



Deputación  
DA CORUÑA

# Boletín de Medio ambiente

Nº 240  
28/09/2022



O golfo Ártabro non sería un espazo vivo sen os seus ríos. Unha desas correntes que define o golfo Ártabro é o **Baxoi**, que, como sucede noutros casos, **recibe diversos nomes** segundo o tramo de que se trate. **Percorrer o seu curso final** é unha aventura idónea para os que gustan de **dar un paseo en bicicleta**. Concello de **Vilarmaior**, área recreativa **Muíño de Ferreñas**. Ese é o punto de encontro e partida. De matrícula de honor, coidada, limpa, completa, con mesas e bancos, pequenas paraxes maravillosas, por suposto o muíño que dá nome ao lugar... Todo un exemplo para Galicia. E aí, ao fondo, únense pola esquerda o **Anduriña**, ancho e vivaz, e o **Vilariño**, tímido e con pouca auga. **E a corrente de ambos os xuntos é o Baxoi propiamente dito.**

## Noticias

### Langosteira terá a primeira planta experimental galega de eólica mariña

A plataforma estará a **dez quilómetros da costa**, en fronte do porto exterior. Contará con dous ou tres aeroxeradores e alcanzará unha potencia de 30 megawatts.

Na actualidade, o **74 % da electricidade** que se produce na comunidade provén de **fontes renovables** —co que se alcanzou a porcentaxe prevista pola UE para o 2030— e está previsto chegar ao 100 % no 2025. Pero ademais, a instalación de Langosteira servirá para **impulsar a expansión da eólica mariña en Galicia**, xa que permitirá facer probas de prototipos flotantes e estudos relacionados co medio mariño, co fin de compatibilizala coa pesca.

Máis Info

### O Festival Mar de Mares da Coruña cerra a súa última edición con récord de asistencia

O Festival Mar de Mares despídese un ano máis da Coruña con **récord de asistencia** nas numerosas e diversas actividades programadas na súa novena edición que, baixo o **lema Colle a onda**, estivo marcada pola aventura e polo papel da muller na exploración e divulgación da importancia dos océanos e na súa preservación.

Mar de Mares segue presente na Coruña coa **exposición de fotografías Un lugar frío e solitario. As viaxes de Scott & Shackleton ao Polo sur**, no Paseo da Mariña ata o **próximo 16 de outubro**.

Máis Info



## O aumento da reciclaxe de latas permite a súa reutilización

A taxa de reciclaxe do conxunto de latas de **bebidas** en **España** superou o 72% en 2021 e alcanzou o 67% no caso das latas de aluminio, o que demostra que **a sociedade está “cada vez máis involucrada no coidado ambiental”** e permite a **reutilización** da materia prima, afirmou a Asociación de Latas de Bebidas (ALB).

Este hábito “crecente” de reciclaxe garante a reutilización do metal na produción de novas latas e outros produtos, cun **aforro do 95% da enerxía** necesaria para fabricalos, segundo un comunicado da entidade.

O aumento da sensibilización e o compromiso cidadán viuse á súa vez reflectido na correcta clasificación dos residuos, cun **incremento do 17% na tonelaxe de latas recuperadas por vía selectiva**, tanto de colector amarelo, como recollidas no ámbito privado.

Máis Info

## Cambiar a alimentación animal podería alimentar a 1.000 millóns de persoas

Mentres millóns de persoas en todo o mundo enfróntanse á ameaza da **fame negra** ou a **malnutrición**, a produción de pensos para o gando e os peixes está a esgotar recursos naturais limitados que poderían utilizarse para producir alimentos para as persoas. Unha nova investigación da Universidade de Aalto, en Finlandia, e publicada na revista Nature Food, mostra como **o axuste da alimentación do gando e os peixes** podería manter a produción e, ao mesmo tempo, poñer máis alimentos ao dispor das persoas.

Estes cambios, relativamente sinxelos, aumentarían significativamente a subministración mundial de alimentos, **proporcionando calorías para ata un 13% máis de persoas** sen necesidade de aumentar o uso dos recursos naturais nin de realizar grandes cambios na dieta. Na actualidade, **aproximadamente un terzo da produción de cereais** utilízase como alimento para animais, e ao redor **dunha cuarta parte da pesca** capturada non se utiliza para alimentar ás persoas.

