

REVOCATO IL DIVIETO

Dati conformi alla legge: i "pedoci" muggesani tornano commestibili

Luigi Putignano / MUGGIA

È arrivata, come annunciato nei scorsi giorni dal direttore del Servizio veterinario igiene degli alimenti di origine animale dell'Asugi Paolo Demarin, la revoca dell'ordinanza dello scorso 15 gennaio relativa al divieto di raccolta, commercializzazione, trasformazione, conservazione e consumo dei molluschi bival-

vi vivi, i "pedoci", allevati nell'area muggesana contraddistinta dal codice "Ts 02". Il motivo sta nel fatto che i requisiti sanitari sono risultati nuovamente conformi alla normativa, certificati dai dati trasmessi all'Asugi dall'Istituto zooprofilattico delle Venezie.

Si chiude così, almeno per ora, una fase che ha visto lontani dalle tavole non solo i "pedoci" muggesani, ma, in varie

fasi, tutti i molluschi allevati lungo la costa triestina, da Muggia appunto fino al Villaggio del Pescatore.

La zona di produzione muggesana, la "Ts 02" appunto, però, è quella che ha pagato lo scotto maggiore in termini di chiusura e sospensione, in quanto in questo primo semestre dell'anno è stata l'unica a essere stata chiusa ininterrottamente a causa, soprattutto, della presenza di benzo(a)pirene, idrocarburo policiclico molto pericoloso per la salute soprattutto quando si presenta disciolto in acqua.

Nel corso di questi mesi, proprio per la presenza dell'idrocarburo, l'Istituto zooprofilattico delle Venezie ha effettuato diversi campionamenti (il 17 febbraio, il 24

febbraio, il 9 marzo, il 27 aprile e il 25 maggio). L'Asugi intanto, attraverso diverse note, ha chiesto ai vari enti competenti in materia ambientale di farsi carico di portare alla luce le probabili e potenziali cause di inquinamento che hanno contribuito a contaminare il prodotto.

In risposta l'Arpa, in una nota dello scorso 4 giugno, ha relazionato sul fatto che la presenza di benzo(a)pirene nei molluschi muggesani non è direttamente collegabile alla contaminazione diffusa lungo le coste del golfo di Trieste. Quindi, a oggi, non è stato ancora individuato, almeno ufficialmente, il motivo della presenza di questo idrocarburo.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pronti 1700 mila euro: un campo sintetico anche per Santa Croce

#BUONNO'S APERTI

Buffet Clai

Specialità Maresca Montecarlo

TRIESTE
Via Ligo Fioncola, 4
Tel. 040 662643