

Mare malato

Si allarga l'emergenza molluschi

Scatta l'altolà da Muggia a Panzano

L'Azienda sanitaria vieta la raccolta e la commercializzazione nel golfo di Trieste dopo le nuove analisi che hanno evidenziato una presenza di biotossina algale ampiamente superiore ai limiti di legge

La sospensione, limitata all'inizio a Punta Sottile, Lazzaretto e Canovella, ora colpisce tutte le zone di produzione della regione

di Riccardo Tosques

► TRIESTE

È ufficialmente disco rosso totale per la raccolta di molluschi nel golfo di Trieste. Da Muggia sino a Monfalcone l'emergenza "pedoci", scoppiata una decina di giorni fa in una zona limitata, si è drasticamente estesa. Sono dieci i siti dichiarati off limits dall'Azienda sanitaria: Lazzaretto, Punta Sottile, Grignano, Santa Croce, Filtri, Canovella, Sistiana, Duino, Villaggio del Pescatore e Panzano. «Sono sospese temporaneamente e cautelativamente raccolta, commercializzazione, trasformazione, conservazione e immissione al consumo dei molluschi bivalvi vivi estratti dalle acque di tutte le zone di produzione del golfo di Trieste, fino a quando non risultino ripristinate le condizioni di idoneità biologica», recita l'ordinanza dell'Azienda sanitaria universitaria integrata di Trieste.

Il commercio dei molluschi triestini, dunque, risulta completamente stoppato. In base ai riscontri analitici relativi al monitoraggio del fitoplancton e dei molluschi presenti nelle acque marine regionali - trasmessi dall'Istituto zooprofilattico delle Venezie con i rapporti di prova di venerdì 9 settem-

bre - è stata nuovamente evidenziata la positività per la presenza di biotossina algale liposolubile con eccesso di acido okadaico in molluschi bivalvi vivi. Dall'Azienda sanitaria è stato evidenziato che il limite massimo previsto dalla legge è di 160 microgrammi per un kg di prodotto; i risultati delle analisi hanno riscontrato come il limite sia stato ampiamente sfiorato, arrivando sino a 350 microgrammi per kg, ossia più del doppio di quanto consentito dalla norma.

Se inizialmente lo stop preventivo era scattato per le aree di Punta Sottile, Canovella e Lazzaretto, ora la sospensione temporanea coinvolge tutte le zone di produzione dell'arco costiero della regione, che vanno dal territorio muggesano sino alle acque di Panzano, nel Monfalconese.

Ma cosa sta accadendo esattamente nelle acque del golfo di Trieste? Negli ultimi quindici anni circa nel mare Adriatico - tanto a sud quanto a nord - si è registrata un'intensificazione del cosiddetto fenomeno delle fioriture algali, legato a due principali fattori: da una parte la progressiva diffusione di fitoplancton in nuove aree geografiche, dall'altra l'eutrofizzazione ossia, in parole semplici, le mutazioni che si vengono a creare a causa dell'immissione nelle acque di prodotti inquinanti da parte dell'uomo. Il fenomeno dell'aumento delle fioriture algali è in continua evoluzione, ma ha avuto un'aspra recrudescenza, con effetti drastici per il settore della mitilicoltura. Alcune alghe unicellulari microscopiche - in particolar modo le alghe appartenenti alle classi dei Dinoflagellati e delle Diatomee - che vivono in sospensione nelle acque producono delle sostanze tossiche, le cosiddette "biotossine algali". Come ricorda l'Arpa Fvg «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.

Ma qual è la relazione tra le alghe ed i molluschi? La risposta è piuttosto semplice: essendo degli organismi filtratori, i molluschi bivalvi, al momento del filtraggio dell'acqua inquinata, accumulano la tossina all'interno del loro organismo ingerendo parte delle microalghe: se dunque l'essere umano dovesse a sua volta ingerire i molluschi inquinati, ciò comporterebbe dei problemi quali nausea, vomito e altri effetti indesiderati. Considerato dunque che la mancata adozione di provvedimenti cautelativi può risultare pregiudizievole per la salute pubblica, l'Azienda sanitaria universitaria integrata di Trieste ha disposto la sospensione cautelativa e temporanea di raccolta, commercializzazione, trasformazione, conservazione e immissione al consumo dei molluschi bivalvi vivi nelle zone di produzione che vanno da Lazzaretto a Panzano.

La novità assoluta a quello che purtroppo è diventato un fenomeno ciclico è il coinvolgimento di Panzano, fino a qualche anno fa esente dalle tossine, essendo le alghe abituate a giacere sul fondo del mare a basse profondità e quindi non in laguna. A questo punto resta da capire quando la situazione potrà rientrare alla normalità. «Approssimativamente l'idoneità biologica delle acque marine sarà rivalutata da due esami consecutivi dell'Arpa Fvg che dovranno essere effettuati a 24 ore di distanza, esami che indicativamente saranno effettuati tra i 15 e i 20 giorni», fa sapere l'Azienda sanitaria. A meno di sorprese, dunque, i molluschi rimarranno off-limits per tutto il mese di settembre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VONGOLE

Stop al consumo di veraci e telline



RASOLARI

Le pescherie orfane delle retine



COZZE

La spietata concorrenza dei mitili spagnoli



Sostanze tossiche si accumulano nei filtri dei bivalvi



Le biotossine algali, spiega Arpa Fvg, sono sostanze tossiche prodotte da alcuni tipi di alghe unicellulari microscopiche che vivono in sospensione nelle acque (fitoplancton). Nel mare Adriatico si è assistito a un'aumento del fenomeno delle fioriture algali, spiega l'ente. Infatti i molluschi bivalvi, in quanto organismi filtratori, sono gli alimenti più a rischio, perché ingerendo le microalghe accumulano la tossina nel loro organismo. E non basta cucinare il prodotto per liberarsene: «Le biotossine sono composti termostabili, quindi la cottura dei molluschi non risolve il problema - spiega Arpa -; è importante invece controllare l'etichettatura del prodotto che si acquista per essere certi che provenga da aree controllate».

