

## Cibo e intossicazioni, cosa si rischia dai funghi alle conserve fatte in casa

[notizie.tiscali.it/salute/articoli/cibo-intossicazioni-cosa-si-rischia-funghi-conserve-fatte-in-casa/](https://notizie.tiscali.it/salute/articoli/cibo-intossicazioni-cosa-si-rischia-funghi-conserve-fatte-in-casa/)

di **Adnkronos** 10-10-2024



Roma, 9 ott. (Adnkronos Salute) - Conservanti, pesticidi, additivi: dei rischi legati alla presenza nella catena alimentare e produttiva di queste sostanze si è discusso in questi giorni all'interno del G7 Salute di Ancona, durante la tavola rotonda 'Sicurezza alimentare' organizzata dalla Società italiana di tossicologia (Sitox). L'evento, parte del calendario di 'Extra G7 Salute', è stato moderato dal presidente nazionale di Sitox, Orazio Cantoni, e ha visto la partecipazione di illustri esperti del settore. Cantoni ha sottolineato l'importanza di garantire una corretta informazione e protezione del consumatore: "Abbiamo analizzato i rischi connessi non solo alle sostanze presenti negli alimenti - ha detto - ma anche a fenomeni di sofisticazione alimentare e frodi, illustrando come la scienza può aiutare a prevenire e individuare questi rischi, proteggendo la fiducia dei consumatori".

Uno dei temi centrali della tavola rotonda è stato il dibattito sull'uso del glifosato, un erbicida largamente utilizzato in agricoltura, divenuto esempio emblematico di cattiva informazione. Contrariamente alle preoccupazioni sollevate da alcune agenzie - riporta una nota - come l'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (Iarc), che lo hanno classificato come potenzialmente cancerogeno, diversi enti regolatori internazionali, come l'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare) e l'Epa (Environmental Protection Agency) negli Stati Uniti, hanno ribadito che il glifosato non rappresenta un rischio significativo per la salute umana, se utilizzato nelle giuste dosi. Gli esperti hanno sottolineato che la sicurezza del glifosato è garantita quando rispettate le quantità prescritte dalle normative vigenti.

"Le dosi autorizzate sono frutto di un'attenta valutazione scientifica, volta a limitare al massimo l'esposizione della popolazione. Come accade per altre sostanze - ha spiegato Corrado Galli, past president Sitox - è la dose che determina la tossicità: livelli troppo alti potrebbero essere pericolosi, ma alle dosi comunemente utilizzate in agricoltura il glifosato non presenta rischi significativi per la salute. Studi approfonditi, come l'Agricultural Health Study, hanno dimostrato che non esiste un legame tra l'uso del glifosato da parte degli agricoltori e un aumento del rischio di tumori. E' stato altresì ribadito che il controllo delle infestanti attraverso l'uso di erbicidi come il glifosato contribuisce a mantenere alte le rese agricole, evitando tecniche più invasive e meno sostenibili per l'ambiente".

Nella seconda parte della tavola rotonda, il focus si è spostato sulla sicurezza degli alimenti consumati e sui rischi di intossicazioni alimentari. Carlo A. Locatelli, direttore del **Centro antiveleni Irccs Maugeri** Pavia e membro Sitox, ha sottolineato come il centro riceva 105mila richieste di consulenza all'anno, pari a circa 200 al giorno. "Quello dei funghi - ha evidenziato - è l'esempio 'stagionale' perfetto per far capire come riusciamo ad intossicarci senza bisogno di acquistare alimenti contaminati al supermercato. Ma è capitato anche di trovare alcaloidi tropanici negli spinaci, dovuti alla contaminazione con stramonio, finito per errore nella catena di produzione. Anche i piselli occasionalmente risultano contaminati da sostanze pericolose". Locatelli ha anche parlato delle insidie rappresentate dalle piante velenose, spesso confuse con quelle commestibili: "Il colchico autunnale, o falso zafferano, è un fiore bellissimo ma estremamente velenoso, e ci sono stati casi di persone che lo hanno usato per cucinare, con esiti purtroppo mortali. Simili errori - ha avvertito l'esperto - capitano anche con la mandragora, raccolta per sbaglio e ingerita". Inoltre, il professore ha ricordato il

rischio rappresentato dalle conserve casalinghe: "Ogni anno si verificano decine di casi di intossicazione da botulino, direi almeno una cinquantina, legati proprio a prodotti fatti in casa".

Gli esperti hanno poi rimarcato l'importanza di scegliere alimenti di stagione e poco processati. "E' fondamentale che i consumatori prestino attenzione alla stagionalità dei prodotti, scegliendo frutta e verdura di stagione, che offre il massimo in termini di freschezza e nutrienti, riducendo anche i rischi legati alla conservazione prolungata. Inoltre, gli alimenti poco processati sono una scelta sicura per limitare l'esposizione a conservanti e altre sostanze chimiche che possono aumentare i rischi per la salute".

Tra i relatori della giornata il Capitano Alfredo Russo, Comandante del nucleo Nas di Ancona; Andrea Terron, Senior scientific officer di Efsa, e Antonio Iaderosa, Capo Compartimento Centro Repressioni e Frodi Marche/Emilia-Romagna, con un focus su come proteggere il mercato alimentare dalle frodi e garantire la sicurezza dei consumatori, dimostrando ancora una volta l'importanza di un approccio scientifico rigoroso per la tutela della salute pubblica. "In Italia - hanno assicurato - i controlli sugli alimenti sono una cosa seria, l'organizzazione è eccezionale. Gli alimenti sono sottoposti a rigorose verifiche e i ritiri scattano immediatamente appena viene identificato un rischio".

di **Adnkronos** 10-10-2024