

NELLA ZONA ROSSA

Pfas, dai salumi alle uova le analisi sui cibi: a rischio i prodotti «casalinghi»

di **Martina Zambon**

a pagina 7

Pfas, le analisi sugli alimenti La Regione tranquillizza «Ma attenzione a uova e animali allevati in casa»

Zanoni (Pd): «Commissione d'inchiesta snobbata»

Inquinamento

di **Martina Zambon**

VENEZIA Pfas negli alimenti? Tutto bene. Anche se... Si potrebbe riassumere così l'articolata presentazione che l'Istituto Superiore di Sanità ha illustrato ieri a Palazzo Balbi. Il monitoraggio durato un anno sulla presenza di 12 molecole di «Sostanze perfluoro alchiliche», la grande famiglia dei Pfas, appunto, ha dato esiti confortanti ma con un distinguo inquietante. I picchi, per così dire, sono stati rilevati su animali e prodotti provenienti da animali «casalinghi» dal maiale per la produzione familiare di salumi alle uova deposte nell'aia dietro casa. Colpa, una volta ancora, dell'acqua di falda. Se gli animali per consumo domestico vengono abbeverati dal pozzo che pesca proprio dalla falda contaminata non si scappa, gli animali assorbono i composti chimici che si accumulano soprattutto nel fegato e pure nel «muscolo». Addio, insomma, a risotto con fegatini e durelli ma anche a una fetta di soppressa? L'Iss (Istituto superiore di sanità) dice di no, i valori restano comunque sotto soglia e di un

bel po'. Schede e tabelle che hanno fatto tirare un sospiro di sollievo all'assessore alla Sanità Luca Coletto: «Gli esiti sono confortanti ora speriamo che dopo i primi 2 arrivino da Roma anche gli 80 milioni per gli acquedotti». E di soldi ne serviranno ancora tanti. Tanto più che la Regione sta ultimando il progetto per allargare ai ragazzi fino ai 14 anni il biomonitoraggio. Tornando agli alimenti, va bene per i vegetali con qualche criticità per il mais soprattutto nel triangolo maledetto fra Lonigo, Sarego e Brendola in piena Zona Rossa. Vengono assolte mele, pere, uva da vino, patate, radicchio, lattuga e altra verdura dagli spinaci all'indivia, e poi ancora semaforo verde per pomodoro, asparago, cipolla, fagiolini, zucchine e così via. Talmente bene che non sono passati alla fase 2 del monitoraggio vista l'assenza di Pfoa e Pfos, i letali composti chimici a catena lunga. E' pur vero, però, che fra gli ortaggi si sono riscontrate tracce di composti a catena corta, i più subdoli, forse, quelli che neppure i filtri per l'acqua più avanzati riescono a trattenere. La molecola più ricorrente è il Pfb. Per le catene corte, però, mancano dei parametri scientifici sulla «tollerabilità». E si attende a breve un aggiornamento dei limiti soglia da parte di Efsa,

l'agenzia europea per la sicurezza alimentare, si tratta di quel Tdi (tolerable daily intake) la soglia di assunzione giornaliera tollerata che, al momento, per Pfos e Pfoa è, rispettivamente, di 150 nanogrammi per chilogrammo di peso corporeo al giorno; per il PFOA, 1,5 microgrammi (1500 nanogrammi) per chilogrammo di peso corporeo al giorno. E gli alimenti con livelli di Pfos e Pfoa superiori al limite di quantificazioni sono quasi monotoni: fegato di polli, bovini e suini (soprattutto casalinghi si diceva). Tracce più consistenti del necessario anche per le uova e, anche qui, si salvano le uova provenienti da allevamenti mentre vanno male quelle «di casa». Niente di preoccupante, rassicura l'Iss che sottolinea come il fegato suino, uno degli elementi con valori più alti, incrociato con dati di consumo medio, arriva all'1,5% del livello giornaliero tollerato. Bazzecole, comunque, a confronto dell'unico alimento su cui pesa il divieto di pesca: carpa barbo siluro, cavendano e tinca che nuotano in acque superficiali dell'area rossa non vanno consumati visto che hanno una concentrazione media di Pfos che supera i 20 nanogrammi per grammo. Un aspetto preoccupante ma anche positivo sotto il profilo del monitoraggio perché,

spiegano i tecnici, servono e serviranno da biosensori in grado, con un po' di fortuna, di segnalare anche un futuro disinquinamento delle acque superficiali. Numeri complessi che saranno incrociati anche con quelli del biomonitoraggio in corso sugli abitanti dei 21 comuni dell'area Rossa. Ad oggi, però, «non si rileva alcuna criticità sotto il profilo della sicurezza alimentare» spiega la giunta regionale. Un lavoro «imponente» per dirla con Coletto, che ha coinvolto oltre all'Iss anche l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie e l'Arpav su un totale di oltre 614 campioni di alimenti. Critiche, invece, da Andrea Zanoni (Pd) della commissione regionale d'inchiesta sui Pfas che lamenta poca trasparenza e chiede i dati disaggregati: «Dopo reiterate richieste da parte della commissione d'inchiesta, i dati del monitoraggio sono stati presentati prima alla stampa». Prudenza dalle Mamme anti Pfas che attendono di valutare numero per numero lo studio. «Ormai calcolo da sola i nanogrammi per grammo di Pfos e Pfoa che stanno nella bistecca con cui nutro i miei figli» dice Michela Piccolo, una delle mamme anti Pfas. Greenpeace Verona, infine, parla di «dati parziali» e suggerisce di tenere alta la guardia sul consumo di alcuni alimenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Coletto

Ora devono arrivare da Roma gli 80 milioni sulla messa in sicurezza degli acquedotti

