

IL CONVEGNO

«Arginato il gambero rosso Usa»

Importato dalla Louisiana, è commestibile ma nuoce alle altre specie

Il gambero rosso della Louisiana è una specie che non fa parte del nostro ecosistema, vi è stata introdotta artificialmente, è invasiva e mette a repentaglio le altre specie presenti nell'ambiente naturale delle acque dolci del Fvg, in particolare il gambero nostrano.

Per questo, l'Ente Tutela Pesca (Etp) ha avviato un progetto, sostenuto dal programma comunitario Life, che si propone di limitare i danni provocati alle specie faunistiche autoctone, e che è stato illustrato a Pordenone, nell'auditorium della Regione, alla presenza dell'assessore all'ambiente, Sara Vito.

«Il bilancio che si può trarre, giunti a questa fase di attuazione del progetto - come ha evidenziato la Vito - è positivo,

perché ha permesso di mettere sotto controllo questa specie invasiva con azioni concrete che hanno consentito di contenerne la proliferazione. Un risultato possibile grazie all'approccio di tipo professionale che l'Etp ha adottato per affrontare il problema e perseguire la tutela delle biodiversità, fruendo altresì della collaborazione del mondo universitario».

Il progetto Live Rarity ha un valore complessivo di 2 milioni e 600 mila euro. Grazie a esso le colonie dell'animale non si sono estese a corsi d'acqua diversi da quelli nei quali ne era stata segnalata la presenza nel 2007.

Dopo il censimento delle zone interessate dalla presenza del gambero rosso, da San Vi-

to, a Sesto al Reghena, a Chions, alle foci dello Stella e del Turgnano, a Monfalcone, e, di recente, a San Vito al Tagliamento, sono state adottate misure di contenimento del crostaceo: dal prelievo massivo, alla diffusione di specie antagoniste come l'anguilla, che si ciba delle sue uova, alla sterilizzazione degli esemplari maschi.

Nel contempo, per mantenere nell'ecosistema la presenza del gambero nostrano, negli allevamenti dell'Etp di San Vito al Tagliamento e Amaro, sono stati e sono allevati lo scorso anno 13 mila esemplari di tale specie autoctona, poi liberati nei corsi d'acqua dolce del Fvg. Quest'anno ne saranno liberati altri 17 mila oggi allevati dall'Etp.

Ma com'è arrivato il Gambero rosso della Louisiana nelle nostre acque? Vi è stato importato con l'intento di allevarlo. E' commestibile, con buone caratteristiche organolettiche, e si può infatti acquistare anche nei supermercati. Ma, secondo gli esperti, occorre prestare attenzione alla provenienza e al consumo delle sue carni. Perché esso ama vivere in acque torbide e sui fondali e può trattenere metalli pesanti e alcune tossine. Inoltre nel Fvg la cattura del gambero rosso della Louisiana è vietata.