Máis Info

## Cepesca logra retirar 18 toneladas de redes para reciclaxe a través do proxecto ‘Reduce-II’

Cepesca (Confederación Española de Pesca) conseguiu retirar **máis de 18 toneladas de redes** para a súa **reciclaxe** a través do **proxecto Reduce-II**, que levou a cabo durante oito meses en oito portos e dúas empresas pesqueiras do litoral español.

O **principal obxectivo** deste proxecto foi promover a economía circular para alongar a vida útil dos aparellos do sector pesqueiro mediante a implantación dun modelo de xestión responsable deste tipo de residuos.

O proxecto tamén **contemplou accións de formación** dirixidas a **todos os actores implicados** (rederos, armadores, pescadores ou autoridades portuarias, entre outros), tanto en xestión como na normativa actual relativa á redución do impacto de determinados produtos plásticos no medio ambiente, á vez que permitiu analizar e validar datos dos pilotos realizados para xerar coñecemento e crear modelos de xestión futuros con riscos operacionais mínimos e rendibles desde o punto de vista dos seus custos.

Máis Info

## Sabías que...

Un equipo científico formado por investigadores do Museo Nacional de Ciencias Naturais (MNCN-CSIC) e o Instituto de Estudos Ceuties (IEC) acaba de descubrir unha **especie nova de escaravello** de mediano tamaño pertencente ao xénero **Eurymeloe** en Guadalaxara, en concreto no Porto da Quesera, que separa as provincias de Segovia e Guadalaxara. Segregan **cantaridina**, un veneno de interese farmacolóxico capaz de degradar os tecidos dos seus depredadores.



# Mestura informativa

## RECEITA ECOLÓXICA: Crema de coliflor

**Ingredientes:** 1 coliflor grande, 1 cebola grande, 600 ml caldo de verduras, 200 ml leite enteiro ou bebida vexetal de améndoas, soia, avena..., aceite de oliva virxe extra, pementa negra moída e sal (ao gusto).

Preparamos a coliflor retirando as follas e o talo. Separamos os floretes en pezas dun tamaño o máis similar posible. Lavámoslos ben. Reservamos. Pelamos a cebola e cortámola pola metade. Despois cortámola en xuliana fina para que se poche máis rápido. Quentamos un fondo de aceite de oliva virxe extra nunha cacerola e engadimos a cebola. Pochamos a lume suave durante un cinco minutos ou ata que estea tenra e translúcida....

Máis Info

## O chicle é un residuo perigoso e reciclable

Despois das **cabichas de cigarros**, os **restos de chicle** constitúen o segundo residuo común, máis contaminante do planeta, xa que ambos teñen **compuestos químicos sumamente dañinos** para o **medio ambiente** e necesitan varios anos para desaparecer naturalmente.

O **chicle** é un residuo perigoso e reciclable. Espérase que o mercado mundial dos chicles creza de forma constante. É que para 2027 mova un 40 mil millóns de euros. Por sorte, xa hai ideas sobre a mesa que buscan atopar unha solución a este tema 'pegañento'.

Este crecemento está impulsado polas **innovacións** asociadas a este produto, especialmente con aquelas versións que **non conteñen azucres** e que se popularizaron tanto. Posto que existen todo tipo de versións, sabores e formatos, ademais dun enorme aparello publicitario que os vende sen parar.

Máis info

## 26 de setembro: Día Mundial da Saúde Ambiental: Somos o que comemos, bebemos e respiramos

**Auga, aire e chan son os compoñentes ambientais nos que se sustenta a vida**, e sobre os que o ser humano parece estar empeñado en exercer presión, con "decisións políticas, sociais e comerciais que favorecen a crise climática e sanitaria" e que EFE analiza con varios expertos consultados no marco do Día Mundial da Saúde Ambiental.

Así o expresa a Organización Mundial da Saúde (OMS), que calcula que **case un cuarto das mortes anuais pode atribuírse a factores ambientais**, como a contaminación do aire, o deficiente saneamento e hixiene da auga e a escaseza do recurso ou as prácticas agrícolas, entre outros, que poñen en risco a saúde das persoas.

