

Nuotando con la balena

Bénédicte Menu, *Le Figaro*, Francia

Foto di Tony Wu

A bordo di un gommone al largo dell'isola di Moorea, in Polinesia, per vedere i cetacei che migrano verso l'Antartide e immergersi con loro

Fine ottobre al largo di Moorea, una delle isole della Società, in Polinesia. Siamo a cinquecento metri dalla costa, e da almeno un'ora stiamo perlustrando la superficie dell'oceano, come facevano i cacciatori di balene nell'ottocento sperando di vedere il soffio di una megattera: una nuvola d'acqua spruzzata alla velocità di quattrocento chilometri all'ora, che arriva fino a tre metri d'altezza per poi scomparire in pochi secondi. Bisogna avere l'occhio allenato.

Rodolphe Holler, il fondatore della Tahiti private expeditions, ci accompagnerà in questa prima uscita in mare lungo la costa nordovest dell'isola, al riparo dai venti dominanti. Un mare troppo agitato disturberebbe l'individuazione del getto d'acqua e soprattutto della porzione di mare dove la superficie dell'acqua è più piatta, che corrisponde al posto dove si è immersa la balena. Rodolphe ci spiega che la localizzazione di quel punto permette di definire il perimetro della ricerca. Non ci resterà che aspettare il ritorno in superficie della balena e studiare il suo comportamento. Poi, se le condizioni lo permettono (per lei e per noi), potremo immergerci.

“Il tempo di attesa varia dai dieci ai venti minuti per una balena adulta, mentre le apnee dei balenotteri sono molto più brevi, quattro o cinque minuti al massimo”, ci spiega Rodolphe. Ma per ora non si vede nulla all'orizzonte, anche perché nell'arcipelago delle isole della Società la stagione delle balene sta finendo. Molte di loro han-

no già cominciato il lungo viaggio che le riporterà nelle acque ricche di nutrimento dell'Antartide: seimila chilometri in una quarantina di giorni, la più lunga migrazione fatta da dei mammiferi.

Quando arrivano nelle regioni polari, dopo quattro mesi di digiuno nelle acque polinesiane, le balene possono finalmente mangiare il loro alimento principale, il krill (fitto addensamento di piccoli crostacei) e immagazzinare abbastanza grasso per la stagione successiva. Poi a fine giugno tornano in Polinesia per accoppiarsi o per partorire e allevare i piccoli.

Quest'anno l'inverno australe è stato molto piovoso in Polinesia, e mentre il sole si nasconde tra le nuvole, la laguna converte la sua tradizionale gamma di blu in una serie di grigi. Ogni tanto il sole lancia un fascio di luce sulle montagne dell'isola, rivelando il verde intenso della vegetazione. Ma nonostante la bellezza di questi luoghi, siamo ossessionati dal timore di non riuscire a vedere lo spruzzo della balena. Rodolphe, però, è fiducioso. Conosce bene il suo mestiere: già a metà degli anni novanta portava i suoi clienti a Bora Bora a vedere questi affascinanti giganti del mare. “All'epoca eravamo in pochi a proporre il *whale watching* (l'osservazione delle balene) e questa attività non era regolamentata”, racconta. Con il diffondersi del *whale swimming* (nuoto con le balene), è diventata più popolare ed è stata regolamentata da una normativa in vigore dal 2002.

Rispettare le regole

Nello stesso anno il governo polinesiano ha creato uno dei più grandi del mondo. Agnès Benet, laureata in oceanografia biologica e ambiente marino, controlla il rispetto delle regole di avvicinamento ai cetacei e agli altri mammiferi acquatici presenti nel parco marino. È venuta a Tahiti 15 anni fa per aprire un centro di studi e nel 2012, stanca di essere testimone di comportamenti irri-



Moorea, Polinesia Francese. Una megattera con il suo piccolo

spettosi nei confronti della fauna marina, ha immaginato un programma di sensibilizzazione rivolto a chi visita la riserva, chiamato “Adesso basta!”. Inoltre si occupa del censimento della specie, e di studiare l'evoluzione del *whale watching* nella zona e i suoi effetti sul comportamento delle megattere e dei delfini. L'anno successivo Agnès ha formato l'associazione Mata Tohora (l'occhio della balena).

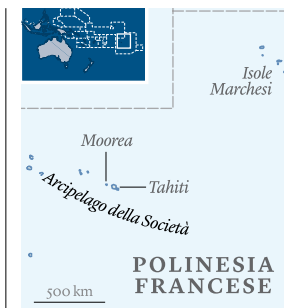
“L'originalità della nostra iniziativa è che andiamo direttamente dai turisti, passando di barca in barca, per informarli sul parco marino e sul comportamento da adottare per non infastidire chi lo abita”, spiega Agnès. Dopo la moratoria del 1986

che ha vietato la caccia commerciale, la popolazione di megattere è di nuovo aumentata. All'epoca ne rimanevano appena ventimila, mentre oggi sarebbero circa 66mila, di cui 37mila nell'emisfero sud (tra il 1904 e il 1980 ne furono massacrate duecentomila).

