

## EMERGENZA AMBIENTALE » NUOVO PIANO

## Caccia aperta e sparo libero alle nutrie

D'ora in poi anche i cacciatori in cerca di altre specie potranno premere il grilletto. Così si cerca di combattere l'invasione

di Ambra Prati

REGGIO EMILIA

Anche i cacciatori (purché abilitati) che vanno a lepri, se si imbattono in una nutria nel periodo venatorio, possono spararle. E' questa la principale novità del piano per il controllo delle nutrie, il primo varato dalla Regione e non più dalla Provincia per effetto della riforma Delrio e il primo in Italia ad essere emanato. Il piano, subito effettivo e di durata quinquennale, detta le direttive su questa specie particolarmente infestante che danneggia l'agricoltura e gli argini di bonifica: uno studio dell'Università di Pavia, menzionato da Coldiretti, stimava che nella Bassa lombarda - simile a quella emiliana - bisognerebbe eliminare un milione e 400 mila esemplari.

**LA NOVITA'.** Le nuove linee rendono giustizia ad un assurdo contenuto nel precedente piano, secondo il quale l'abbattimento diretto con arma da fuoco - su tutto il territorio e tutto l'anno - poteva essere effettuato dalla polizia provinciale, dagli agricoltori (solo se in possesso di abilitazione all'esercizio venatorio) o dai conduttori di fondi (anche se non abilitati, ma esclusivamente sul terreno di propria pertinenza), nonché dai cacciatori, ma solo se intenti al piano di controllo della nutria, quindi con relativo giubbotto colorato e scheda da stilare.

Alle doppiette che si trovavano a caccia di altre specie, lo sparo libero non era consentito: d'ora in poi, invece, via libera anche a loro, purché siano in possesso dell'apposito patentino e sempre sottostando al calendario venatorio - cioè dalla terza domenica di settembre al 31 gennaio nei territori cacciabili, dall'1 agosto al 31 gennaio nelle zone protette e in periodi diversi nei parchi.

«E' stato risolto un paradosso - afferma Stefano Bernardi, presidente dell'Atc Pianura Ovest, un ambito di caccia che va dall'Enza al Crostolo e dalla via Emilia al Po, un'ottantina di coadiutori in servizio su 500 cacciatori in



Le nutrie abbondano anche nel torrente Crostolo così come in tutta la Bassa emiliana; a destra Lorenzo Ferrari, comandante della polizia provinciale



## I NUMERI

## Come si riproducono e quante ce ne sono

**Secondo un calcolo di Agrinsieme le nutrie sul nostro territorio sono circa 70.000. Anche se non esistendo un vero e proprio censimento su questo animale si tratta di una stima presunta. Nel 2014 sul territorio della provincia di Reggio Emilia sono stati abbattuti 6.000 esemplari, a fronte di una media degli anni precedenti che si aggira nell'ordine delle 13.000 uccisioni. Questo decremento negli abbattimenti ha portato con il tempo a un aumento rispetto al passato di circa 3.500 nutrie femmine. Che sono in grado di andare in gestazione in media 2,5 volte l'anno con almeno 8 cuccioli per gestazione.**

attività - sebbene lo sparo alle nutrie riguardi solamente chi va a caccia senza cani». Secondo Bernardi, inoltre, rispetto all'anno scorso, «con il fermo che c'è stato (il piano precedente è scaduto a fine anno e siamo ripartiti a fine febbraio) le nutrie sono già aumentate e di parecchio: stiamo raccogliendo proprio



Il nuovo piano per il controllo delle nutrie permette anche ai cacciatori in cerca di altre specie di abatterle

in questi giorni le prime schede, ma a livello indicativo possiamo dire che sono già 500-600 le nutrie abbattute solamente in un paio di mesi».

**CONFERME.** Gli altri punti fermi del piano confermano invece lo status quo: la cattura delle nutrie è consentita con specifiche trappole, sia in cit-

tà che in campagna, tutto l'anno.

