

Pfas, nessun allarme sul cibo

«Il divieto solo per i pesci»

L'Istituto superiore di sanità: il monitoraggio su 1200 sostanze nell'area rossa esclude criticità alimentari. Tracce di Pfoa su uova, fegato bovino, carne suina e mais

di Albino Salmaso

► VENEZIA

Allarme rientrato: la catena alimentare nella "zona rossa" avvelenata dai Pfas da Trissino a Montagnana non è a rischio. Lo sostiene l'Istituto superiore di sanità che ieri a Palazzo Balbi ha presentato un dossier scientifico, su 634 campioni di origine vegetale e 634 di origine animale prelevati nell'ultimo anno. C'è di tutto: latte, mele, pere, patate, pomodoro, asparagi, uva e mais, la mucca e il maiale, l'orto di casa e la stalla della filiera corta agricola del "metalmazzadro veneto" o dell'allevatore avicolo e bovino che vende i suoi prodotti sul mercato globale. Aziende monitorate per cercare 12 molecole "killer" con rigore scientifico assoluto: la conclusione di questo screening unico in Italia è che «non esiste nessun pericolo per la sicurezza alimentare». «Il contadino di Lonigo e Sarego può continuare a mangiare l'insalata del suo orto, bere il vino e anche i salami fatti in casa perché non esistono criticità», spiega il ricercatore Paolo Stacchini che ha illustrato il dossier a Venezia. Tutto a posto? Certo

che no. Se l'allarme arriva dall'acqua, in base al principio precauzionale della tutela della salute, il ministro Lorenzin ha messo al bando i pesci pescati nei fiumi dell'area rossa tra Vicenza, Verona e Padova. Si tratta di 5 specie: carpa, barbo, siluro, cavedano e tinca. Si può pescarli ma poi è vietato mangiarli. Meglio non rischiare.

Coletto: dateci gli 80 milioni.

L'assessore alla Sanità Luca Coletto esprime soddisfazione e spiega che «il Veneto sta affrontando, unico in Italia, una campagna epidemiologica di massa per tutelare la salute di trecentomila persone senza risparmi di spesa» e poi lancia la sfida al governo Gentiloni: «Stiamo ancora aspettando gli 80 milioni promessi dal ministro Galletti con cui avviare il risanamento dei tre acquedotti, perché la vera emergenza è l'acqua potabile contaminata dai Pfas. I filtri installati dall'Arpav sono la prima tappa del processo di risanamento ambientale, ora dobbiamo tranquillizzare la popolazione e le analisi dell'Iss sono molto rassicuranti. Basta con i falsi allarmi».

Attorno al tavolo, i direttori

generali con lo staff di Arpav, lo **Zooprofilattico** delle tre Venezie, le Usl interessate e poi l'Istituto superiore di sanità con Umberto Agrimi, direttore del dipartimento sicurezza alimentare, e Paolo Stacchini che ha presentato la ricerca. Da Roma arriva il riconoscimento al coraggio del Veneto, che ha aperto una strada unica in Italia, con la delibera che abbassa a 30 ng/litro la concentrazione di Pfas nell'acqua. Se la Campania avesse monitorato la "terra dei fuochi" avvelenata dai Casalesi con lo stesso coraggio dimostrato dal Veneto per i Pfas, forse l'Italia potrebbe alzare la testa con più coraggio in tema di sicurezza alimentare.

Le analisi. Umberto Agrimi loda l'efficienza della squadra e poi lancia un appello all'Efsa, l'organo di controllo dell'Ue perché riveda le norme sul Tdi (la dose giornaliera tollerabile) che va certamente abbassata. A spiegare i risultati della ricerca è Paolo Stacchini, che va al sodo: «Un contadino che alleva galline e coltiva verdura che rischi corre con i Pfas? Quasi zero. Le vere aziende ortofrutticole sono state analizzate, so che

in Veneto c'è la filiera del suino: dalle analisi abbiamo riscontrato 0,46 ng/g di Pfoa sul fegato dei bovini ed è stata abbattuta una mucca in una stalla di Lonigo. Tracce di Pfos anche nel fegato e nei muscoli dei suini. Ultimo capitolo: le uova. «Assolutamente sicure quelle da allevamento industriale con la filiera del mangime» spiega Stacchini, le uova di casa invece hanno registrato concentrazioni elevate di 89 ng di Pfoa». Insomma, ci vuole cautela e nella zona rossa il "chilometro zero" è da osservare con qualche dubbio.

Il verdetto scientifico finale sui 1200 prodotti analizzati è molto chiaro: «Nei vegetali è stata talvolta registrata la presenza di molecole a catena corta, con livelli tra 0,1 e 1 ng/g: la molecola più ricorrente è la Pfb. Solo il fegato suino e le uova di produzione familiare hanno segnalato contaminazioni di Pfos e Pfoa da tenere sotto osservazione, ma non esiste nessuna criticità per la sicurezza alimentare».

La sfida da vincere è una sola e si chiama acqua pulita, quindi bisogna rifare gli acquedotti con gli 80 milioni promessi da Roma che non arrivano.





Umberto Agrimi dell'Iss

>> Agrimi: l'Efsa dell'Ue deve rivedere i livelli di Tdi sulla tossicità delle molecole di Pfas



La protesta delle mamme No Pfas a Montagnana



L'assessore Luca Coletto

>> L'assessore Coletto: Il problema è l'acqua e stiamo aspettando gli 80 milioni promessi dal governo