

Il Mar Mediterraneo: una risorsa da esplorare

di Antonio Limone*

Studiare lo stato di salute del mare e ciò che accade nell'ambiente marino ci consente di avere cognizione del pesce che arriva sulle nostre tavole. In Campania l'Osservatorio sul pescato è una garanzia per la salute dei cittadini.



- **Cinquecento chilometri di costa campana sviluppano un ambiente marino tanto sconfinato e complesso da rappresentare una "realtà parallela",** un mondo alternativo fonte di risorse preziosissime per la salute dei cittadini e l'economia della nostra regione. Purtroppo la ricca biodiversità marina è fortemente minacciata da un'intensa e sempre crescente pressione antropica rappresentata da un sovrasfruttamento delle risorse alieutiche, da un'alterazione fisica dell'ambiente costiero e da un inquinamento marino di natura chimica, fisica e biologica, tanto che 66 specie marine mediterranee autoctone sono state incluse tra le specie "a rischio" della Lista Rossa 2004, e per circa un centinaio di specie marine vegetali e animali sono previste in Italia speciali misure di gestione e protezione.

Il bacino Mediterraneo costituisce poco meno dell'1% della superficie oceanica mondiale ma ospita, di fatto, il 4-18% della biodiversità marina globale con più di 8.500 specie di organismi marini ed un elevato grado

di endemismo corrispondente a circa il 20-30% delle specie presenti.

Inoltre, **l'ingresso di specie non indigene attraverso vie d'acqua "naturali"** come lo Stretto di Gibilterra, vie d'acqua "artificiali" come il Canale di Suez e di mediazione di attività umane volontarie (acquacoltura ed acquariologia), involontarie o accidentali (acque di zavorra, acque di sentina e fouling di imbarcazioni commerciali e da diporto) è divenuto sempre più frequente, dando origine alla presenza di più 500 specie immigranti appartenenti a diversi taxa, di cui circa 56-58 sono specie ittiche che si sono ambientate e riprodotte bene, tanto che vengono comunemente pescate e spesso poste in commercio senza conoscenze approfondite della specie e pur non essendo incluse tra quelle elencate nella nomenclatura ufficiale vigente.

Si richiede, così, un'intensa attività ispettiva e di controllo dei sanitari deputati all'identificazione di specie non sempre note ed alla valutazione della loro salubrità, che richiede un'attività formativa e di aggiornamento continua, al fine di

evitare il ripetersi di episodi storici di intossicazione da consumo di prodotti ittici velenosi o responsabili di patologie di varia natura e/o zoonosi.

Tra i punti cruciali per la valutazione del rischio ambientale e della sicurezza alimentare un posto di grande rilievo è rivestito dal **monitoraggio ambientale e sanitario nei riguardi dei molluschi filtratori**, per il crescente rischio di contaminazione legata a nuovi fenomeni di fioriture algali (come nei recenti eventi di proliferazioni della microalga bentonica *Ostreopsis ovata* che ha interessato diverse aree marine italiane), e di altri contaminanti fisici, chimici e biologici, frutto di rapide variazioni delle condizioni ambientali che impongono una gestione sempre più precisa e trasparente dei dati produttivi e sanitari soprattutto in caso di allerta a seguito di positività per contaminazione delle aree di raccolta.

Anche **il monitoraggio e lo studio dei mammiferi e dei rettili marini spiaggiati** contribuiscono al controllo dello stato di salute dell'ambiente marino in quanto indicatori biologici con particolare riferimento a composti tossici responsabili di fenomeni di magnificazione.

D'altra parte, i regolamenti comunitari sull'igiene dei prodotti alimentari sottolineano l'importanza del controllo di filiera **anche per quanto concerne i prodotti ittici.**

A tal proposito, non ultime le dichiarazioni del gruppo di esperti dell'Efsa che sottolineano come nessuna area di pesca marittima possa essere considerata immune da parassiti del genere *Anisakis*.

Il settore delle produzioni ittiche, pur non essendo stato direttamente coinvolto nei recenti allarmi alimentari regionali di varia natura eziologica, **ha subito gli effetti concorrenziali da parte di prodotti ittici d'importazione di dubbia provenienza di scarso valore nutrizionale** (leggi Pangasio allevato nel fiume Mekong che considerare inquinato è dir poco). Inoltre, le diverse origini delle produzioni ittiche nazionali o di importazione - da Paesi Comunitari e non -

hanno giustificato la cresciuta esigenza nel consumatore di avere certezze sulla loro origine, qualità, tracciabilità e sicurezza d'uso.

La Regione Campania ha riservato un supporto tecnico-scientifico al comparto ittico. Per gli interventi di recupero di mammiferi marini e tartarughe spiaggiate è stato creato presso il Settore Veterinario Regionale un Comitato di Coordinamento che vede coinvolti, attraverso la sottoscrizione di un protocollo d'intesa, l'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno, l'Università degli Studi di Napoli "Federico II" ed altri centri di ricerca.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno ha investito risorse nel controllo e nella sicurezza delle produzioni ittiche. L'espletamento di attività specialistiche di laboratorio si concretizza in macroattività rappresentate da ittiopatologia, controllo igienico-sanitario delle produzioni ittiche e studi epidemiologici sui dati ottenuti a seguito delle attività di monitoraggio e di sorveglianza su allevamenti e banchi naturali di molluschi eduli insistenti negli specchi d'acqua in concessione, in collaborazione con l'Osservatorio Regionale sulla Sicurezza Alimentare. Così come, a seguito del rinvenimento, sempre più frequente, nei circuiti commerciali di specie ittiche lessepsiane ed abissali, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, in collaborazione con i servizi veterinari ufficiali, ha promosso l'istituzione di un **gruppo di lavoro, operativo presso il Mercato ittico all'ingrosso di Salerno**, per approfondire le conoscenze di tali specie.

In questo scenario **l'istituzione di un Osservatorio rappresenta un punto di raccordo con approccio multidisciplinare in cui convogliare tutte le competenze professionali**, al fine di rafforzare le procedure di sorveglianza e diagnosi di patologie associate al consumo di prodotti ittici, garantire la divulgazione di informazioni sui rischi e garantire al consumatore la scelta di un prodotto sicuro.

*Commissario straordinario dell'IZS del Mezzogiorno
Consigliere Fnovi