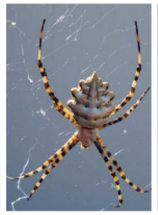
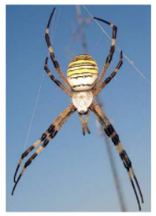
Noticiari

Va d'aranyes

Des de fa relativament pocs anys s'ha detectat un augment de la població d'aranyes del gènere Argiope a l'illa Grossa, durant els mesos de juliol a setembre.

Argiope trifasciata


Argiope bruenichi


Argiope lobata

Actualment s'estan duent a terme estudis a la Reserva Natural per tal de conèixer millor l'ecologia d'aquestes espècies. Al 2005 es detectaren dues de les tres espècies que existeixen a la Península Ibèrica, i al 2006 ja s'ha trobat la tercera. Es coneix poc sobre la biologia d'aquestes aranyes.

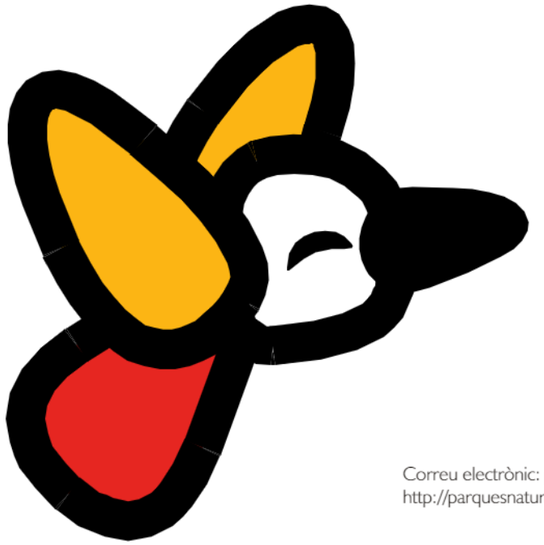
Argiope bruenichi, coneguda popularment com l'aranya tigre, viu en llocs més humits que les altres dues espècies, com per exemple a bardissars, i els colors grocs i negres del seu abdomen contrasten amb el verd de la vegetació, donant l'alarma que pot ser perillosa, es diuen colors aposemàtics. L'argiope dels sorrals, *Argiope lobata*, és una aranya típica de llocs menys humits i amb sòls arenosos i maresmes, presenta el prosoma lobulat i de color platejat per la part dorsal, és la més abundant a l'illa. La *A. trifasciata* viu en zones molt més seques i caloroses que les seves companyes, i té ratlles paral·leles grogues, negres i platejades en el prosoma.

En estat adult les femelles del gènere *Argiope* poden superar els 2 cm en longitud del seu cos. Fabriquen teles simètriques de grans dimensions durant la nit a partir d'uns polímers que secreten per les fileres, els quals en contacte amb l'exterior se solidifiquen i es transformen en un fil molt resistent de consistència enganxosa. Les teles, que són instal·lades de forma vertical entre la vegetació baixa de l'illa, poden arribar a mesurar més de mig metre de diàmetre i prenen certa inclinació respecte el terra, també és característic un zig-zag a la part central anomenat científicament "estabilimentum". És just al mig d'aquestes on es col·loquen les aranyes de cap per baix ensenyant la part ventral del seu cos, de manera que és difícil visualitzar-les, ja que els colors que tenen acostumen a confondres amb les gramínies seques del seu voltant.

Els mascles es veuen atrets per les feromones que desprenen les teles de les femelles i, com succeeix en la majoria de les espècies d'aranyes, acostuma a ser de mida més petita (fet que li facilita la fugida en cas d'un atac de la femella, ja que després de la còpula acostuma a menjar-se el mascle). Aquests solen trobar-se a prop d'alguna femella en altres teles més petites o bé adjacent a la tela de la femella, esperant el moment oportú per copular amb la femella un cop madura sexualment. La posta o cocun la camuflen entre la vegetació adjacent al seu niu o bé al terra. El cocun sol ser un saquet de seda més o menys ovalat on a l'interior s'hi troben els ous que eclosionaran durant la primavera vinent.

Com moltes aranyes, es tracta d'espècies d'alimentació generalista, però són els odonats que arriben a l'agost la seva principal font d'alimentació. En la seva dieta inclouen mosques, escarabats, papallones, orugues, llagostes, saltamartins, etc.