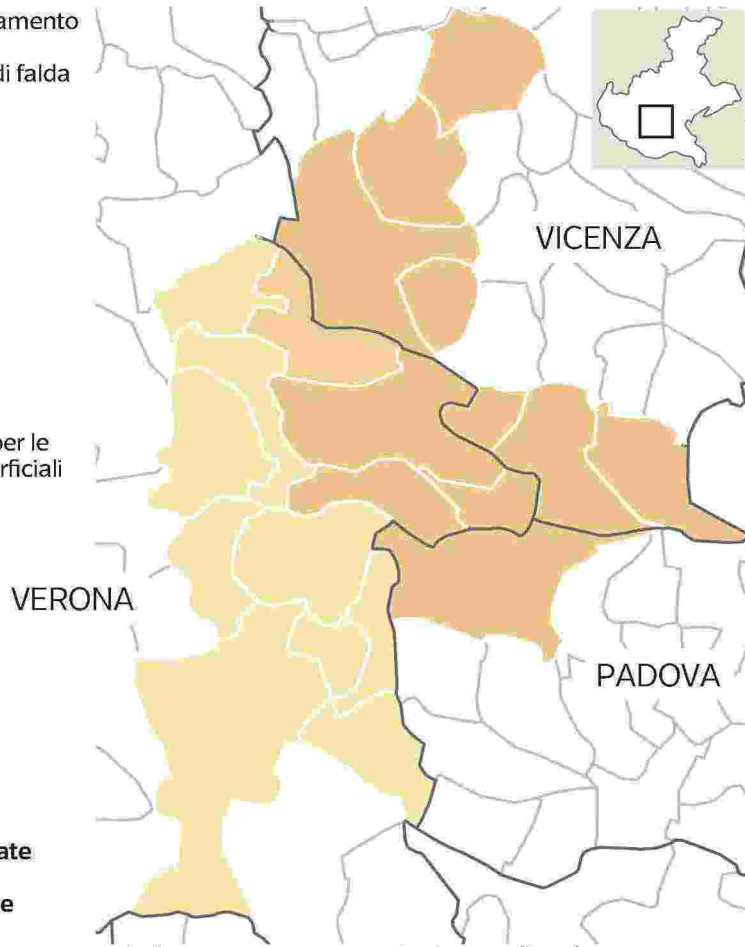
La zona rossa

Area con inquinamento sia delle acque superficiali che di falda

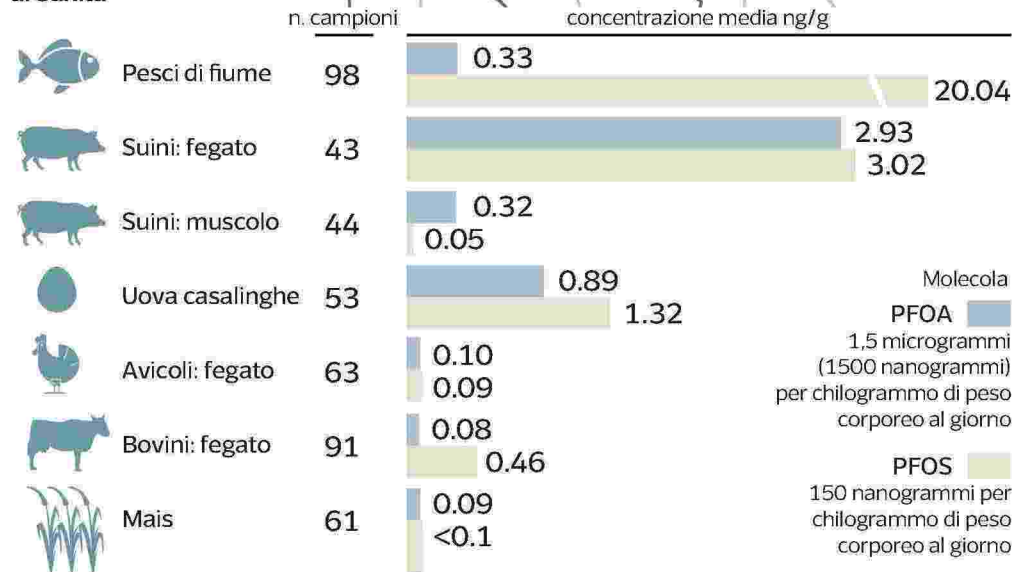
- ▶ Brendola
- ▶ Sarego
- ▶ Lonigo
- ▶ Alonte
- ▶ Zimella
- ▶ Cognia Veneta
- ▶ Pressana
- ▶ Asigliano Veneto
- ▶ Roveredo di Gua'
- ▶ Montagnana
- ▶ Pojana Maggiore
- ▶ Noventa Vicentina

Area inquinata per le sole acque superficiali

- ▶ Arcole
- ▶ Veronella
- ▶ Albaredo d'Adige
- ▶ Minerbe
- ▶ Bonavigo
- ▶ Bevilacqua
- ▶ Legnago
- ▶ Boschi Sant'Anna
- ▶ Terrazzo



Concentrazioni rilevate nella zona rossa dall'Istituto Superiore di Sanità



Fonte: Fonte Istituto Superiore di Sanità. Soglie giornaliere di tolleranza di Efsa, agenzia europea per la sicurezza alimentare

centimetri

La vicenda

● I Pfas nelle acque di falda e dei fiumi sono stati rilevati da Arpav tra 2013 e 2016

● In corso il biomonitoraggi o che durerà anni

● Presentati ieri i dati sugli alimenti

614

Il numero dei campioni di alimenti analizzati dai tecnici dell'Istituto Superiore di Sanità nell'ultimo anno