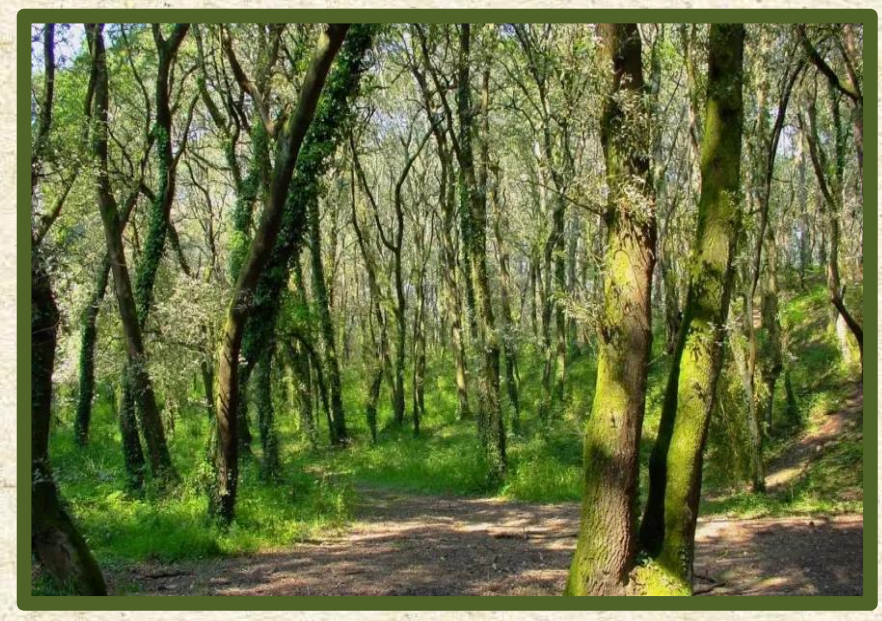
Deputación DA CORUÑA

Boletín de Medio ambiente

Nº 316
30/10/2024



En plena comarca da Coruña, as entrañas do municipio de **Cambre** esconden a primeira ollada un bosque animado repleto de maxia, historia e natureza. E aínda que o tempo cambiou unha boa parte da esencia e aspecto da **Fraga de Cecebre**, aínda é posible **percorrer algúns dos lugares máis emblemáticos da obra do galego** a través dun pequeno roteiro sinalizado que avanza baixo a sombra deste singular bosque da provincia da Coruña.

Noticias

Descubertos dous quilómetros de galerías na cova máis profunda de Galicia

Equipos espeleolóxicos galegos e asturianos descubriron dous quilómetros de galerías e pozos virxes na **cova máis profunda de Galicia, a sima Aradelas**, ao norte do Xeoparque Mundial dá UNESCO Montañas do Courel. A sima Aradelas, coñecida dende sempre polos habitantes de Campelo e outras aldeas dá contorna, foi explorada por primeira vez en 1972 polos clubs Santa Clara e Montañeiros Celtas de Vigo. Lestes clubs exploraron a sima acadando vos 120 metros de profundidade en 1973. Na década dous anos 90, foron descubertos 10 metros máis, convertendo á sima do Courel na cova máis fonda de Galicia e nun referente espeleolóxico dentro dá comunidade.

Máis Info

A desaparición da ostra salvaxe en Galicia revela a deterioración do leito mariño

As **ostras** son o que coñecemos como **enxeñeiras dous ecosistemas**. Cumpren un labor fundamental non seu hábitat, o cal modifican e transforman aumentando a riqueza do que as rodea. Segundo os rexistros, os arrecifes naturais de ostras poden chegar a ser **o fogar de case 200 especies de peixes e crustáceos**. Ademais, desempeñan un papel vital na estabilización dás liñas costeiras fixando o **leito mariño** e limitando a súa degradación. Tamén son expertas na limpeza da auga: **unha soa ostra adulta é capaz de filtrar ata 200 litros de auga ao día**. A súa poboación está moi mermada, quedan moi poucas poboacións naturais.

Máis Info

Día Internacional contra o Cambio Climático (24 de outubro). Paraísos da terra en risco de desaparecer

A **crise climática** xa está a causar estragos en moitos dos paraísos naturais que temos en España e no resto do mundo. As medidas para mitigala foron ata o de agora insuficientes e tardías, e urxe actuar canto antes para conservar e coidar a flora e a fauna dos lugares máis afectados polo quecemento global.

Lugares tan dispares xeograficamente como **Maldivas, o Kilimanjaro ou Venecia** enfróntanse a un alto risco de sufrir danos naturais irreversibles, que á súa vez carrexan implicacións culturais e económicas nas comunidades oriúndas.

O **quecemento global** non só afecta aos **polos**, tamén ten unha incidencia notable e perigosa en **illas e praias**. Algúns arquipélagos e zonas costeiras poden desaparecer parcialmente en 75 anos se non se palían os efectos que xa están a facer efecto en lugares paradisíacos. As **illas do Pacífico e as illas Maldivas** son algúns dos destinos en risco de desaparición.