Il ripopolamento è una buona notizia, che però non deve far dimenticare che Islanda, Norvegia e Giappone continuano a cacciarle, approfittando di una disposizione della convenzione sulla caccia alle balene del 1946 che autorizza la caccia a scopi scientifici. Ma i cetacei devono affrontare anche altre minacce: la riduzione dello strato di ozono, in particolare in Antartide, influisce negativamente sulla proliferazione del fitoplancton, l'insieme di organismi che costituisce l'alimento delle balene.

Informazioni pratiche

◆ **Arrivare** Il prezzo di un volo dall'Italia per Papeete, a Tahiti (American Airlines, Air Tahiti Nui, Alitalia), parte da 1.745 euro a/r. Da Papeete si può prendere il traghetto veloce per Moorea, che costa un paio di dollari in più di quello lento ma ci mette la metà del tempo. L'orario della compagnia di navigazione Aremiti si può vedere sul sito: aremiti.pf. L'isola si raggiunge in un quarto d'ora con l'aereo: Air Tahiti ha voli giornalieri, con aerei piccoli che volano a bassa quota.



◆ **Dormire** Lungo la strada principale di Moorea ci sono varie pensioni. Il prezzo medio è di 130 dollari a notte. Il più economico dei resort di lusso è il The Moorea pearl

resort. Si parte da 300 dollari a notte (bitly/1nDE12r).

◆ **Escursioni** Varie agenzie offrono tour per vedere le balene. A Moorea, la Tahiti private expedition offre tour privati (bit.ly/1RRh3Bh).

◆ **Leggere** Alain Gerbault, *Polinesia, un paradiso che muore*, Mare Verticale 2004, 18 euro.

◆ **La prossima settimana** Viaggio in Mississippi, negli Stati Uniti. Ci siete stati e avete suggerimenti su tariffe, posti dove dormire, ristoranti, libri? Scrivete a viaggi@internazionale.it

Inoltre, i luoghi dove le balene vivono durante l'inverno australe sono minacciati dall'inquinamento sonoro e dai rischi di collisioni mortali (nel 2015 vicino a Tahiti un balenottero è stato ucciso da un traghetto). Anche il *whale watching*, che è un ottimo mezzo per far conoscere questi animali, comporta dei rischi. “La principale difficoltà è legata al comportamento dell'uomo, che si fa prendere dall'entusiasmo di nuotare accanto a una balena e di farsi fotografare insieme a lei”, spiega la fondatrice di Mata Tohora.

Dopo essere state cacciate per la loro carne (soprattutto per il loro grasso), oggi le balene sono diventate delle star, perseguitate dai turisti con le pinne che vogliono fotografarle. Ma qual è il codice di condotta del buon ecoturista? In barca bisogna ridurre la velocità e rispettare le distanze sicurezza, non separare un gruppo, non accerchiare un animale o bloccarlo contro una barriera corallina. “Le balene più osservate sono le madri con la loro prole”, spiega Agnès, “perché rimangono vicino alla barriera corallina, nelle baie, per proteggere i piccoli dai predatori come le orche. Quando nella stessa zona ci sono tante barche, la madre rischia di essere spinta verso la barriera o di essere infastidita, e quindi di scappare al largo mettendo in pericolo il suo piccolo”.

I nuotatori non possono avvicinarsi a meno di trenta metri, devono rimanere calmi, raggruppati e non cercare di seguire i cetacei. “Se il piccolo si sente tranquillo si avvicinerà ai nuotatori e sarà un momento indimenticabile. La Polinesia rimane uno dei pochi posti in cui si può nuotare con balene e delfini. È molto emozionante, ma non bisogna dimenticare di rispettare le regole”, ricorda Agnès.

Intanto a bordo del gommone continuano a non vedere nulla, ma il nostro capitano ha tirato fuori la sua arma segreta, un idrofono che immerge nell'oceano. E appena l'apparecchio viene collegato agli altoparlanti della barca sentiamo una rumorosa melodia. “È un maschio proprio sotto di noi!”, esclama Rodolphe. È sicuro del sesso dell'animale perché solo i maschi cantano. Per lunghi minuti rimaniamo immobili, in preda all'emozione. Rombi sordi, grida acute, ticchettii: chiudendo gli occhi immaginiamo sotto la nostra fragile imbarcazione un mastodonte di decine di tonnellate, lungo una quindicina di metri, che sembra imitare Chewbecca o un Tyrannosaurus rex. L'estensione sonora, dal grave all'acuto, sembra senza limiti. “Il canto delle balene è il più articolato del re-

gno animale”, conferma Rodolphe, che ogni tanto lo registra per un ingegnere del suono, “e lo usa come rumore per i suoi videogiochi”. Del nostro cantante intravediamo solo un pezzo di rostro, una delle due pinne pettorali e la coda, quando s'immerge in profondità. Il nostro primo contatto con l'acqua lo avremo solo la mattina dopo.

