

ilfattoalimentare.it

Alluminio, salute e l'allarmismo di Striscia la Notizia

Luca Foltran

7-9 minuti



marasma che il servizio di *Striscia la Notizia* ha sollevato circa l'uso di pellicole e contenitori in alluminio per alimenti è per certi aspetti alquanto esagerato visto che, come sostiene il ministero della Salute, e come anche riportato in [un precedente articolo](#) del *Fatto Alimentare*, l'alluminio non è un materiale che comporta danni alla salute. È l'utilizzo scorretto che può avere dei rischi. A volte basta presentare numeri e cifre per scatenare un putiferio, ancor più quando si parla di pericoli per la salute.

Il servizio presentato nella trasmissione di Antonio Ricci (che vale la pena di ricordare: non è un programma redatto da una

redazione giornalistica) si apre con l'immagine di un pomodoro tagliato a metà, avvolto nella stagnola e posto in frigorifero, mentre la voce dell'inviato Max Laudadio avverte che, così conservata, quella verdura è soggetta alla migrazione di alluminio. Ma quanto metallo può migrare? A questo punto campeggia al centro dello schermo il numero 300 e sullo sfondo appaiono grafici e tabelle di dati. Il telespettatore già si irrigidisce... Caspita 300!

Ma 300 cosa? Occorre dare un'occhiata all'unità di misura posta accanto al numero per capire di cosa si sta parlando. Nanogrammi (ng) per grammo. Ovvero miliardesimi di grammo! Per farsi un'idea, secondo studi condotti dal BfR (autorevole Istituto di valutazione del rischio tedesco), gli alimenti processati, ma anche quelli pronti da mangiare, contengono in media quantità di alluminio entro i 5.000 nanogrammi per grammo. Secondo dati dell'Istituto superiore di sanità invece, l'alluminio si trova in tutti i tipi di alimenti in concentrazioni tra 1.000 e 2.000 nanogrammi per grammo (dati contenuti nel [rapporto Istisan 99/25](#))

Va da sé che la quantità di alluminio migrata nel pomodoro è piuttosto modesta anche se confrontata con la dose tollerabile settimanale (TWI) stabilita da Efsa, pari a 1 mg (=1.000.000 ng)/kg di peso corporeo/settimana (20 mg di alluminio/settimana per un bambino di 20 kg e 70 mg per un adulto di 70 kg).





Se usato correttamente, l'alluminio non pone rischi per la salute dei consumatori

Per capirci, un pomodoro da 200 grammi (di dimensione medio-grande) conservato nell'alluminio, se mangiato nella sua interezza da una singola persona, introdurrebbe nell'organismo circa 0.06 mg di alluminio. Sì, avete capito bene: 0.06 milligrammi. Considerando anche solo la metà della dose massima ammessa per un bambino di 20 kg (ovvero 10 mg), dovrebbero essere mangiati circa 160 pomodori da 200 grammi l'uno in una settimana per generare un potenziale rischio per la salute (cioè oltre 30 kg di pomodori).

Certo, si potrà obiettare che vi sono altri cibi, deodoranti e articoli di consumo che il bambino mangia o con cui entra in contatto durante la settimana e che lo espongono all'alluminio. Ma allora perché puntare il dito, già nella copertina del servizio, sul pomodoro avvolto nell'alluminio che, a quanto pare, è uno dei minori contribuenti?

Sebbene la cautela sia d'obbligo quando entra in gioco la salute delle persone, specialmente dei bambini, i dati sperimentali a disposizione del pubblico ([Istisan 19/23](#)) non supporterebbero nemmeno le parole del viceministro Pierpaolo Sileri che, nel corso del servizio, consiglia ai genitori di *“Non incartare il panino di vostro figlio lasciandolo*

per ore all'interno della carta di alluminio". Le analisi di salumi avvolti in alluminio per tre giorni in frigo evidenzierebbero infatti livelli di migrazione di alluminio pari in media a 3.7 mg/kg (3.700 nanogrammi per grammo di alimento, se si volesse usare questa anomala unità di misura), valori che, secondo lo stesso ministero della Salute potrebbero essere già contenuti in partenza da alimenti non trasformati. Vero è che nello studio dell'Iss si parla di temperature refrigerate, ma è anche vero che nessuno si sognerebbe mai di tenere un panino avvolto nell'alluminio per più di qualche ora a temperatura ambiente e certamente non tre giorni.



È meglio fare attenzione nell'uso di alluminio ad alte temperature e a contatto con cibi molto acidi e molto salati

Inoltre, fino a qualche settimana fa nessuno avrebbe mai messo in dubbio una legge vigente da anni, che permette dichiaratamente l'uso di fogli e pellicole in alluminio a temperatura ambiente, a contatto con qualsiasi tipo di alimento, per un periodo fino a 24 ore (eccetto come risaputo i cibi fortemente acidi e fortemente salati).

Anche in questo caso, può essere fatto un rapido calcolo: un panino imbottito del peso stimato di circa 150 grammi, ci fa assumere, nel peggiore dei casi, mezzo milligrammo di alluminio. Ancora una volta considerando un valore pari alla metà dell'esposizione massima per un bambino di 20 kg (ovvero 10 mg) ci si rende conto che dovrebbero esser mangiati 20 panini imbottiti a settimana tutti avvolti nell'alluminio (circa tre panini al giorno). Siamo d'accordo sul fatto che l'alluminio debba essere usato correttamente e in modo consapevole, che non si debba eccedere nell'uso utilizzo e in situazioni particolarmente stressanti per il materiale (alte temperature, contatto con alimenti fortemente acidi e molto salati), ma da qui a dire che *"incartare il panino di vostro figlio può nuocere alla salute"* ne passa.

Tornano alla mente le parole di Ugo Stille, giornalista italiano di origine russa, direttore del *Corriere della Sera* dal 1987 al 1992, secondo cui *"C'è una tendenza inevitabile, anche nel giornalismo scritto, ad aumentare la componente spettacolo nei confronti della notizia. È una questione di tecniche. Il pericolo è che il giornalista venga talmente attratto dall'elemento suggestivo da alterare, anche senza volerlo, la base fattuale del suo pezzo."*

© Riproduzione riservata

Se sei arrivato fino a qui...

...sei una delle 40 mila persone che ogni giorno leggono senza limitazioni le nostre notizie perché diamo a tutti l'accesso gratuito. Il Fatto Alimentare, a differenza di altri siti, è un quotidiano online indipendente. Questo significa non avere un editore, non essere legati a lobby o partiti politici e

avere inserzionisti pubblicitari che non interferiscono la nostra linea editoriale. Per questo possiamo scrivere articoli favorevoli alla tassa sulle bibite zuccherate, contrastare l'esagerato consumo di acqua in bottiglia, riportare le allerta alimentari e segnalare le pubblicità ingannevoli.

Tutto ciò è possibile anche grazie alle donazioni dei lettori.

Sostieni Il Fatto Alimentare



esperto sicurezza dei materiali