Máis Info

Un 'xigante de sal' provocou a extinción de gran parte da biodiversidade mediterránea fai máis de 5 millóns de anos

Os **movementos da litosfera** (a capa máis sólida e superficial da Terra) ao longo da historia levaron repetidamente ao illamento de mar rexionais do océano mundial e á acumulación masiva de depósitos salinos, dando lugar ao fenómeno coñecido como '**xigantes de sal**'.

Os xeólogos/as atoparon xigantes de sal de miles de quilómetros cúbicos en **Europa, Australia, Siberia, Oriente Medio e outras rexións**. Estas acumulacións de sal **son valiosos recursos naturais** e foron explotadas desde a antigüidade ata hoxe en minas de todo o mundo (por exemplo, na mina de Hallstatt en Austria ou a mina de sal de Khewra en Paquistán).O xigante de sal do **Mediterráneo** é unha capa salina dun quilómetro de espesor baixo o mar Mediterráneo, que foi descuberta por primeira vez a principios da década de 1970.

Máis Info

Cada cidadán da UE xera 32 quilos de residuos de envases máis que hai tan só unha década

En 2022, e segundo datos de Eurostat, xeráronse **na UE un total de 83,4 millóns de toneladas de residuos de envases**, é dicir, 186,5 kg por habitante, o que supón, en comparación con 2021, unha diminución de 3,6 kg por habitante, pero un aumento de 31,7 kg con respecto a 2012. É dicir, **cada cidadán europeo xera case 32 kg máis de residuos de envases que hai só dez anos.**

Do **total de residuos de envases** producidos, o **41%** son de papel e cartón, o **19%** de plástico, o **19%** de vidro, o **16%** de madeira e o **5%** de metal.

A taxa de reciclaxe de envases situouse en 2022 no 65%. Para os de papel e cartón, foi do 83%, con máis de 28 millóns de toneladas recuperadas, mentres que a de vidro superou o 75% (11.855.000 toneladas), e a dos envases metálicos roza o 77% , con algo máis de 3 millóns de toneladas recicladas. No que respecta aos **envases de plástico**, en 2022 xerouse unha media de 36,1 kg por cada persoa que vivía na UE e, deles, recicláronse 14,7 kg. Isto supón o 41% de todos os residuos de envases de plástico xerados, fronte á taxa do 38% de 2012...

Máis Info

Sabías que...

A minería ameaza aos grandes simios africanos máis do que se cría

As materias primas producidas por esta actividade, como o **litio, o níquel ou o cobalto**, son utilizadas actualmente para a fabricación de multitude de **produtos tecnolóxicos**. Segundo unha nova investigación, máis dun terzo da poboación de **gorilas, bonobos e chimpancés** deste continente enfróntase a riscos relacionados coa extracción dos recursos mineiros.

Mestura informativa

RECEITA ECOLÓXICA: luras á galega

Ingredientes: Luras frescas: preferentemente pequenos, aínda que tamén se poden utilizar medianos, aceite de oliva virxe extras, allo, pemento: doce ou picante, que engade o toque típico de moitas receitas galegas, como no polbo á galega, sal groso: que se engade ao final para resaltar os sabores da lura, perexil fresco: picado, que engade frescura ao prato, viño branco galego (opcional): ás veces úsase para desglasar a tixola e engadir un toque de acidez e sabor ao prato.

Limpar ben as luras, retirando as entrañas, a cartilaxe e a pel exterior. As luras cocíñanse á **prancha ou á grella** cun pouco de aceite de oliva. O segredo é que o lume estea ben quente para que as luras se cociñen rapidamente, evitando que queden duros ou gomosos. Dóuranse lixeiramente por ambos os lados, o que lles dá un sabor delicioso e unha textura tenra…

Máis Info

Guía Completa dos 7 Mares: Desde o Caribe ata o Mediterráneo

A orixe exacta da expresión é incerto, pero crese que xurdiu na antiga Grecia, onde os mariños dividían o mar Mediterráneo en sete subrexións. Hoxe en día, a expresión «os sete mares» non ten un significado xeográfico preciso e recoñecido internacionalmente. Ao longo da historia, propuxéronse diversas interpretacións, desde os sete mares que rodean Europa e África ata os océanos Pacífico, Atlántico, Índico, Ártico, Antártico e os dous mares Mediterráneos (Oriental e Occidental). Algúns puntos claves inclúen:

Diversidade Biolóxica: Fogar de millóns de especies mariñas, moitos delas aínda descoñecidas. **Regulación Climática**: Os océanos absorben grandes cantidades de dióxido de carbono e calor, axudando a controlar o clima global. **Sustentabilidade**: Provén recursos como alimentos, medicinas e traballo a millóns de persoas.

