

# Arpa Campania Ambiente

agenzia regionale per la protezione ambientale della Campania



Intervista al Prof. Gennaro Volpicelli  
Nuovo Direttore Generale dell'Arpac

ANNO V - NUMERO 5 AGOSTO - SETTEMBRE 2009

rivista@arpacampania.it

## Una nuova stagione per l'Ambiente

Tariffa Regime Libero: "Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - CNS/CBPA-NA/040/08"

pag. 5

**Rifiuti: fuori dall'emergenza** di G. Pocabelli Ragosta

pag. 10

**Energia creativa** di Antonio Cuomo

pag. 32

**L'Oasi di Persano** di Fabiana Liguori





# Ostreopsis ovata:

## conosciamola per stare sicuri

di Germana Colarusso

**O**streopsis ovata è una microalga bentonica tipica delle aree tropicali e subtropicali. L'Ostreopsis ovata cresce su macroalghe rosse e brune ma è possibile trovarla anche su quelle verdi. Il periodo di proliferazione va da giugno a settembre ed è localizzata in aree riparate, con temperatura dell'acqua intorno ai 25°C e condizioni meteomarine stabili. La sua proliferazione è caratterizzata da una serie di segni ambientali quali schiume marroncine sulla superficie dell'acqua, materiali gelatinosi in sospensione, una lamina brunastra dall'aspetto membranoso sugli scogli e su tutto ciò che si trova sul fondo. Ostreopsis ovata produce una tossina battezzata con il nome di ovatossina dal gruppo di ricerca del prof. Fattorusso del Dip. di Chimica delle Sostanze Naturali della Federico II.

L'accumulo della tossina e l'ipossia che si associa alla proliferazione microalgale, possono generare diversi problemi agli organismi acquatici, come morie di pesci o anomalie anatomiche di stelle marine e ricci.

La tossina prodotta da Ostreopsis ovata può diventare pericolosa per l'uomo attraverso il consumo di taluni organismi marini eduli lamellibranchi filtratori che vivono a ridosso dei litorali rocciosi nonché attraverso pesci che si nutrono di alghe o per inalazione dell'aerosol marino normalmente prodotto dal moto ondoso o ancora per contatto con l'acqua di mare contenente la tossina, condizione che si verifica con la semplice permanenza sulla spiaggia. L'intossicazione per ingestione della tossina da consumo di prodotti contaminati è rara e si manifesta con disturbi gastroenterici che si aggravano con paralisi respiratoria e cardiaca; più frequente è l'intossicazio-

ne da inalazione della tossina che si rende responsabile di malesseri di carattere respiratorio, febbre, irritazioni cutanee, cefalea, nausea, vomito, lacrimazione congiuntivale. Finora nessun caso grave di intossicazione umana per consumo di alimenti contaminati si è registrato in Italia, soltanto in alcune aree costiere sono stati segnalati casi di disturbi alle prime vie respiratorie e talvolta stati febbrili nei bagnanti che stazionavano sulla spiaggia. La Regione Campania, per tutelare la salute dei cittadini e prevenire possibili rischi legati alla fioritura di Ostreopsis ovata, svolge da alcuni anni programmi di monitoraggio lungo la nostra costa.

della microalga.

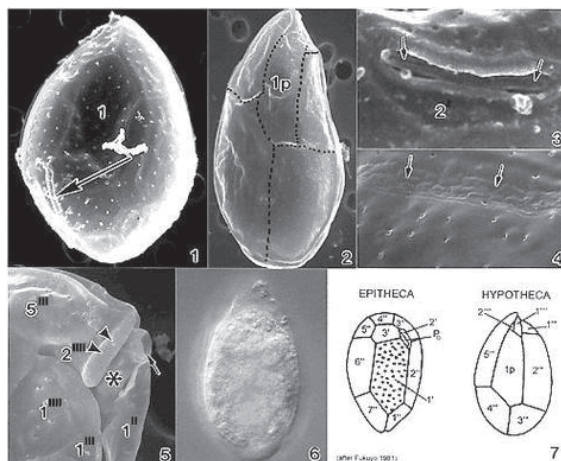
Il Piano di Monitoraggio Annuale, approvato con Del. Reg. n°2106 del 31/12/08, è articolato in tre livelli d'indagine: fase di routine, allerta ed emergenza. La fase di routine prevede sia rilevamenti visivi ed analisi sulla matrice acqua, macroalghe ed organismi marini eduli da effettuarsi nel periodo tra giugno ed ottobre che attività formative da condursi durante l'intero anno, quando non esiste un rischio imminente. La formazione consiste in un Piano di Comunicazione del rischio, ossia un'operazione di diffusione di informazioni per gli operatori del settore, i cittadini e gli organismi competenti sul

territorio ed un Piano di Sorveglianza sindromico ossia l'identificazione di un quadro clinico ad hoc riferibile ad esposizione alla tossina algale. La fase di attenzione scatta quando si identifica, attraverso la fase di campionamento, un possibile rischio per la salute pubblica, questo comporta l'intensificazione dei controlli

e dei prelievi sulle varie matrici.

La fase di emergenza si attiva invece quando il rischio legato alla presenza della tossina è contenibile soltanto attraverso l'applicazione di misure protettive per l'utenza. Le fasi di allerta e di emergenza sono state distinte in aerosol-acqua e alimenti, questo perché le due evenienze non sono sempre collegate e connesse l'una all'altra ed i fattori che determinano la produzione di aerosol non sono gli stessi che inducono l'accumulo della tossina negli organismi marini eduli.

Maggiori informazioni sul sito <http://www.orsacampania.it/>.



Nel 2007 è stato realizzato il primo progetto di ricerca su questo argomento, elaborato dall'ARPAC in collaborazione con il Gruppo di Coordinamento, costituito con provvedimento regionale e composto da: Ass. alla Sanità; ARPAC; Ist. Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; Dip. di Chimica delle Sostanze Naturali della Federico II; O.R.S.A. e Stazione Zoologica "Anton Dohrn" di Napoli. Nel 2008 è nato un vero e proprio programma di monitoraggio contenente misure a tutela della salute pubblica, rappresentate da un tempestivo monitoraggio delle condizioni di crescita e sviluppo