

AL CONVEGNO IN AUTORITÀ PORTUALE LA PROPOSTA DI UN IMPIANTO FOTOVOLTAICO PER SALVARE GLI ALLEVAMENTI

# Il mare è troppo caldo, muscoli a rischio «Ora un pontone per ossigenare le acque»

L'allarme dei mitilicoltori: «La temperatura è cresciuta di 5 gradi sconvolgendo l'ecosistema del golfo spezzino»

Laura Ivani / LA SPEZIA

Un piatto di muscoli corrisponde a 40 grammi di Co2 risparmiata. I mitili del golfo rappresentano il cibo sostenibile. Con la loro capacità di "cristallizzare" il carbonio dell'atmosfera nei gusci, muscoli e ostriche sono alleati naturali contro il cambiamento climatico. E i gusci di scarto possono essere utilizzati per la rinaturalizzazione delle aree portuali. Ma sono anche sentinelle sensibilissime del surriscaldamento dei mari, tra le prime produzioni a risentirne. «La situazione è drammatica. A maggio la temperatura dell'acqua è passata in meno di due settimane da 17 a 22°. Questo - ha spiegato il presidente della cooperativa Mitilicoltori Associati Paolo Varrella - ha sconvolto l'equilibrio delle correnti e delle ora-

te: abbiamo a che fare con un branco da almeno 150 quintali che gira tra i vivai e su cui vorremmo fare saggi genetici per capire da dove arrivano. Sono diventate voracissime: abbiamo calcolato di aver perso 5 mila quintali di muscoli in appena 10 giorni».

Ieri mattina, nei vivai, la temperatura era già di 26,4°. In queste condizioni c'è chi ha perso anche il 70% di prodotto. Un problema ecologico ma anche economico, è stato sottolineato ieri, nella prima giornata del convegno dedicato alla mitilicoltura spezzina organizzato da Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale, Cooperativa Mitilicoltori Spezzini, Slow Food. La scarsa ossigenazione delle acque interne ha portato mitilicoltori e tecnici al progetto di un pontone, ricoperto da pannelli sola-

ri, in grado di insufflare ossigeno in mare. Proprio come in un acquario. Occorrono investimenti, anche dal Pnrr. «I soldi per contrastare ci sono per tutti? Bisognerebbe concentrarsi non solo sui problemi a terra ma allargarsi al mare - ha sottolineato il professor Giampietro Ravagnan, della Ca' Foscari - La Spezia può diventare un punto di riferimento per le verifiche, qui arriva la corrente del Mediterraneo del Sud che è un termometro di quanto accade nel mare. Questo ci può dare importanti indicazioni di carattere generale, non solo locale».

Muscoli dunque non solo come eccellenza gastronomica regionale, o come presidio tradizionale. «Una maggior produzione con consolidate best practices aiuterebbe a contrastare il riscaldamento globale e l'acidificazione dei mari», ha

rimarcato anche il vicepresidente del consiglio regionale Alessandro Piana. Al tavolo erano presenti anche rappresentanti dell'Enea, dell'Authority e delle istituzioni che hanno fornito il loro contributo alla discussione. «È necessario un cambio culturale. Occorrono sistemi e comunità che concorrano al cambiamento - la riflessione di Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia - Grazie ai muscolai mitighiamo il riscaldamento globale ma sono loro i primi a pagarne un prezzo altissimo. Quello spezzino è un esempio virtuoso di una comunità resiliente di cui abbiamo bisogno». «Alla Spezia è stata tracciata una direzione che dovranno prendere la politica e le istituzioni in merito alla spesa dei fondi europei», ha concordato l'onorevole Lorenzo Viviani. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I vivai di mitili del golfo della Spezia. Sullo sfondo il porto mercantile.