

Stop alla raccolta di molluschi nel golfo

Blocco disposto dall'Azienda sanitaria dopo gli sforamenti nelle concentrazioni di tossine da Muggia fino a Santa Croce

di Riccardo Tosques

► MUGGIA

«Sospensione temporanea e cautelativa di raccolta, commercializzazione, trasformazione, conservazione e immisione al consumo dei molluschi bivalvi vivi» estratti dalle acque di Muggia nonché in tutte le zone di produzione del golfo di Trieste fino a quando non risultino ripristinate le condizioni di idoneità biologiche. Recita così la ordinanza dell'Azienda sanitaria sulla situazione delle acque triestine nelle quali sono risultati fuori norma i valori di acido (okadaico) ed è stata registrata la presenza di una possibile tossina algale. Il blocco della raccolta di cozze, vongole, capesante, ecc., imposto dall'Azienda riguarda l'intero golfo (solitamente venivano bloccate le singole zone di produzione), una situazione di origine biologica marina ad ampio raggio dunque.

Muggia, come gli altri Comuni della provincia, resta in attesa della comunicazione di

rientro nella normalità. «Non si può e non si deve in alcun modo sottovalutare gli aspetti legati alla sicurezza alimentare - ha dichiarato Stefano Decolle, l'assessore al Commercio di Muggia, Comune da cui è partito per primo l'allarme -. Si spera che la situazione rientri quanto prima nei parametri permettendo ai miticoltori di ritornare al lavoro e di tutti i cittadini di godere di uno dei nostri apprezzati prodotti locali».

L'acido in questione, se ingerito in grandi quantità, può provocare gravi problemi gastrointestinali. Negli ambienti scientifici ha anche la brutta fama di essere un promotore tumorale: non è cancerogeno, però spiana la strada al male in organismi predisposti. L'ordinanza è maturata in seguito ai riscontri analitici relativi al monitoraggio del fitoplancton e dei molluschi presenti nelle acque marine del Fvg, trasmessi all'Istituto **zooprofilattico** delle Venezie con rapporti di provi che evidenziano positività per la presenza elevata di

Acido Okadaico («300 microgrammi di Ao/Kg») in molluschi bivalvi vivi, *Mytilus species*, estratti dalle acque dell'arco costiero del Friuli Venezia Giulia corrispondenti alle stazioni di monitoraggio 01, 06, 08 e 10 di Trieste.

In base all'ordinanza sono consentite esclusivamente le operazioni di gestione degli allevamenti fatte a bordo delle imbarcazioni. Ai produttori è stato ordinato di attivare la procedura per il ritiro del prodotto rispettivamente raccolto e spedito a far data dal prelievo dei campioni (21 settembre) e di sospendere la validità dei documenti di registrazione diventandone contestualmente responsabile della custodia.

«I dipartimenti provinciali dell'Arpa territorialmente competenti, di concerto con le strutture laboratoristiche preposte, provvederanno ad assicurare il costante monitoraggio delle acque e dei molluschi bivalvi vivi, comunicando tempestivamente l'esito delle indagini all'Azienda sanitaria-

Ss tutela igienico sanitaria degli alimenti di origine animale», recita ancora l'ordinanza. Gli agenti della forza pubblica e gli operatori tecnici di vigilanza sono incaricati di far rispettare l'ordinanza pena l'applicazione di sanzioni salate.

Il blocco rimarrà in vigore fino a quando non si avranno nuovamente i requisiti di idoneità sanitaria. L'ultima ordinanza che aveva coinvolto le acque del Golfo risale al 2003. In quell'occasione era stata evidenziata la non corrispondenza dei requisiti igienico sanitari dei molluschi bivalvi estratti dalle acque riferentesi al punto di campionamento della zona che va da Punti Olmi al confine di Stato delle acque territoriali comprendente i vivai dal n.1 al n.6 e dal n.19 al n.23. Analizzando le caratteristiche microbiologiche della cosiddetta zona 02 Ts Muggia erano emersi sforamenti nella concentrazione di *Escherichia coli*, di fatto il principale indicatore di contaminazione fecale, insieme agli enterococchi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A sinistra capesante all'interno delle loro valve. In alto la microalga che produce l'acido okadaiko



Cozze appena tirate fuori dall'acqua di mare

“ L'ALLARME SICUREZZA

Occhi puntati sui valori fuori norma dell'acido okadaiko. Ingerito in grandi quantità può provocare gravi disturbi intestinali.

Da sinistra allevamenti di mitilicoltura. In basso vongole veraci appena aperte in padella dopo essere state lasciate a spurgare



“ I PRODOTTI “FUORI LEGGE”

L'ordinanza vieta la vendita e la trasformazione di prelibatezze come cozze, vongole, capesante e cannolicchi.

Gita in Val Rosandra tra pinete e ruscelli

Un ciclo di passeggiate per scoprire il fascino della Val Rosandra “addobbata” con i colori dell'autunno. Ad organizzarlo il personale della Riserva naturale inserita nel territorio di San Dorligo in collaborazione con il Wwf Area Marina protetta di Miramare. Domenica 11 ottobre è in programma un'escursione autunnale ad anello, lontano dagli itinerari più noti della Val Rosandra. I visitatori verranno condotti lungo il ciglione tra le pinete dell'altopiano e la boscaglia che ricopre i versanti della valle con l'occhio che spazia verso il mare e la Barcolana. Giunti al monte Stena percorreranno la landa con vista sulla valle sul monte Carso, scenderanno quindi a Draga dove, percorrendo un breve tratto della pista ciclo-pedonale Cottur, si inoltreranno alla volta delle jazer e delle zone a flysch tipiche di questa verde vallata, che a differenza del restante Carso presenta piccoli corsi d'acqua e stagni più o meno perenni e osserveremo come la geomorfologia condiziona la vegetazione, la fauna e gli utilizzi da parte dell'uomo. Si tratta di un percorso turistico, adatto a tutti, lungo sentieri segnati, della durata di 3 ore circa.