

il Direttore Tecnico dell'Arta spiega le ragioni della colorazione giallo-marrone del mare lungo la costa teramana

Da più di 10 giorni l'acqua di mare antistante il litorale Nord della costa teramana presenta una colorazione giallo-marrone. L'ARTA segue la situazione dell'intero litorale marino-costiero della regione e ha effettuato prelievi di acqua di mare in data 01/07/15, sul litorale di Alba Adriatica, e il 06/07/15 sull'intera costa teramana. Dall'insieme delle rilevazioni ispettive ed analitiche si è evidenziato che la colorazione anomala dell'acqua è causata dalla proliferazione di alghe microscopiche monocellulari. All'inizio il fenomeno è stato causato dalla crescita demografica di una diatomea, generalmente delle dimensioni di pochi micron, comune nel nostro mare e che se abbondante conferisce all'acqua una colorazione giallastra. Le **diatomee** possono secernere e rilasciare nell'acqua una sostanza oleosa naturale, innocua per l'uomo e che, anche se sgradevole, non compromette in nessun modo le caratteristiche per la balneazione.

Successivamente la diatomea è stata sostituita da una "fioritura" di **peridinee** o **dinoficee**, anch'esse alghe microscopiche per lo più unicellulari e flagellate, che rappresentano uno dei più importanti gruppi del plancton sia marino che d'acqua dolce. Nel caso in esame la densità media di popolazione algale è risultata di 4 milioni di cellule per litro (in Emilia-Romagna sono stati trovati in passato anche qualche decina di milioni di cellule per litro, in acque particolarmente ricche di nutrienti azotati e fosforici). L'alga di cui trattasi non ha alcuna tossicità diretta per l'uomo e non incide sulla balneabilità, anche se rende l'acqua colorata di giallo-marrone. Dal momento che talune alghe microscopiche, in condizioni molto particolari di stress ambientale, potrebbero emettere tracce di biotossine che possono essere concentrate nei molluschi filtratori (cozze, telline e bivalvi in genere) in tali circostanze soprattutto (ma sempre per le attuali disposizioni), l'unica precauzione da prendere è di non raccogliere e consumare molluschi (né crudi né cotti) in concomitanza di fenomeni eutrofici intensi e di non mangiare pesci pescati localmente e non eviscerati.

Sempre in data 06/07/15, l'ARTA ha effettuato il previsto monitoraggio mensile per la balneazione i cui risultati analitici sono consultabili sul sito ARTA stesso e sul portale Acque del Ministero della Salute."

Nella settimana 6-12 luglio sono state evidenziate presenze di macro-alghe, a tratti, lungo il litorale abruzzese, e il fenomeno ha assunto un'importante entità solo a sud del porto di Pescara. Si tratta della comune *Ulva lactuca*, conosciuta anche come lattuga di mare, un'alga della famiglia delle Ulvaceae, comune in Adriatico e in tutto il Mar Mediterraneo.

Anche questa proliferazione è causata dal caldo che incrementa l'attività metabolica (e quindi quella riproduttiva e di crescita), favorita anche dai nutrienti trasportati dal fiume Pescara. Si tiene a precisare che il fenomeno è naturale, non presenta rischi di sorta per l'uomo, si ripete da decenni ed è in diminuzione soprattutto da quando è stato ridotto o eliminato il fosforo dai detergenti: negli anni '80 e '90 il mare pescarese presentava ovunque distese formidabili di tali alghe.

Per curiosità possiamo dire che con la lattuga di mare molti popoli fanno un ottimo compost per l'agricoltura e che a Venezia si produce una pregiata ed elegante carta-alghe. La presenza di macroalghe è meno fastidiosa di quella delle micro-alghe perché le prime possono essere raccolte ed avviate al compostaggio o a smaltimento, cosa impossibile a farsi con le alghe microscopiche. Il comune di Pescara, infatti, sta provvedendo alla ripulitura delle tonnellate di alghe spiaggiate nella zona sud.