Máis info

Bocadillos saudables?

O **bocadillo** forma parte da cultura alimentaria de varios países, e en España ten un papel importante. O pan foi, desde a antigüidade, un **elemento esencial na dieta dos países mediterráneos**.

Un bocadillo **pode substituír** algunhas das comidas e, á vez, constituír unha opción saudable na dieta. Para **almorzar**, tería que incluír cereais, láctico e froita. Esta combinación pódese conseguir empregando pan de noces untado con queixo e cuns liscos de figos. E para **comer ou cear**, tería que incluír fariáceos, verduras ou hortalizas e alimentos proteicos. É posible obter esta combinación se preparamos, por exemplo, un bocadillo con pan de pita, untado con queixo cremoso, unhas follas de leituga e dous liscos de tomates aderezadas con aceite de oliva e cebola e tiras de xamón cocido ou pito ao forno.

Máis Info

“Absolutamente salvaxe”: un estudo analiza a presenza de virus en cepillos de dentes

Segundo un novo estudo, vos cepillos de dentes e as alcachofas de ducha dúas fogares estadounidenses están cheos duns virus coñecidos como bacteriófagos (comedores de bacterias). Moitos destes «fagos» nunca se identificasen antes. Os investigadores, dá Universidade Northwestern de Illinois, analizaron 92 alcachofas de ducha e 36 cepillos de dentes.

E desde fai máis dunha década sábese que as alcachofas de ducha e as súas mangueiras poden albergar diversas especies bacterianas. Entre elas atópanse as que poden causar problemas de saúde, como as micobacterias, que poden provocar infeccións respiratorias, a Legionella, que causa a enfermidade do lexionario e a febre de Pontiac, e a Pseudomonas aeruginosa, que pode provocar infeccións de ouvido e nos ollos.

Máis Info

Boas Prácticas

Mabegondo, a granxa que tamén estuda como viven as súas vacas

Se hai un sitio onde saiban de vacas ese é, o **Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo (CIAM).** Levan moitos anos apoiando coas súas investigacións a un dos principais sectores económicos de Galicia, o vacún de leite. «Fomos pioneiros na produción de forraxe, que hai corenta anos aquí non se empregaba, e levamos anos traballando coa rotación de cultivos e coa alimentación dás vacas», explica Abelardo Nimo, director do centro. Nel **coidan a diario de 180 vacas**, noventa das cales están en muxido, e cultivan 37 hectáreas de millo para alimentalas. A **xenética**, a **emisión** de **gases de efecto invernadoiro** e a **alimentación** centran boa parte dos seus traballos.

Funcionan como unha granxa máis, que vende o seu **leite** á industria pero **as vacas participan**, sen sabelo, nunha infinidade de **proxectos de investigación** que busca mellorar as súas condicións e facelas máis produtivas.

Máis info

O Concello de Mutxamel e Hidraqua mellorarán a xestión do ciclo urbano da auga

O Concello de Mutxamel (Alacante) e Hidraqua poñen en marcha **vinte actuacións** para a mellora da **xestión do ciclo urbano da auga**. Estas accións, presentes no Proxecto 'AquaAlliance'.

Entre as vinte actuacións presentes neste PERTE para a dixitalización da auga no municipios de Mutxamel, atópase a elaboración de Plans Estratéxicos que axuden á toma de decisións futuras ante escenarios asociados ao cambio climático; a dixitalización de infraestruturas de auga potable e saneamento, a mellora na gobernanza; a transparencia e a participación na xestión do ciclo da auga …

Máis Info

VITORIA-GASTEIZ aproba un ambicioso Plan de Acción para mellorar o ambiente sonoro na cidade

A Xunta de Goberno Local de Vitoria-Gasteiz acordou a aprobación inicial do Plan de Acción para a **Mellora do Ambiente sonoro** de Vitoria Gasteiz (PAMAS) e que vén dar continuidade ás medidas contempladas no anterior documento vixente entre os anos 2019 e 2023.

O **obxectivo** é lograr que **preto de 14.000 persoas sufran menos contaminación acústica** e por tanto vexan mellorado o seu **benestar e calidade de vida**. E así, avanzar na estratexia de deseñar unha cidade con menos ruído, máis tranquila e máis respectuosa coa saúde da cidadanía. O Plan presenta unha estratexia a 5 anos, desde 2024 a 2028, con accións a manter no tempo que se irán adaptando

Máis Info

- 4 -

Axenda Ambiental

- **A Greenweekend,** o evento sobre emprendemento verde, Madrid 23 e 24 de novembro. Na Greenweekend premiarase ás mellores iniciativas en dúas categorías, mellor idea e mellor proxecto. O programa está aberto a profesionais e emprendedores do ámbito da sustentabilidade en España.
- **III Congreso Eólico Mariño**, congregará a 400 expertos do 6 ao 8 de novembro en Cádiz.

Ver Boletíns anteriores

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