

INQUINAMENTO 1 Presentato ieri al Comune da Arpa, Cnr e Asl. Si inizia da febbraio

Diossina in Mar Piccolo, al via il piano per il prelievo dei mitili

I primi di febbraio l'Asl di Taranto avvierà i controlli di monitoraggio dei mitili allevati in Mar Piccolo.

E' quanto deciso dal tavolo tecnico regionale istituito dalla Regione Puglia subito dopo l'allarme diossina nelle cozze a seguito di una conferenza stampa tenuta da un'associazione ambientalista.

Il cronoprogramma dell'iniziativa finalizzata a tenere sotto controllo i livelli di diossina e pcb negli allevamenti di tutti gli animali, fauna ittica compresa, destinati alla vendita e quindi al consumo da parte dei cittadini, è stato presentato ieri al Comune di Taranto.

La riunione di presentazione, curata dai dottori Michele Conversano dirigente del Dipartimento di prevenzione dell'Asl/Ta, Marida Spartera dell'Arpa e per il Cnr Nicola Cardellicchio responsabile dell'Istituto Talassografico, ha visto la partecipazione dell'assessore comunale all'Ecologia, Igiene e Sanità, Sebastiano Romeo, insieme con i



rappresentanti del Centro Ittico e delle associazioni dei mitilicoltori.

La task force costituita appunto da Asl/Ta, Cnr e Arpa, prevede prelievi di campioni in particolare dal I° seno (su cui si affaccia la città e l'area industriale) e dal II° seno (costeggiato dalla Circummarpiccolo), poi si proseguirà con gli altri allevamenti anche in Mar Grande.

I campioni, prelevati da ispettori del Dipartimento di prevenzione, saranno avviati per il rilievo dei livelli di diossina e pcb

all'Istituto zooprofilattico di Teramo, laboratorio accreditato per questo tipo di analisi.

«Gli impianti sono già stati controllati - ricorda la dottoressa Spartera - e sono risultati con valori di diossina e pcb a norma ovvero livelli nei limiti previsti dalla legge. Solo in due casi sono stati rilevati valori a "livello di attenzione" ma comunque rientranti nei limiti».

Il programma di controllo, tengono a precisare tutti gli esperti, è finalizzato alla prevenzione che consentirà di garanti-

re la qualità dei mitili tarantini e quindi la vendita di prodotti ed il consumo di alimenti ritenuti non pericolosi per la salute dei cittadini.

Intanto continuano i campionamenti negli allevamenti di altri animali fra i quali gli ovi-caprini. A confermarlo è il dottor Conversano che aggiunge il «nuovo piano di monitoraggio stabilito dal tavolo tecnico regionale è stato messo a punto nei giorni scorsi e presentato questa mattina (ieri per chi legge, ndr). Il piano ha trovato totale condivisione da parte delle associazioni dei mitilicoltori».

Dal laboratorio abruzzese si attendono però ancora i risultati degli ultimi prelievi effettuati dall'Asl di Taranto il 13 gennaio scorso negli allevamenti sia in Mar Piccolo che in Mar Grande. Il ritardo dell'invio dell'esito delle analisi pare sia dovuto all'enorme lavoro dedicato all'emergenza sulla carne di maiale importata dalla Germania e con alte concentrazioni di diossina.

(A. C.)



INQUINAMENTO 2 I consumatori abituali non sembrano preoccupati e continuano ad acquistare i gustosi frutti di mare

«Do le cozze anche ai miei bambini»

di UGO LORUSSO

Non sono bastati i chiarimenti sulla vicenda delle "cozze alla diossina" e le garanzie che Istituzioni locali, sindacati e associazioni di categoria hanno espresso sulla qualità dei mitili tarantini, per invertire il crollo delle vendite avvenuto subito dopo lo scoppio di quello che sembrava essere un vero e proprio scandalo.

I banchi dei commercianti di cozze, all'interno dei mercati e nelle pescherie, abbondano di cozze invendute e la situazione va peggiorando. Il Corriere si è recato al mercato rionale di piazza Fadini, per capire se i tarantini continuano a consumare i frutti di Mar Piccolo, o se la notizia della presenza di diossina nelle cozze abbia condizionato l'acquisto dei mitili.

