

Cozze e vongole trionfano in tavola ma il rischio è che vengano da acque inquinate

di ROBERTO FABEN

VENEZIA - Gli italiani sono ghiotti di molluschi. Vongole e cozze regnano nei piatti a base di pesce serviti nei ristoranti o cucinati a casa, spesso accanto ad ostriche, cappelletti, telline, tartufi, fasolari e altre specialità. Nel 2004, secondo dati Ismea-AcNielsen, i canali di vendita più frequentati (i supermercati, seguiti dalle tradizionali peschierie) hanno venduto 19mila tonnellate di mitili e 8.800 di vongole fresche, per un valore di 114 milioni di euro. Nella ristorazione commerciale invece, sono state consumate 22mila tonnellate di cozze e 16mila di vongole fresche. L'Italia, insieme a Spagna e Grecia, è un grande produttore ed esportatore di questi molluschi. Nel 2004, sono stati raccolti 105mila tonnellate di mitili e 55mila di vongole, per un valore di oltre 230 milioni (dati Api-Icram e Irepa). Le regioni più prolifiche sono quelle adriatiche. Ma quali sono le garanzie di sicurezza alimentare per il consumatore di questi molluschi finiti spesso sul banco degli imputati (il caso più clamoroso fu l'epidemia di colera scoppiata in Puglia nel 1973, che causò il crollo del consumo di cozze) e la cui salubrità dipende dalla pulizia delle acque dove sono allevati o pescati?

Per esempio a Chioggia (Venezia), sede di uno dei più grandi mercati ittici italiani in 3 anni, sono state indagate oltre 10 cooperative, 120 persone sono finite in manette e più di 300 denunciate, con il sequestro di 50 tonnellate di molluschi pericolosi per la salute umana, per un valore di



Spaghetti alle vongole, uno dei piatti preferiti dagli italiani

# Occhio all'etichetta per un'impepata sicura

## L'ESPERTO

Bologna - Ingenti quantità di mitili sono acquistati nella grande distribuzione. Ma quali sono i meccanismi di controllo? Coop Italia, la centrale di marketing delle associate Coop con sede a Casalecchio di Reno (Bologna), che in 350 degli oltre 1.300 punti-vendita italiani offre un servizio di peschieria (a Roma sono 5), ad integrazione del sistema di controlli già operativo, sta sviluppando, come spiega il responsabile del settore ittico Marco Guerrieri, un progetto in grado di garantire la completa rintracciabilità del prodotto.

**Cosa prevede la legge in materia di sicurezza sanitaria dei molluschi?**

«Ogni singola confezione o partita deve recare una fascetta identificativa. Nei casi di molluschi allevati deve indicare il

mercato di circa 400mila euro. Come spiega il capitano dei carabinieri di Chioggia, Ivan Petracca, «negli ultimi anni, nelle zone in concessione, a causa del depauperamento del patrimonio ittico, la produzione di vongole è diminuita, ma

le quantità commercializzate sono rimaste invariate. Per soddisfare la domanda di prodotto, molti pescatori spregiudicati sono quindi migrati in zone dove la pesca è vietata, come Fusina, Marghera e Millecampi».

Paese di allevamento, il centro di spedizione o depurazione, il tipo di mollusco sia in lingua italiana sia nella denominazione scientifica, la data di confezionamento e quella di scadenza, e la dichiarazione che i molluschi sono vivi al momento dell'acquisto. Per i prodotti pescati è necessaria l'indicazione della zona di cattura».

**Come viene evitato il rischio di commercializzare prodotti provenienti da aree contaminate?**

«Quando una zona è dichiarata contaminata dalle autorità sanitarie, pesca e fornitura sono immediatamente sospese».

R.Fab.

## IL CASO GENOVA

### Alga tossica: aperta un'inchiesta, indaga il Noe

GENOVA - Saranno le squadre di specialisti del Noe dei Carabinieri a svolgere le indagini per verificare le circostanze che hanno provocato malori sulle spiagge genovesi. La Procura ha infatti affidato agli uomini del nucleo ecologico l'incarico di compiere tutti gli accertamenti necessari per valutare tra l'altro l'ipotesi che riguarda il getto pericoloso in mare di sostanze che in modo autonomo, o in combi-

nazione con le alghe, siano state causa dei malori. Il sostituto procuratore di Genova Francesco Cardona Albini ha aperto un'inchiesta per chiarire le cause dei disturbi che hanno colpito circa duecento bagnanti del Levante cittadino a partire da domenica pomeriggio. Sono ipotizzati i reati di lesioni colpose e getto di sostanze pericolose in mare. Comune, Regione e Arpal, Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente, sostengono che la causa dei malesseri sia da attribuire a un'alga, la «Ostreopsis ovata», di origine tropicale ma da qualche anno ambientata nel Mediterraneo.

AL RISTORANTE  
**38mila**

Nei ristoranti italiani nel 2004 sono state consumate 22mila tonnellate di cozze e 16mila di vongole fresche

## VADEMECCUM

### ■ Non pescateli

Evitare di consumare il prodotto crudo pescato autonomamente.

### ■ La confezione

Quando si acquista in peschieria o nei supermercati controllare che il rivenditore attui l'autocontrollo alimentare, assicurarsi che le confezioni siano integre, abbiano il bollo sanitario e le indicazioni di provenienza e di scadenza nell'etichetta. Le valve devono essere vitali, pulite e ben chiuse. Il prodotto deve essere vivo e conservato ad una temperatura non superiore ai 6°.

### ■ Al ristorante

Per chi consuma vongole e cozze al ristorante, rivolgersi ad esercenti di fiducia o che garantiscano la qualità nei sistemi di approvvigionamento dei prodotti e di preparazione dei piatti.

### ■ La cottura

Evitare l'errore di pensare che la cottura elimini la presenza di sostanze tossiche nei molluschi.

### ■ Intossicazioni

In caso di sintomi da intossicazione (i più frequenti sono nausea, vomito e diarrea) rivolgersi a un medico.

dannose per la salute. Cme difendersi? Frequentare ristoranti di fiducia e certificati e assicurarsi di acquistare da produttori seri. Il consorzio delle cooperative del Polesine per esempio produce annualmente 4 mila tonnellate di cozze e 9mila di vongole veraci, con una quota consistente destinata ai ristoranti di Roma e del Lazio, sta per ottenere il marchio di qualità Igp, e possiede un centro di depurazione che garantisce la sicurezza di tutti i mitili che escono dall'impianto. Occhio quindi al marchio sulle confezioni.

Aree dove i fondali, nei quali la prelibata vongola verace trova un habitat favorevole, sono intrisi di pericolosi inquinanti. Come i metalli pesanti, residui degli scarichi industriali del polo chimico di Marghera. Tutte sostanze certamente