das Nacións Unidas, e a necesidade de conservar os recursos naturais para as xeracións vindeiras poden parecer obxectivos contraditorios.

A maioría da xente está familiarizada coas **algas** máis **grandes**. Poden medrar ata tres metros de longo e, nalgúns zonas, son un manjar moi recoñecido. As especies afíns, as **microalgas**, que poden atoparse tanto na auga de mar como na auga doce, gañaron atención na investigación debido ás súas extraordinarias propiedades. Poden utilizarse para a alimentación animal, sobre todo na acuicultura, e para diversos alimentos, como pasta, salchichas veganas, barriñas enerxéticas, produtos de panadería e cremas vexetais.

Máis info

O Camiño Inglés, de cinema en Betanzos, Miño e Paderne

O Camiño Inglés ao seu paso por **Miño, Paderne e Betanzos**, é o principal protagonista do proxecto audiovisual **O noso pasar: A nosa natureza**, que forma parte do programa O Teu Xacobeo promovido pola Xunta e que se rodou a pasada hai pouco nas tres localidades coruñesas. A iniciativa ten como **obxectivo** fomentar a participación de todos os galegos para seguir construíndo unha cultura común sobre o Camiño. «Trátase da maior convocatoria aberta da historia desta comunidade autónoma», explican desde a produtora encargada da cinta, Melgo Cinema.

Máis Info

A perda ou desperdicio de alimentos supón o 38% do uso total de enerxía no sistema alimentario

Baixo o lema “**Polas persoas, polo planeta**”, o 29 de setembro celébrase a terceira edición do **Día Internacional de Concienciación sobre a Perda e o Desperdicio de Alimentos**, unha efeméride coa que se pretende axitar a conciencia dos cidadáns e lograr a súa colaboración para poñer fin á perda e desperdicio de alimentos e, ao mesmo tempo, fomentar a seguridade alimentaria e unha nutrición adecuada. Nun mundo con cada vez máis poboación, o desafío non debe ser como producir máis alimentos, senón como reducir a súa perda e desperdicio de maneira sostible, e como lograr sistemas alimentarios con capacidade de resiliencia.

Cando se **perden ou desperdician alimentos**, todos os **recursos** que se **utilizaron para a súa produción** -como a auga, a terra, a enerxía, a man de obra e o capital- **desaprovéitense**. Ademais, a súa eliminación en entulleiras xera emisións de gases de efecto invernadoiro (GEI), o que contribúe ao cambio climático.

Máis Info

Boas Prácticas

Valencia, seleccionada para un proxecto europeo que deseñará políticas de transición ecolóxica inclusiva

O proxecto permitirá estudar durante dous anos como afectan as políticas ambientais á vida na cidade para elaborar unha folla de ruta que evite que a transición ecolóxica aumente as desigualdades sociais.

Fair Local Green Deal está financiado pola Comunidade Europea e a Fundación Porticus que pretende fomentar procesos participativos e elaborar desde a cidadanía os Acordos Verdes Locais. Así, en Valencia, a Fundació València Clima i Energia establecerá contacto cos diferentes axentes sociais, incluíndo aos grupos máis vulnerables da poboación, para analizar as políticas ambientais urbanas existentes e expor novas, ao mesmo tempo que se promoven a xustiza e a equidade.

Máis info

Estas serán as novidades do novo servizo de recollida de residuos de Xirona

Entre as novidades, no que se refire á recollida de residuos, este novo contrato inclúe a implementación de diferentes modelos de recollida selectiva segundo a tipoloxía de zona da cidade, co obxectivo de incrementar os índices de recollida selectiva totais e alcanzar os obxectivos marcados pola Unión Europea. Neste sentido, prevense tres modelos de recollida selectiva: a recollida con colectores intelixentes segundo calendario establecido, que se implementará alá onde hai maior densidade de poboación, o modelo leva a porta domiciliario aos barrios caracterizados por vivendas unifamiliares, e áreas temporais de recollida baseado en colectores de poñer e quitar, modelo específico para o Barri Vell e o Mercadal.

Máis Info

O municipio de Ribeira renovará a súa iluminación portuaria con LED e telexestión

En Ribeira instalaranse equipamentos de altas prestacións deseñados para espazos portuarios pola súa resistencia en ambientes mariños e condicións climáticas adversas. Ademais, tamén se incrementará a protección contra as sobretensións e implantarase unha capa tecnolóxica para o telecontrol da iluminación.

No porto de Ribeira renovarase 69 luminarias e proxectores, incluíndo a retirada dos dispositivos existentes. En Barbanza, Portos levará este proxecto aos portos de Aguiño (70.000 euros), A Pobra do Caramiñal (223.000), Cabo de Cruz (133.000) e Rianxo (268.000). En total, se investirá un millón de euros na zona.

Máis Info

Axenda Ambiental

- 🍷 **ECOMENÚ LITERARIO.** Día Mundial das aves. Sábado, 8 de outubro, no Xardín do Pazo de Lóngora.
- 🍷 O CEIDA, xunto á asociación Mar de fábula e o colectivo RetoqueRetro, e o apoio da Deputación da Coruña, organiza varias actividades a favor da conservación dos nosos mares. Baixo o título 'Traballando pola saúde dos océanos'.

Ver Boletíns anteriores

Deputación da Coruña
Servizo de Desenvolvemento Territorial e Transición Ecolóxica
Email: medioambiente@dacoruna.gal