

**ALLARME SANITÀ.**

È immediatamente calata la vendita dei prodotti ittici  
Malumore e perplessità fra chi vive grazie alla pesca

# «Ci criminalizzano» Fra i pescatori esplode la rabbia

Bari non vive con particolare angoscia le notizie sul colera: è calato il consumo di pesce, ma c'è chi anche ieri non ha saputo rinunciare ai tradizionali frutti di mare crudi. Tra gli operatori del mercato ittico, uno dei più grandi del Mezzogiorno, irritazione e timori «per la criminalizzazione del pesce». Tranquilla attesa nei presidi sanitari di tutta la regione: il coordinamento sanitario dell'emergenza affidato agli istituti universitari del Policlinico.

**LUIGI QUARANTA**

■ BARI. Non c'era particolare agitazione a Bari all'indomani della scoperta dei casi di colera: un piccolo aumento delle vendite di disinfezzanti tipo amuchina da aggiungere all'acqua per il lavaggio delle verdure e una riduzione consistente delle vendite di pesce ai mercati nonali e nelle peschierie, ma d'altra parte non sono mancati gli incoscienti che neanche di fronte al rischio di infezione hanno saputo rinunciare alla «dose giornaliera» di crudo, pesce, seppioline o frutti di mare che fossero. D'altronde Bari vanta un'altissima percentuale di peschierie di tutti i tipi e per tutti i gusti: aperte fino a sera tardi e persino la domenica mattina, e sono, nemmeno a dirlo, frequentatissime.

**Niente pesce nei ristoranti**  
Alcuni dei provvedimenti decisi dalle autorità sanitarie non mancheranno comunque di intervenire nelle abitudini alimentari dei baresi e dei pugliesi: già da ieri in tutti i ristoranti di Puglia è scattato il divieto alla somministrazione di prodotti ittici crudi, e l'insistenza con cui i mezzi di informazione locali ripetono le norme igieniche precauzionali, indurrà certamente ad «accontentarsi» di pesce, cozze e seppie cotte. Ovviamente, nel mondo che ruota intorno alla pesca, colpito direttamente dalle misure adottate e, più in generale dal-

le precauzioni sanitarie che disincantano il consumo.

**«Ci criminalizzano»**

Nel capannone nei pressi del vecchio stadio della Vittoria - nel quale da meno di un anno si sono trasferite le contrattazioni del mercato ittico - qualcuno parla addirittura di «criminalizzazione indiscriminata» del pesce e dei frutti di mare. Bari non è un porto peschereccio importante: la sua flotta è realmente esigua se confrontata con quella dei vicinissimi porti di Mola, Molfetta, Manfredonia e Bisceglie. È direttamente dalle banchine di quei porti che ogni notte partono camion ingorghiati di pesce per i mercati ittici delle città del Centro e del Nord Italia. Bari è invece il mercato ittico di riferimento per i compratori (dettaglianti, ristoranti, ecc.) di Puglia, Basilicata, Molise e Calabria che qui trovano pesce proveniente dai porti pescherecci del basso Adriatico e dello Ionio: comprensibile che tra i grossisti, una categoria potente che per anni ha imposto la sua rumorosa e maledorante presenza notturna in pieno centro della città in vecchi locali igienicamente inadeguati, serpeggi più di una preoccupazione per una emergenza sanitaria che rischia di colpire notevolmente il loro giro di affari.

In particolare c'è scetticismo sull'ipotesi avanzata da più parti se-

condo cui il vibrone è giunto in Italia insediato in qualche partita di pesce pescato sotto le coste albanesi o acquistata in alto mare da pescherecci albanesi.

**La pesca clandestina**

«La pesca clandestina nelle acque territoriali albanesi è molto pericolosa, perché le vedette di quel paese vigilano con grande attenzione», spiega Domenico Facciondo, dipendente di una delle più importanti aziende baresi di commercio ittico all'ingrosso. «È un rischio che alcuni capi barca corrono a volte inseguendo il merluzzo, ma quest'anno di merluzzo non se n'è quasi visto».

E ancora: «Quanto a acquistare in mare pesce pescato da barche albanesi, è difficile che sia una prassi, vista la frequenza e l'intensità dei controlli sanitari nel mercato di Bari come negli altri mercati ittici italiani. Triglie e seppioline (che sarebbero all'origine dei due casi finora ufficialmente registrati, N.d.R.) invece - continua Facciondo - si pescano proprio nelle acque italiane, sfidando anche le norme di tutela ecologica che vietano la pesca troppo sotto costa».