Il balletto in acqua

Poco dopo aver lasciato il porto vediamo all'orizzonte un animale saltare sull'acqua. “Probabilmente una megattera giovane”, osserva Rodolphe. Un attimo dopo si alza nell'aria il soffio della madre. Seguiamo a distanza questa coppia, aspettando il momento propizio. Quando solo il piccolo risale in superficie è il segnale: “La madre si sta riposando, non si sposteranno”. Allora entriamo in acqua senza far rumore e pinneggiamo per una quarantina di metri prima di fermarci in superficie, in attesa che il balenottero torni per fare il pieno di ossigeno. Nessuna barca all'orizzonte, siamo soli a osservare questo spettacolo. I minuti passano, gli occhi si abituano al blu intenso del mare. Ecco che qualcosa emerge dal profondo. Il piccolo sbuca da un punto inaspettato, in verticale, il muso puntato verso di noi con le pinne pettorali aperte. Sembra la gigantesca elica di un aeroplano!

Cerchiamo di allontanarci, ma la balena arriva velocemente a poche bracciate da noi. Anche grazie alle sue poppate ipercaloriche (trecento litri al giorno di un latte composto per il 50 per cento da materia grassa) è velocissimo. Si mette parallelo alla superficie, si volta leggermente per dare un'occhiata ai nostri corpi minuscoli che gli stanno a fianco e poi, senza occuparsi più di noi, tira fuori la testa dall'acqua piroettando su se stesso e s'immerge di nuovo.

Alla terza risalita viene seguito dalla madre. Imponente, forte e al tempo stesso delicata, la balena si avvicina come al rallentatore e si inarca per scivolare sotto il suo piccolo. Le loro pinne pettorali si sfiorano in tenere carezze. Ventre contro ventre, la coppia si muove in un balletto comitante e di una grazia incredibile, poi si allontana per scomparire nel blu lasciandoci con il cuore che batte forte, gli occhi eccitati per lo spettacolo e la mente preoccupata per i rischi a cui andranno incontro sulla strada che presto prenderanno verso il polo sud.

Nell'oceano Antartico, intanto, le navi giapponesi hanno già preso posizione per una nuova campagna di caccia “scientifica”. ◆ *adr*

A tavola

Foglie di banano e latte di cocco

◆ “In cosa consiste il cibo tradizionale polinesiano?”, chiedo ad Aiata, la mia tassista a Tahiti. Lei sorride: “Tutto quello di cui abbiamo bisogno proviene da cinque alberi. Per comporre un pasto completo usiamo i loro frutti accompagnati da carne o pesce”. Come spiega la rivista online **Epicure & Culture**, generalmente le famiglie polinesiane hanno questi cinque alberi in giardino: il banano, la palma da cocco, l'albero del pane, il lime e uno tra il mango e la papaya. Una dieta all'apparenza molto sana, anche se, fa notare Aiata, “i piatti polinesiani sono piuttosto grassi. Il frutto dell'albero del pane è infatti ricco di amido, e spesso l'accompagnamento è una salsa a base di olio e latte di cocco. A prescindere dal contenuto calorico, comunque, la cucina polinesiana è deliziosa. Tra gli antipasti più diffusi c'è il *poisson cru*, simile al *ceviche* di tonno: il pesce crudo è bagnato in acqua salata e condito con un misto di cipolla, zenzero, prezzemolo, succo di lime e latte di cocco”.

Secondo la tradizione, “i piatti a base di carne e frutta sono cotti in un forno scavato nella terra che si chiama *ahima'a*. Il forno viene riscaldato con un fuoco di legna e ricoperto con rocce vulcaniche, su cui sono sistemati la carne, il pesce e la frutta avvolti in foglie di cocco. Per mantenere il calore e permettere la cottura, il tutto è coperto con foglie di banano e cenere. Una volta terminato il processo, il cibo si immerge, con le mani, in una salsa cremosa di cocco. Questo tipo di preparazione è generalmente riservata alle grandi occasioni e alle feste. Oltre ai piatti più tradizionali, tuttavia, la Polinesia francese offre anche un *melting pot* delle più varie influenze, da quelle italiane fino a quelle cinesi e vietnamite, e ovviamente tanti piatti di origine francese reinterpretati con ingredienti locali”.