Fotos y text: IolandaVerdugo



GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE TERRITORI I HABITATGE

Adreces i telèfons de contacte:

Centre d'Informació
R.N. Illes Columbretes
Planetari de Castelló
Passeig Marítim, 1
12100 Grau de Castelló
Tel. 964 28 25 84 / 679 19 63 10
Fax. 964 28 51 61

Correu electrònic: parque_columbretes@gva.es
http://parquesnaturales.gva.es

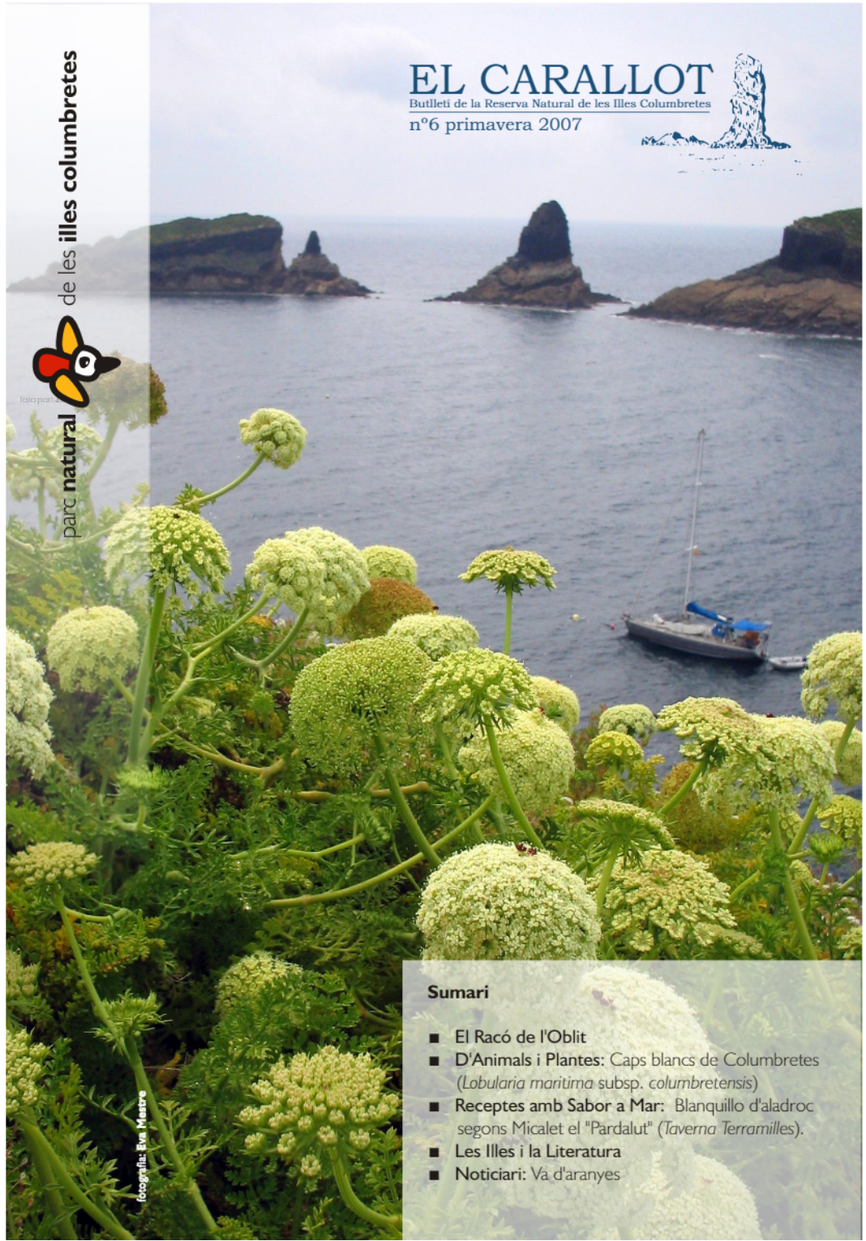
Telèfons d'interés :

Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació
(permisos immersions): 964 75 92 30 / 964 75 92 38

Embarcacions per anar a Columbretes:

Des de Castelló:	
Cat Cat:	659 37 87 74
Decoroil	658 84 60 55
Clavel I (golondrina)	639 69 39 38
Singlamed (veler)	608 69 88 42
Goleta Colubraria (veler)	637 84 38 92
Des d'Orpesa:	
Andromeda (veler)	65393 58 02
Blue Dream:	659 47 04 18
Des d'Alcossebre:	
Barracuda	964 41 26 23
Des de Peníscola:	
Super Bonanza (golondrina)	964 48 06 44
Des de Vinaròs:	
Buenamar	608 04 89 48

