

Il "salvataggio" delle cozze di Taranto, firmato Emiliano, Arpa Puglia ed Università di Bari

Il presidente della Regione Puglia, **Michele Emiliano**, in conferenza stampa a Bari, ha annunciato anche il Sindaco di Taranto, il Direttore della Regione Puglia dell' **Asl Taranto** ed i rappresentanti della **Capitaneria di Porto**, della **Guardia di Finanza** e dei **Carabinieri** di Taranto, ha presentato i risultati della sua ordinanza emanata lo scorso 25 marzo 2016 in materia di sicurezza alimentare, che conteneva delle misure straordinarie di prevenzione del rischio per diossina e Pcb nelle produzioni di mitili di Taranto si è detto molto soddisfatto dei risultati. *"L'applicazione della mia innovativa ordinanza evita distruzioni di prodotto e consente di avere la certezza che la cozza di Taranto è la più sicura, per me anche che è la più buona del mondo"*.

Nella conferenza stampa di ieri del Governatore pugliese è stato spiegato l'avvio dell'operazione di verifica nel Mar Piccolo, che ha conseguito il sequestro di circa 30 tonnellate di cozze, mentre il restante della produzione, equivalente a circa mille tonnellate, è stata trasferita in altre acque più sicure, e mentre quattro anni fa fu distrutto tutta il raccolto della produzione, oggi soltanto il 5%.

"Negli altri anni le operazioni sui mitili - ha spiegato Emiliano - funzionavano in modo tale da causare sistematicamente la distruzione, nel senso che venivano fatti i controlli, si verificava che le cozze per ragioni legate all'andamento termico delle acque avevano accumulato un eccessivo quantitativo di sostanze pericolose per la salute e quindi si distruggevano tonnellate e tonnellate di prodotto".

"Noi invece - ha aggiunto Emiliano - abbiamo anticipato il processo lo abbiamo studiato grazie all'aiuto dell'Arpa, dell'Istituto Zooprofilattico dell'università di Bari e ci siamo resi conto che le cozze nel mar Piccolo hanno la loro naturale nursery per diversi mesi senza nessun particolare problema e che trasferendole nella fase di maturazione più avanzata in altro luogo, meno soggetto a questo tipo di sbalzi di calore, si evitano gli accumuli delle sostanze nocive. Questa operazione è stata fatta con l'aiuto degli stessi miticoltori, che così hanno protetto la loro produzione ed il loro lavoro, oltre chiaramente a proteggere la salute dei consumatori".