La notizia dell'eccessivo quantitativo di diossina nei mitili coltivati in Mar Piccolo, è stata diffusa, durante una conferenza stampa, dal presidente del Fondo Antidiossina, Fabio Matacchiera e dal presidente provinciale di Peacelink, Alessandro Marescotti. I due, durante un incontro con i giornalisti, hanno reso noti i risultati di una ricerca effettuata dal "Consorzio Interuniversitario Nazionale di chimica per l'ambiente" di Venezia, su un campione di cozze prelevate presso Mar Piccolo a Taranto.

Dall'analisi di questi mitili risulterebbe una concen-



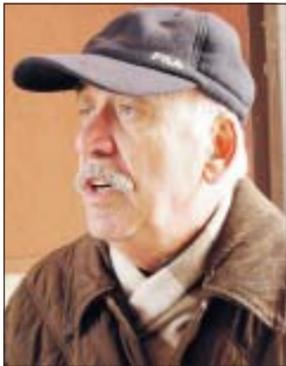
il signor D'Arcante

trazione di diossina e policlorobifenili che raggiunge i 13,5 picogrammi per grammo quando la legge fissa un limite di 8. Ci sarebbe quindi uno sfioramento del +69%.

La diffusione di questi dati ha subito innescato la reazione dei mitilicoltori di Taranto, che si sono detti indignati e hanno querelato il presidente del Fondo Antidiossina, Matacchiera.

Uno dei primi ad intervenire sulla vicenda è stato il primo cittadino Ippazio Stefanò, che, in difesa e a dimostrazione dell'indubbia qualità del prodotto simbolo della città di Taranto, ha mangiato pubblicamente una cozza.

«Le vendite sono subito calate vertiginosamente - ha spiegato D'Arcante, commerciante di Piazza Fadini - e non si sono più riprese. Matacchiera ha arrecato un enorme danno a tutti quelli che come me vivono vendendo i frutti del nostro mare. L'immagine della cozza tarantina è stata infangata e



il signor Salvatore

ora difficilmente si riprenderà. Le nostre cozze sono ottime e non contaminate».

Secondo la Confcommercio, che si è da subito schierata al fianco dei mitilicoltori, ma anche a detta dei responsabili dell'Asl di Taranto e dell'Arpa, i dati scaturiti dalle analisi effettuate dall'Inca di Venezia, riguardano le cozze che crescono sul fondale, che è dunque pro-



Carmelo Fuggetti

bito raccogliere e commercializzare. Le cozze di Mar Piccolo, vengono invece coltivate con modalità che le mettono al riparo dal rischio di contaminazione, cioè in sospensione su pali a diversi metri di distanza dal fondo.

Ed i consumatori sono tranquilli?

«Le cozze le mangio, sempre cotte - ha detto il signor Salvatore - e credo che que-



Silvano Bosco

sto sia un allarme inutile. Qualcuno diceva "o moriamo di fame o moriamo avvelenati", questo per spiegare che in tutto ciò che mangiamo sono presenti sostanze che possono creare problemi al nostro fisico, non per questo dobbiamo diffidare di tutto ciò che ci circonda. Anche il sindaco ha dimostrato che le cozze non arrecano nessun danno alle

persone. Si dovrebbe invece fare più prevenzione e aumentare i controlli per evitare la contaminazione dei nostri prodotti e che sulle nostre tavole arrivino cibi potenzialmente pericolosi».

Sempre secondo Confcommercio, il 99% dei frutti di mare venduti a Taranto e provincia, non è di provenienza locale, ma importati da altri Paesi, in particolare dalla Grecia.

«Io le cozze le faccio mangiare anche ai miei bambini - ha dichiarato Carmelo Fuggetti - perché sono sicuri che siano prodotti sani. Bisognerebbe invece effettuare controlli sui mitili che arrivano dall'estero, perché spesso sono quelli ad essere pericolosi. Inoltre la cozza, essendo un filtro naturale, morirebbe in caso di contatto con certe sostanze, quindi quelle coltivate tramite i pali sono assolutamente genuine».

Intanto la Regione Puglia e l'Ilva hanno stabilito di avviare un tavolo di confronto per stabilire i tempi e le procedure per il campionamento continuo delle emissioni di diossina emesse dallo stabilimento.

«Mi fido e ho continuato a consumare cozze - ha spiegato Silvano Bosco - e credo che i controlli debbano essere effettuati anche su altri prodotti. Le cozze che crescono sui fondali non si possono consumare ma quelle coltivate in maniera consona sono assolutamente Doc».

