

LIGNANO. UN'ORDINANZA VIETA DI MANGIARE FRUTTI DI MARE SENZA PRIMA DEPURARLI DAI BATTERI (ESCHERICHIA COLI)

Molluschi, no subito in piatto

La denuncia di Sergio, consigliere regionale dei 5 Stelle: «I cittadini vanno adeguatamente informati del divieto e le autorità competenti dicano se gli sforamenti sono causati dal depuratore»

DAL 27 APRILE vige il divieto di mangiare i molluschi estratti dal mare di Lignano, se non adeguatamente sottoposti ad un processo di depurazione. Ma qualcuno vuol dirci qual è la causa e perché i cittadini non sono stati adeguatamente informati?». A sollevare la questione è **Cristian Sergio**, consigliere regionale del Movimento 5 stelle, preoccupato perché, nonostante «le denunce da noi presentate anche lo scorso autunno, le ordinanze emesse dalle Aziende per l'assistenza sanitaria su questi divieti, sono tuttora difficili da reperire».

Sergio afferma di non essere riuscito a trovare traccia dell'ultimo documento, datato 27 aprile ed emesso dal Servizio veterinario di igiene degli alimenti di origine animale, né «nell'albo aziendale dell'Ass competente, tanto meno negli Uffici spiaggia del litorale e neppure sul sito www.prodottoitticosicuro.eu, gestito dalla società capofila tra gli operatori del settore».

L'ordinanza fa riferimento alle analisi eseguite dall'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie (sede di Cordenons) su un campionamento di molluschi bivalvi (la conchiglia è divisa in due parti) prelevato nella zona definita «Kursal». Verifica che ha messo in evidenza il superamento dei limiti microbiologici per la presenza del batterio Escherichia coli.

Al divieto di fine aprile, illustra Sergio, «hanno fatto seguito altre due ordinanze, emesse venerdì 18 maggio, riguardanti l'area della Laguna, già oggetto di divieti i mesi scorsi per un superamento di batteri del triplo consentito, mentre qualche settimana fa gli stop avevano interessato gli specchi di mare di fronte alle

spiagge di Sabbiadoro e Pineta».

Il consigliere pentastellato chiede, dunque, di verificare la causa degli sforamenti registrati da alcuni mesi a questa parte. «A chi addossare la responsabilità?» si chiede, aggiungendo che «l'anno scorso erano stati evidenziati superamenti di Escherichia coli anche di 620 volte superiori al valore consentito per legge negli sversamenti del depuratore di Lignano». Limiti oltrepassati che hanno avuto come conseguenza «tre verbali per illecito amministrativo e inquinamento idrico». Da qui il dubbio: «Il problema è lo stesso? Potrebbero esserci pericoli per la salute dei bagnanti che dovessero raccogliere vongole e consumarle senza depurarle?». L'ultimo divieto in vigore a Lignano, infatti, «fa riferimento ad una presenza di batteri in 330 Mpn (è il metodo di stima del numero di microrganismi in un dato campione, ndr) ogni 100 grammi rispetto ai 230 consentiti».



«Inizia l'estate e bisogna fare chiarezza», ribadisce Sergio, ricordando comunque che «dalle analisi dell'Arpa sulla balneabilità non sono evidenziati problemi per chi fa il bagno».

MONIKA PASCOLO

