

Piogge abbondanti, i batteri finiscono in mare

Torregrande Per le cozze dell' impianto del Golfo necessaria la depurazione Gli effetti delle piogge delle ultime settimane si sentono anche all' interno del golfo di Oristano. L' acqua del mare non rispetta più certi parametri ed ecco che anche per le cozze di uno degli stabilimenti della zona Capo San Marco (quelli dell' azienda Nledittas) è necessario un ulteriore processo di depurazione. Dai monitoraggi effettuati dalla Assl nelle zone di allevamento è emerso che nell' acqua sono presenti batteri e sostanze superiori al limite massimo, quindi è necessaria una serie di accorgimenti e precauzioni. E così ieri il sindaco Andrea Lutz ha emanato un' ordinanza che prevede che «le cozze provenienti dalla zona di molluschicoltura denominata Capo San Marco non possano essere immesse direttamente al consumo umano». È necessario quindi un processo di depurazione fino a quando le condizioni non torneranno alla normalità. «Noi abbiamo due stabilimenti nella zona - spiega Maria Rita Saba, responsabile qualità e **sicurezza alimentare** dell' azienda Nledittas - da uno le cozze vengono sempre sottoposte a un processo di depurazione, dall' altro possono essere invece immesse al consumo senza depurazione». Al momento però per via delle piogge e di quanto arriva dalla foce del Tirso «la carica batterica dell' acqua è aumentata ed è necessaria la depurazione anche per l' altro stabilimento - va avanti - anche se noi la facciamo costantemente». Nessun allarme, quindi, le cozze che si trovano in vendita si possono continuare a consumare senza problemi. (v. p.)

