

Alghe nel lago: “Sono potenzialmente tossiche”

Pubblicato: Martedì 9 Settembre 2014

Nelle alghe di cui il lago è pieno – filmate ([VIDEO](#)) e [fotografate](#) da decine di lettori – sono state riscontrate **“presenze non significative di tossicità”**: è il risultato delle analisi eseguite dall’Asl. **Ma attenzione:** questo **non vuol dire che le sostanze presenti non possano diventare pericolose** e causare problemi per le persone che si sottopongono a prolungato contatto con l’acqua: nuotatori (il lago, lo ricordiamo, non è balneabile), o sportivi. **Il motivo sta nella continua variazione della tossicità di queste alghe**, che può aumentare o diminuire a seconda di ciò che accade al lago e alle condizioni meteo. 

«**Il lago viene sottoposto periodicamente**, da aprile a fine stagione, circa ogni due settimane **all’analisi delle acque** – spiega il dottor **Paolo Bulgheroni**, responsabile UOC Igiene pubblica della Asl di Varese – . Dagli ultimi campioni d’acqua analizzati sono emersi valori fecali (escherichiacoli o enterobatteri, ndr) nella norma, e una tossicità non significativa nelle alghe potenzialmente tossiche presenti nel bacino. **In particolare, i valori legati alla tossicità non superano alcun livello di rischio**. Si tratta, è bene specificarlo, di valori legati alla balneabilità». Le alghe, secondo le analisi realizzate lo scorso 2 settembre, sono quindi solo “potenzialmente” tossiche.

«Tra le varie alghe al centro della fioritura di questo periodo vi sono le [Microcystis Aeruginosa](#) e le [Aphanizomenon Flos-Aquae](#) – spiega la dottoressa **Elena Tettamanzi**, **biologa dell’Asl** – solitamente presenti nella stagione tardo primaverile. La particolarità di queste alghe sta nel fatto che **il livello di tossicità può variare a seconda dell’ossigeno, del clima e di altri fattori**. Quest’anno le particolari condizioni meteo costituite da vento e forti precipitazioni hanno portato a galla queste alghe e di fatto posticipato il periodo di fioritura».

A questo si sono aggiunti alti livelli di “nutrienti” che hanno scatenato il “bloom”, l’esplosione di chiazze e melma che ha ammorbato tutto il lago.

Ma quando spariranno queste alghe? Difficile dare una risposta: **è probabile che siano gli stessi temporali** – magari non così forti – responsabili dei sovraccarichi fognari primi indiziati della moltiplicazione delle alghe a ribaltare la situazione, e a ridare il lago la sua parvenza di normalità. **Gli scienziati, infatti, sottolineano che questi cianobatteri oramai fanno parte dell’ecosistema** lacustre (e non solo di quello di Varese ma anche del Maggiore, dove nella zona di Verbania in alcuni periodi dell’anno si notano alcune striature verde-azzurro).

L’Asl di Varese ha comunque eseguito ieri, 8 settembre, nuove analisi i cui risultati saranno disponibili nei prossimi giorni.

Altro discorso riguarda i pesci. C’è da specificare che attualmente non sono presenti ordinanze che vietano la pesca o il [consumo di pescato](#), come [avvenuto anni fa per il fenomeno dell’alga rossa](#), anch’essa provocata da cianobatteri sebbene diversi da quelli oggi riscontrati in maniera massiccia.

Non vi sono analisi sui pesci che indicano un pericolo, e tecnicamente non siamo in possesso di alcun dato relativo alla presenza di sostanze tossiche nel pescato.

Tuttavia una domanda è d’obbligo: **cosa succede ai pesci esposti a tossine di questo genere? Se ne parla in un rapporto dell’Istituto Superiore di Sanità del 2010**. Nelle conclusioni dello studio si legge che “La potenzialità della cilindrospermopsina di dare luogo a concentrazioni nella fauna acquatica è un serio problema, specie quando gli organismi sono utilizzati per il consumo umano; **in questo quadro dovrà essere considerata la possibile esposizione al rischio delle popolazioni locali attraverso il consumo di pesce pregiato i cui muscoli abbiano accumulato la tossina**”. La sostanza

in questione, capace di depositarsi nei pesci, risulta essere **termostatica: non scompare con la cottura**. Sempre il medesimo documento cita che “**la determinazione dei livelli di contaminazione rappresenta il presupposto fondamentale per adottare le misure di prevenzione necessarie a ridurre i rischi per la sicurezza alimentare del consumatore**, in funzione della durata della fioritura cianobatterica e della scomparsa delle tossine dall’acqua e dai prodotti ittici presenti nel corpo idrico”.

Leggi anche:

L’amministratore – ["Occupatevi tutti del lago, basta partire dalle fogne di casa"](#)

I controlli – [Macchie nel lago, l’Asl attiva le analisi](#)

L’esperto – [Tanta pioggia e fogne così così: ecco il perché di quelle macchie sul lago](#)

La denuncia della lettrice – [Ma cosa sta succedendo al lago?](#)

Lo studio sui persci dell’Istituto superiore di sanità – [Rapporto Istisan10/23](#)

STORICO – [TUTTI GLI ARTICOLI SULLE ALGHE](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it