**Segnalare tutti i casi**

All'altro capo della catena di allerta, gli ospedali e i presidi sanitari, sono state intanto prese tutte le misure necessarie, a fronteggiare un'emergenza che tuttavia ci si augura non arrivi mai. I posti di pronto soccorso, i medici curanti, più generalmente tutte le Usl pugliesi devono segnalare tutti i casi sospetti alla task-force della Prefettura. Il coordinamento sanitario delle operazioni è invece affidato alle strutture universitarie del Policlinico di Bari: analisi in tempi strettissimi nei laboratori della II cattedra di Igiene dell'Università di Bari, eventuali ricoveri all'Istituto di Malattie infettive dell'Università di Bari.



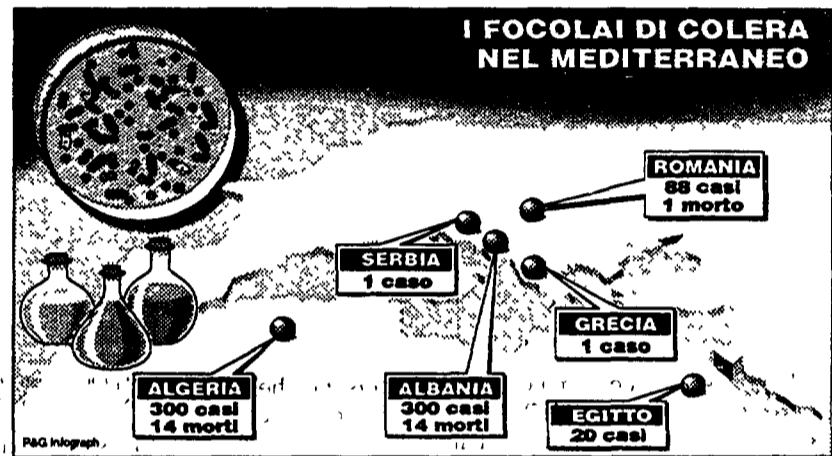
Un compratore al mercato del pesce di Bari assaggia un frutto di mare crudo

Artieri Ap

## Il Ministero avverte «Solo casi isolati Attenzione all'igiene»

■ BARI. Si tratta solo di «casi isolati». Lo ha affermato il direttore della divisione profilassi delle malattie infettive del ministero della Sanità, Salvatore Squarcione, che da venerdì è nel capoluogo pugliese per coordinare il lavoro della «task force» sanitaria sull'emergenza per il colera. «Non sono preoccupato», ha sottolineato Squarcione precisando di non poter comunque escludere che nei prossimi giorni si registrino altri casi. «Questo - ha insistito - non significa che ci sia un'epidemia in corso, e perciò non crea allarme» perché - ha spiegato ancora - il colera si può prevenire con una igiene personale, alimentare ed ambientale. Benché sia stato accertato che la causa della malattia in entrambi i casi diagnosticati a Bari sono stati prodotti ittici mangiati crudi, a giudizio dell'esperto del ministero della Sanità sarebbe comunque «irrazionale» proibire la vendita del pesce e dei prodotti ittici nei mercati. «Il problema - ha spiegato Squarcione - è legato al «malfresco» di questi prodotti con acqua inquinata e quindi al fatto che i frutti di mare vengano consumati crudi». Per questo motivo - ha concluso - è un bene che il presidente della Regione Puglia con una ordinanza abbia vietato di sciacquare i prodotti ittici con l'acqua di mare trasportata nei mercati. Come per tutte le malattie a trasmissione feco-orale - ricorda il ministero - è necessario il rispetto delle più elementari norme di igiene, in primo luogo l'accurata pulizia delle mani con il sapone. È poi opportuno fare attenzione al razionale smaltimento dei rifiuti urbani liquidi e solidi. Si deve poi proteggere, punificare e clorare l'acqua destina-

ta al consumo umano e osservare una scrupolosa igiene nella manipolazione delle bevande e degli alimenti che devono essere idoneamente conservati protetti e refrigerati. Bisogna infine attuare una sorveglianza rigida sulle pratiche di lavorazione adottate nelle industrie e servizi alimentari. Il ministero della sanità ha ricordato l'opportunità di consumare frutti di mare bolliti o cotti al vapore per almeno 10 minuti e pesce esclusivamente cotto e di lavare la frutta e le verdure destinate a essere consumate crude anche utilizzando acqua addizionata con cloro. Il cibo dovrebbe essere consumato sempre cotto, ancora caldo oppure essere immediatamente refrigerato dopo la cottura.



# SI INCAZZEREBBE ANCHE SPARTACUS.

LIBERAZIONE

Tempi duri per lavoratori, pensionati, giovani e disoccupati? Arriva Liberazione: nuova nella grafica, nel formato, ma con la stessa voglia di lottare. Liberazione: per dieci, cento, un milione di Spartacus. Chi non si incazza è perduto.

**E' TEMPO DI LIBERAZIONE. OGNI LUNEDI' IN EDICOLA.**