

Tossine oltre i limiti in mare Alt alla raccolta di molluschi

Ordinanza firmata dall'Azienda sanitaria. Stop da Canovella fino a Lazzaretto
Attesi entro venerdì i risultati di nuove analisi dell'Arpa. Miticoltori in allarme

di Riccardo Tosques

«Sono sospese temporaneamente e cautelativamente raccolta, commercializzazione, trasformazione, conservazione e immissione al consumo dei molluschi bivalvi vivi estratti dalle acque delle zone di produzione 02Ts-Muggia, 08Ts-Canovella e 01Ts-Lazzaretto fino a quando non risulteranno ripristinate le condizioni di idoneità biologica». L'ordinanza dell'Azienda sanitaria universitaria integrata di Trieste recita chiaro: cozze, vongole, capesante di gran parte del Golfo sono off-limits. E in base alle notizie che stanno giungendo il rischio è che il divieto possa essere ampliato ulteriormente, a tutta la fascia costiera triestina.

A determinare lo stop e il conseguente allarme sono i riscontri analitici relativi al monitoraggio del fitoplancton e dei molluschi presenti nelle acque marine del Friuli Venezia Giulia trasmessi dall'Istituto zooprofilattico delle Venezie con rapporti di prova stilati su un campione di acque del 29 agosto scorso.

Le analisi hanno di fatto evidenziato positività per la presenza di biotossina algale liposolubile in molluschi bivalvi

vivi (*Mytilus species*) estratti dalle acque dell'arco costiero regionale corrispondenti alle stazioni di monitoraggio di Muggia e Canovella. Come si evince dai rapporti dell'Arpa Fvg le biotossine algali sono sostanze tossiche prodotte da alcuni tipi di alghe unicellulari microscopiche che vivono in sospensione nelle acque (fitoplancton). Alcune di queste alghe - principalmente appartenenti alle classi dei Dinoflagellati e delle Diatomee - hanno la capacità di produrre tossine dannose per l'uomo. Nel mare Adriatico, da tempo si è assistito ad un'intensificazione del fenomeno delle fioriture algali, dovuto da un lato all'eutrofizzazione (mutazioni da prodotti inquinanti) nelle aree marine costiere e dall'altro alla progressiva diffusione di fitoplancton in nuove aree geografiche. Il fenomeno è in continua evoluzione.

Ma quali danni possono provocare all'uomo? Nel 2005 si sono avuti in Liguria casi di ricoveri ospedalieri per malesseri (faringite, febbre, congiuntivite) di bagnanti che avevano frequentato spiagge interessate da fioriture algali. Come ricorda il responsabile della Struttura semplice Tutela igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale Maurizio

Cocevati, firmatario dell'ordinanza, l'ingerimento di molluschi bivalvi contaminati dalla tossina può provocare Dsp, la Diarrhetic Shellfish Poisoning, ossia un avvelenamento da alghe che porta a sintomi gastrointestinali quali la diarrea. Tra gli altri effetti registrati vi sono nausea, vomito e forti dolori all'addome. Problematiche che si registrano già mezz'ora dopo l'ingerimento dei molluschi contaminati. La presenza di biotossina algale liposolubile è un fenomeno che si presenta ciclicamente, tanto è vero che è stato necessario impostare una continua vigilanza delle acque e dei molluschi. Infatti i molluschi bivalvi, in quanto organismi filtratori, sono gli alimenti più a rischio, perché ingerendo le microalghe accumulano la tossina nel loro organismo. «Le biotossine sono composti termostabili, quindi la cottura dei molluschi non risolve il problema: è importante invece controllare l'etichettatura del prodotto che si acquista per essere certi che provenga da aree controllate», puntualizza Cocevati.

Considerato dunque che la mancata adozione di provvedimenti cautelativi può risultare pregiudizievole per la salute pubblica è stata disposta

la sospensione temporanea di raccolta, commercializzazione, trasformazione, conservazione e immissione al consumo dei molluschi bivalvi vivi nelle zone di produzione di Muggia e Canovella, e in via del tutto precauzionale la sospensione è stata applicata anche alla zona di produzione di Lazzaretto. Nella giornata di ieri è stato confermato che l'ordinanza è ancora in vigore e che sono state effettuate ulteriori analisi. «A breve avremo i risultati delle nuove analisi sviluppate dall'Arpa - conclude Cocevati - e non è affatto escluso che vi possa essere a breve una sospensione totale da applicare a tutta la costa triestina».

E intanto dai miticoltori arriva la conferma della sospensione come spiega Walter de Walderstein, responsabile tecnico-scientifico di Cogumar: «Attendiamo i dati da parte dell'Arpa sulle ultime analisi, fermo restando che i campioni fatti in autocontrollo qualche giorno fa hanno fornito dati contrastanti. Se tutto va bene i nuovi risultati arriveranno entro venerdì. Per ora - conclude de Walderstein - ci atteniamo doverosamente all'ordinanza perché la salute pubblica viene prima di tutto».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Cozze, vongole, capesante "stopgate": una prescrizione che potrebbe anche essere allargata all'intera fascia costiera triestina

L'esperto: «Le biotossine sono composti termostabili, la cottura non risolve. Va controllata l'etichettatura del prodotto»»





Miticoltori al lavoro



LA POSIZIONE DEL COGIUMAR

Ci atteniamo
alle indicazioni, la salute
viene prima di tutto



Un'impepata di cozze



Canestrelli appena estratti dal mare. La raccolta di molluschi subisce uno stop in alcuni tratti della costa triestina