Aquest butlletí ha estat elaborat per:
Eva Mestre i **Xavi del Señor** (Equip d'Educació Ambiental)
Disseny: **Benjamín Albiach Galán**



Sumari

- El Racó de l'Oblit
- **D'Animals i Plantes:** Caps blancs de Columbretes (*Lobularia maritima* subsp. *columbretensis*)
- **Receptes amb Sabor a Mar:** Blanquillo d'aladroc segons Micalet el "Pardalut" (*Taverna Terramilles*).
- **Les Illes i la Literatura**
- **Noticiari:** Va d'aranyes

Editorial:

Recorden vostès el que diem a l'anterior número del Carallot (amb perdó)...?. Els britànics havien encomanat un informe per esbrinar quina és la situació de la Terra en relació amb el canvi climàtic i les emissions contaminants, etc.

Doncs el Govern de Sa Graciosa Majestat, la Britànica volem dir, ha fet públics els informes que corroboren la vella teoria de que la Terra, de seguir a aquesta marxa, està a punt de dir prou. El ritme de vida diguem-ne occidental sembla que és massa ràpid per la nostra estimada Terra i els canvis introduïts per aquest tipus de progrés estan assassinant Gaia. Mai, qui més havia de fer-ho, s'ha preocupat per la salut del Planeta. Però vet aquí que al nou informe ja no sols es parla d'ecologia ni d'espècies en perill d'extinció. Ara és l'economia del mundo mundial la que corre el risc d'esclafir amb el canvi climàtic. I clar, que desaparegue una selva o els gels dels pols és una cosa i que les butxaques dels de sempre queden escurades i netes com una patena n'és una altra de ben diferent. I potser que per aquí vinguen els canvis que milloren, si més no mínimament, la situació.

El racó de l'oblit

casernes

Quantes fotografies antigues estan oblidades als calaixos d'algun vell moble? Aquesta secció va destinada a recordar imatges antigues de les Columbretes o de qualsevol tema relacionat amb la mar.

Poseu-vos en contacte amb nosaltres i publicarem la vostra foto!

FOTO: Part de les antigues "casernes" on viuen els guardes abans de la restauració a l'any 1998 (Arxiu Columbretes).

D'animals i plantes

Caps blancs de Columbretes (*Lobularia maritima* subsp. *columbretensis*)

Caps blancs de Columbretes
Foto: Eva Mestre

Aquest cap blanc és l'única planta endèmica exclusiva de les Illes Columbretes i, per tant, una de les espècies més interessants que hi habiten. Encara que, de moment, no està inclosa en cap Catàleg de Protecció d'Espècies, el fet de trobar-se protegida la flora de l'arxipèlag ja és garantia de seguretat per als caps blancs de Columbretes.

Va ser descrita per primer cop l'any 1992 com a endemisme exclusiu de les Illes Columbretes encara que alguns exemplars en procés d'estudi descoberts a dos illots del Parc Natural de la Serra Gelada - l'Illot de Benidorm i l'Illa Mitjana - podrien pertànyer a la mateixa subespècie.

Aquesta planta, de tija robusta, erecta i molt ramificada, que pot arribar a tenir 20 o 30 cm d'alçada, està adaptada a les dures condicions mediambientals de les Illes Columbretes, sobretot a la sequera i a la gran quantitat d'adob nitrogenat que n'hi ha al substrat, provinent dels excrements de les gavines. El seu desenvolupament òptim és en terrenys arenosos, profunds i molt nitrificats.

El nom científic prové del grec *lobos* = lòbul i els sufixos llatins *ulus-i*, que indica diminutiu i *aria-ae*, que indica relació o possessió, probablement al·ludint a la forma dels fruits i del llatí *maritimus-a-um* = marítim, per la proximitat al mar.

Té fulles simples en forma de llança. Les petites flors, amb quatre pètals blancs amb forma d'ou, s'agrupen en inflorescències que cobreixen tota la planta. Floreix preferentment de febrer a maig i de setembre a novembre, però també la podem trobar en flor a altres èpoques de l'any depenent de les condicions climàtiques. Són molt característics els fruits madurs, perquè quan es desprenen les valves i les llavors, queden a sobre de la tija unes membranes de forma arrodonida i translúcides.