«La trappola ha numerosi vantaggi: è poco invasiva, è mirata, è più efficiente del fucile perché opera 24 ore su 24, non occorre sorprendere il roditore fuori dalla tana e non presenta problemi di sicurezza - spiega nei dettagli il comandante della polizia

provinciale Lorenzo Ferrari - ma, tra le controindicazioni del trappolaggio, c'è la necessità di parecchio personale, perché il meccanismo va controllato ogni giorno, e molti coadiutori hanno smesso perché subivano vandalismi o furti (sono di ferro zincolato)».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Sotterrata? Molto meglio incenerita

REGGIO EMILIA

Incenerita è meglio. La nutria morta, di solito sotterrata o lasciata sul posto se irrecuperabile, può essere gestita come un rifiuto speciale, soluzione sperimentale certo più igienica - visti anche i numeri significativi - ma costosa e non proprio sostenibile economicamente. L'anno scorso Reggio era stata una delle poche province in Regione a chiedere un contributo economico ad Aipo, Comuni di pianura e collina, enti di bonifica e associazioni agricole per allestire il conferimento delle nutrie nei due centri Sabar di Poviglio e Novellara che, causa scadenza dei piani comunali, hanno dovuto stopparsi a dicembre e hanno ripreso l'attività a fine febbraio: in questi due-tre mesi i cacciatori/coadiutori hanno già conferito duemila carcasse. Il sistema è complesso. Il compito più gravoso spetta ai coadiutori faunistici - nella provincia reggiana sono circa 700, che devono catturare, abbattere, raccogliere e soprattutto trasportare (con i loro veicoli privati) i roditori morti alle discariche; questo spiega perché sia previsto un incentivo economico per i coadiutori faunistici, che ricevono in dotazione sacchi appositi e fascette numerate, per garantire la tracciabilità del materiale biologico conferito. I coadiutori possono intervenire anche su richiesta: ad esempio se un residente vuole disfarsi dell'animale comparso in giardino o se il roditore si è insinuato nei liquami degli allevamenti zootecnici o negli argini di bonifica, in tal caso, occorre chiamare l'Atc o la polizia provinciale, che poi provvedono a trasportare la segnalazione. Una volta arrivate ai centri Sabar, le carcasse vengono stoccate in contenitori refrigerati: quando il contenitore è pieno, viene predisposto per il carico su veicoli speciali, per essere poi smaltito in ditte specializzate fuori provincia, che provvedono all'incenerimento. (am.p.)

## Cantina Albinea Canali

e l'Associazione Italiana Sommelier Reggio Emilia presentano

l'incontro con l'enologo Sandro Cavicchioli



Dopo un abbondante buffet tradizionale a base di gnocco fritto e salumi nostrani, l'enologo Sandro Cavicchioli ci racconterà di due importanti realtà e marchi storici della produzione vitivinicola modenese: "Bellei" e "Cavicchioli" fondate nel 1920 la prima e nel 1928 la seconda. Due aziende diverse ma ugualmente importanti per qualità e testimonianza del territorio, con più di 10 milioni di bottiglie prodotte e circa 200 ettari vitati.

A completare la serata seguirà una degustazione di otto etichette dedicate principalmente al grechetto gentile del Pignoletto e al Lambrusco di Sorbara, con una divagazione su vitigni internazionali.

Nel buffet: ▼ Franciacorta Saten docg Monogram ▼ Franciacorta Dosage Zero 2011 docg Monogram ▼ Nella degustazione: ▼ Pignoletto Spumante Metodo Martinetti dop Cavicchioli ▼ Pignoletto Frizzante Modena Ancestrale 2014 dop Bellei ▼ Pignoletto Spumante Modena Metodo Classico 2013 dop Bellei ▼ Dosage zero Metodo Classico Vigneti di proprietà a Modena s.a. Bellei ▼ Lambrusco di Sorbara Frizzante Vigna del Cristo dop 2015 Cavicchioli ▼ Lambrusco di Sorbara Frizzante Ancestrale 2014 Bellei ▼ Lambrusco di Sorbara Spumante Metodo classico Rose' del Cristo 2012 Cavicchioli ▼ Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Brutosso 2013 Bellei ▼

Venerdì 29 aprile 2016 alle 20:30

Cantina Albinea Canali  
Via Tassoni 213 Reggio EmiliaCosto Partecipazione: 25€ soci AIS, 30€ non soci.  
Info e prenotazioni: [scolliriunite.it](mailto:scolliriunite.it) - 0522569505 Stefano e Simona