Máis Info

## Madrid prohíbe tirar vidro a reciclar a partir das 22h e deixar cartón fora do colector

**Antes de acabar o ano, os madrileños terán prohibido arroxar vidro ao colector verde en horario nocturno.** Para favorecer o descanso dos veciños, só poderase reciclar unha botella de viño ou outro envase de cristal durante 14 horas do día, entre as 8.00 horas da mañá e as 22.00h da noite. Incumprir esta obrigaçión estará tipificado como infracción leve, cunha sanción aparelhada de ata 750 euros. Así o indica a nova Ordenanza de Limpeza dos Espazos Públicos, Xestión dos Residuos e Economía Circular.

Esta medida **diríxese especialmente para os hosteleiros** co fin de **evitar a contaminación acústica** que, especialmente en rúas estreitas e en horario de noite, prodúcese cando se lanzan os residuos de vidro

Máis Info



# Boas Prácticas

## Catro municipios obteñen os primeiros Certificados Residuo Cero en España

Tras o seu compromiso oficial de converterse en Residuo Cero en marzo de 2021, os municipios del **Boalo**, **Cerceda**, **Mataelpino** na Comunidade de Madrid e **Torrelles de Llobregat** en Cataluña convértense nos **primeiros pobos Certificados Residuo Cero de España** con a acreditación dunha estrela para o municipio madrileño e tres para o catalán.

A **Certificación de Cidades e Pobos Residuo Cero** é un estándar europeo de certificación avaliado por terceiros, desenvolvido pola organización non gobernamental Mission Zero Academy (MiZA) e impulsado por Zero Waste Europe, cuxo obxectivo é acelerar a transición cara ao residuo cero e a implementación da economía circular nos pobos e cidades europeas, a nivel local.

Máis info

## Un proxecto do Bosque Metropolitano para recuperar o ecosistema fluvial do Manzanares recibirá 2,6 millóns dos fondos europeos

Un **proxecto do Bosque Metropolitano**, a gran infraestrutura verde de **75 km que bordeará Madrid**, foi elixido pola Fundación Biodiversidade, adscrita ao Ministerio de Transición Ecolóxica, para recibir unha das subvencións da Unión Europea a través dos **fondos Next Generation**. En concreto, serán 2,6 millóns de euros para a **recuperación do ecosistema fluvial Manzanares-Gavia-Bulera**, reducindo o risco de inundacións e mellorando o estado do ecosistema acuático e terrestre deses arrosios.

Máis Info

## Os donos de cans terán que limpar os seus ouriños a partir de novembro

A **Coruña** é unha cidade que ama aos cans (hai máis que nenos), e os seus donos báixanos á rúa para facer as súas necesidades ata catro veces ao día. O resultado son esas manchas cheirosas que se descubren nos faroís, nas esquinas, e nas árbores. A concelleira de Medio Ambiente anunciara o ano pasado que estaba decidida a regular ese aspecto, igual que se fixo coas deposicións sólidas, **obrigando aos donos dos cans a baixar á rúa provistos dunha botella de auga para diluír os ouriños** dos seus animais. Isto figurará no texto da **nova ordenanza**, cuxo proxecto, que xa está en **exposición pública na web** para que os cidadáns poidan facer as súas achegas ata o día tres do próximo mes.

Máis Info

## Axenda Ambiental

- Co fin de poñer en valor a contribución das Reservas de Biosfera como motor de desenvolvemento rexional e analizar o papel da innovación e a sostibilidade nestes territorios, 6-7/10 o CEIDA organiza a **xornada 'Ecoturismo e Reservas de Biosfera'**.
- Figuras femininas relevantes** na Reserva de Biosfera MC e TM, o CEIDA organiza unha cuarta edición centrada na figura de **Fanny Garrido**, 6 outubro.

Ver Boletíns anteriores

**Deputación da Coruña**  
**Servizo de Desenvolvemento Territorial e Transición Ecolóxica**  
Email: [medioambiente@dacoruna.gal](mailto:medioambiente@dacoruna.gal)