



Alla fiera della pesca di Ancona riuniti i massimi esperti europei sui molluschi

Cozze e vongole, piena sicurezza a tavola

Mutano i microrganismi per il riscaldamento del clima, ma senza rischi

ANCONA - Mutano i microrganismi presenti nei molluschi a causa dei cambiamenti climatici, ma non esiste attualmente alcuna evidenza scientifica che tali variazioni per cozze, vongole, cappellette e ostriche siano dannose per la salute umana. Sono confortanti i risultati del convegno internazionale sui nuovi rischi per la sicurezza dei prodotti ittici che ha visto riuniti alla Fiera della pesca di Ancona i massimi esperti europei in materia. Ancona è stata scelta per ospitare questo appuntamento internazionale perché qui è presente il Centro di riferimento nazionale per la sicurezza sui molluschi, riconoscimento assegnato all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Umbria e Marche.

Positivo anche il fatto che l'Europa si stia muovendo in modo compatto sui controlli dei molluschi. Tenuto conto che l'Italia è un Paese forte importatore di questa tipologia di pesce, vi è la piena garanzia per il consumatore di avere in tavola un prodotto sicuro da un punto di vista sanitario.

Sulle metodologie di conservazione, per garantire, oltre alla sicurezza, anche la piena freschezza farà il punto della situazione domani (sabato 22) l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione che, sempre in Fiera, illustrerà le nuove frontiere per il confezionamento del pesce: dal sottovuoto, all'atmosfera modificata, dall'affumicamento alla catena del freddo.

Sempre domani (sabato 22) vertice sulla pesca e sulla politica comune del mare da parte delle regioni dell'Iniziativa Adriatico Ionica: oltre a quelle dell'Italia saranno presenti rappresentanti delle autorità della pesca di Albania, Bosnia-Erzegovina, Croazia, Grecia, Serbia Montenegro e Slovenia.

Ancona, 21 maggio 2010