

Il Dipartimento di prevenzione veterinaria dell'Asp fuga ogni dubbio

## «Tonnetto dalla doppia spina alimento controllato e sicuro»

Il dottore Nirta: commestibilità certificata anche dai test di laboratorio

**Tonio Licordari**

Il tonnetto alletterato che presenta anomalie fisiche, cioè una doppia spina, può essere consumato. Non c'è alcun rischio.

La notizia farà piacere a pescatori e clienti che giustamente hanno avuto dubbi su questo pesce che presenta una malformazione congenita. Proprio in questo particolare periodo della stagione nelle acque dello Stretto, in particolare al largo di Villa San Giovanni, c'è abbondante pesca di questo tonnetto, ma che proprio per la sua malformazione desta perplessità.

A chiarire ogni dubbio e a tranquillizzare tutti è il dot-

tor Francesco Nirta, direttore e coordinatore provinciale del Dipartimento di prevenzione Area Veterinaria "B" dell'Azienda sanitaria provinciale. «Posso tranquillizzare – dice – pescatori e consumatori sull'idoneità al consumo del pescato relativo al tonnetto portatore di tale mutazione e malformazione in quanto sono stati eseguiti i necessari accertamenti di laboratorio, espertate dall'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie che hanno confermato la bontà commestibile di questo pesce».

- **Da dove erano nate queste perplessità allora?**

«Al nostro Servizio veterinario erano arrivate conti-

### Niente rischi

● La rassicurazione che viene dall'Asp circa il consumo di questa specie di tonnetto è massima. «Gli accertamenti eseguiti al laboratorio delle Venezie tagliano la testa al toro - ha ribadito il dottore Francesco Nirta -. A prescindere da questo giudizio scientifico, se il fenomeno della malformazione del tonnetto è frequente, ciò non significa che possa costituire un rischio sanitario per il consumatore, tanto è vero che non è stata emanata alcuna disposizione legislativa che riguardi questo argomento».

nue segnalazioni di pescato - devo dire con senso di responsabilità da parte degli addetti ai lavori - con evidenti anomalie scheletriche a livello della spina dorsale che, per analogia con la specie umana, potremmo definire "spina bifida". Il pesce in questione è appunto il tonnetto alletterato (*Euthynnus alletteratus*) che viene pescato nel nostro mare. Mi risulta che sono state fatte le stesse osservazioni in Sicilia e in Puglia».

- **La malformazione non può essere attribuita all'inquinamento marino?**

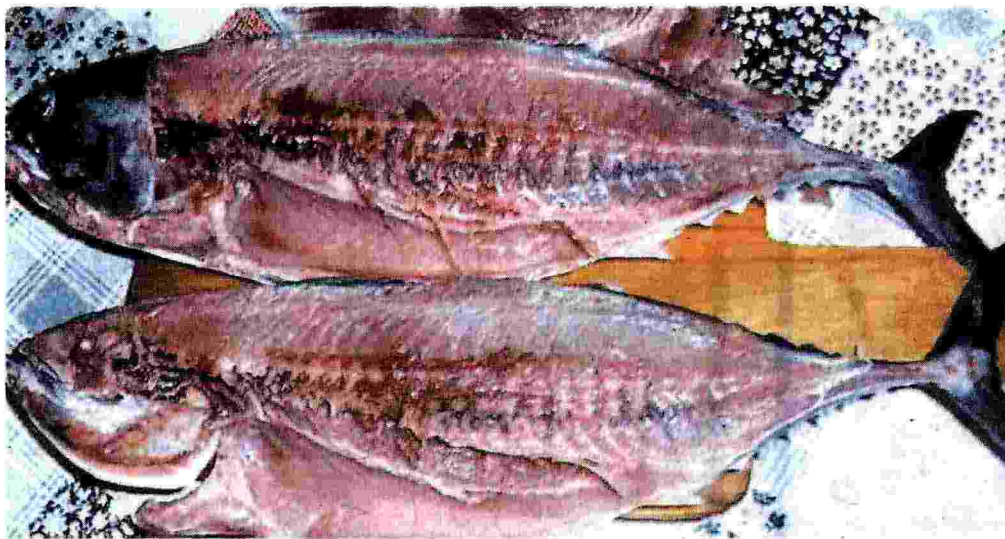
«In effetti il fenomeno è stato sottoposto a studi scientifici e se inizialmente si pensava fosse determinato esclusivamente dall'inquinamento marino da idrocarburi, policlorobifenil o metalli pesanti, attualmente si può affermare che tale anomalia è determinata da diversi meccanismi molecolari le cui cause rimangono ancora sconosciute».