La primera referència que n'hi ha sobre aquesta planta és de l'Arxiduc Salvator qui, a l'any 1895, va fer un estudi del medi natural de Columbretes. La cita en el Mancolibre, la Senyoreta i en la part sud de l'Illa Grossa, amb l'anterior nom de *Alyssum maritimum*. En la Ferrera diu que hi havia alguns exemplars i en la Foradada, potser en major quantitat. Posteriorment, ja als anys 80, noves referències indiquen que estava present al Mancolibre, Ferrera i Foradada encara que a l'Illa Grossa ja era extraordinàriament abundant potser degut a l'antropització d'aquesta illa. Avui en dia segueix sent molt abundant a l'Illa Grossa on forma extenses masses que cobreixen gran part de l'illa. En ocasions és afectada per una planta paràsita que la cobreix amb una xarxa de filaments la *Cuscuta approximata*, però no arriba a ser problema.

Com a curiositat cal dir que quan aquesta planta està en flor, al apropar-nos a l'illa des de l'embarcació, sembla que un mantó blanc la cobreix, donant la impressió de que l'illa està nevada. A més a més, al desembarcar, ens envoltarà un agradable olor a mel que emana de les seves flors.

Aquesta planta té propietats analgèsiques i antiinflamatòries, destacant el possible us contra les picadures d'escorpí, tan abundants en Columbretes, per a lo qual cal aplicar directament la part aèria sobre la zona afectada. Renovant l'emplastre cada 24 hores, s'aconsegueix un efecte analgèsic i una disminució de la inflamació. Aquesta pràctica està en desús però, potser en el passat, els antics habitants de Columbretes feren bon us d'ella.

Receptes amb sabor a mar

Blanquillo d'aladroc segons Micalet el Pardalut (Terramilles)

Ingredients **per a 6 persones**

1,5 quilos d'aladroc - 2 cebes - Oli d'oliva
Sal, pebre negre en gra, pebre roig - 2 dents d'alls

El primer que s'ha de fer és aconseguir l'aladroc, que conforme els temps que corren, cada cop és més i més complicat trobar-ne... En un perol gran, de base ampla i poca fondària (podem fer servir els de fang o metall indistintament), posarem mig ditet d'oli d'oliva. Immediatament al damunt col·locarem la ceba tallada amb cura a rodanxes fines ben distribuïdes per tot el fons del perol. Damunt afegirem ordenadament els aladrocs sense que s'amunteguen els uns sobre els altres com si estiguéssem omplint una llauna de sardines. Un cop tot ben col·locat, tallarem les dents d'all ben prims i els escamparem per damunt dels aladrocs. Salpebrarem al gust i també afegirem un poc de pebre roig. Tal i com està, col·locarem el perol a calfar i, cinc minuts després de començar a bullir, ho treure'm del foc. És un plat senzill que conserva tot el sabor d'un peix tan deliciós com és l'aladroc.

Consells: Es pot afegir una mica d'aigua (molt poca) juntament amb l'oli.
Entre la gent de la mar, no s'acostuma a treure els budells del peix. Si us agrada un lleuger toc amarg, deixeu-lo. També es poden treure si sou més escrupulosos.
En cas de no trobar aladroc (cada cop és més difícil), podeu fer servir sardines.

Bon profit!!!

El Refraner de la Mar

Trons a Mallorca, pluja a la porta
Vent que bufa de França, unes vegades fred, altres bonança
Hivern molt assolellat, estiu molt ventat
Qui té fred, tremola
Llevant fa?, per quatre dies n'hi ha

Les Illes i la Literatura

" Embarcats en el més gran vaixell del Mon, fondejat en un dels indrets més bells de la Mediterrània Occidental, desafiant immòbil totes les tempestes; una nau les parets abruptes de la qual roseguen infructuosament les ones des de fa segles ".

Lluís Salvador d'Àustria. **Columbretes. 1895**

" Des d'aquella perspectiva, a vista d'ocell, la blavor de la mar es feia intensa o cristal·lina per raó de la profunditat de les aigües. "

Josep Millo. **Viatge a l'Illa Gran. 1999**

" i l'illa més gran, a la qual m'ha abrivat sortosament l'impuls del corrent i de les ones, té idèntica forma a la d'una gran abraçada, a la d'un gran cau matern on trobar escalfor i refugi quan escomet amb força la ventada, quan la mar s'enterboleix per causa d'una estranya voluntat i el cel, massís i fosc, sembla desplomar-se, amb ànsia ofegadora sobre la superfície opaca de l'aigua."

Vicent Usó. **Quadern de l'Illa. 2000**