- **Qual è la sua opinione?**

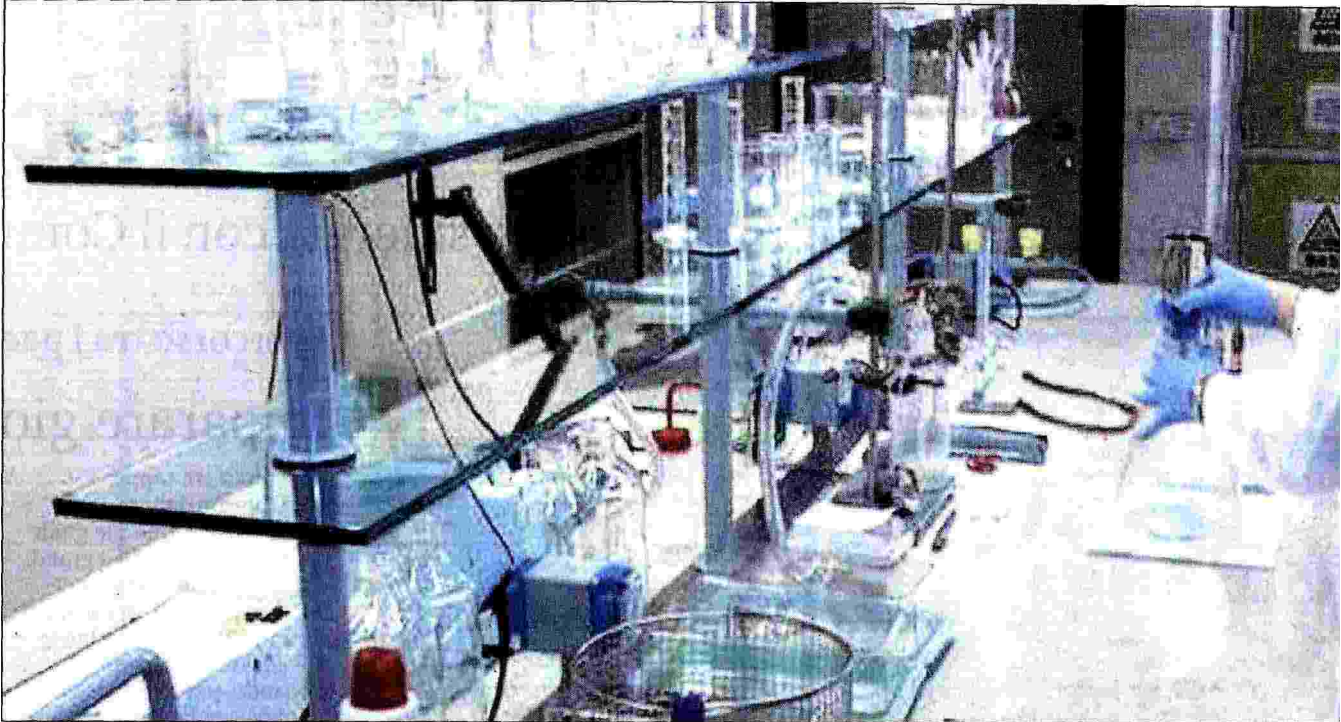
«Che è difficile per specie pelagiche, quali i tonni, che si spostano continuamente, percorrendo centinaia di chilometri, attribuire questa mutazione all'inquinamento marino di una determinata area».

- **Per concludere: lei mangia il tonnetto malformato?**

«Certamente sì».



**Doppia spina... innocua.** Alcuni esemplari di tonnetti nei quali è stata riscontrata la malformazione



**Analisi accurate.** Il tonnetto alleterato è stato sottoposto a test di laboratorio che ne hanno attestato l' idoneità al consumo

28

Giornata di Reggio

**Fiera dello Sbrutto a parco Pasticceria**

**«Tonnetto dalla doppia spina alimento controllato e sicuro»**

**LIQUIDAZIONE DI TUTTI I TAPPETI**

**CHIUSURA ATTIVITÀ**

**GALLERIA PINKS**

APERTO ANCHE DOMENICA  
ORARIO 10:00 - 13:00 e 17:00 - 20:00

Quanto Sbrutto è grande 100.000 euro. Via a Parco Pasticceria. Tel. 0522/210277 - 0522/210278