



Il mercurio c'è, ma nessun allarme

Marano, il professor Barbone dell'Università di Udine: va solamente limitato il consumo di pesce di grandi dimensioni

di Flavio Nanut

► MARANO LAGUNARE

Nessun allarme. Il pesce non è il diavolo. Forse lo è il mercurio che vi si annida. Ma le concentrazioni emerse negli esami eseguiti su donne e bambini di alcuni comuni della laguna di Marano e Grado non devono preoccupare. Quantunque siano più elevate rispetto a quelle registrate nei paesi di zone più interne. Il professor Fabio Barbone dell'Università di Udine, che ha curato l'indagine di cui il Messaggero Veneto ha riferito nell'edizione di ieri, raccoglie l'appello lanciato dagli ambientalisti e sintetizza i punti principali su cui si fonda lo studio che porta la sua firma.

«Chiariamo subito - afferma - che uno degli scopi della ricerca era quello di fornire a chi di dovere, Azienda sanitarie e Dipartimenti di prevenzione in primis, uno strumento. E cioè chiarire se la presenza di mercurio possa e in che modo essere nociva per la salute. Ebbene - precisa Barbone - in nessun caso si è avuto il superamento della soglia di attenzione. Anche se alcune mamme di Marano, Grado e Carlino hanno fatto registrare concentrazioni più alte». L'indagine dell'Università punta, quindi, a fornire non soltanto un quadro della situazione, evidenziando la presenza di mercurio

nei capelli della donne in gravidanza dovuta al consumo di pesce, ma anche uno supporto per la prevenzione. «In sostanza - sottolinea il professor Barbone - per evitare che i livelli di guardia possano essere superati, è bene limitare il pesce di grande pezzatura, come il tonno, il pesce spada o i branzini di certe dimensioni. Sarebbe

opportuno consumarlo una o al massimo due volte nell'arco della settimana. Ma eliminare il pesce dalle tavole sarebbe un errore. E non soltanto per le future mamme». Appurato che i risultati dello studio hanno fatto emergere una presenza di mercurio più rilevante nei casi presi in esame nei tre comuni della laguna, un discorso a par-

te merita l'eventuale correlazione fra la presenza del mercurio e il quoziente di intelligenza nei bambini in età scolare. Se è vero che in alcuni bambini di uno dei 17 paesi oggetto della ricerca il tasso di intelligenza è di poco inferiore a quello di altri coetanei, questo non sta a significare che il colpevole sia il mercurio. «Le due

cose - rimarca Barbone - non sono collegate, o, almeno, non è ancora stato dimostrato che possano esserlo. Servirebbero, a tale proposito, analisi e approfondimenti più accurati sul posto. Ma sia chiaro che non stiamo, comunque, parlando di bambini malati. Il motivo di un risultato del genere potrebbe risiedere in fattori so-

cio-economici, ambientali o di altra natura. Sono troppe le variabili in campo».

Insomma, il mercurio c'è e questo è un fatto. Ma si può tranquillamente continuare a mangiare pesce. Con un pizzico di attenzione. E questo vale soprattutto per chi si appresta a diventare mamma.



Uno scorcio della laguna di Marano



➔ LE REAZIONI

Ambientalisti all'attacco: «Questa laguna è inquinata»

«È assodato che la concentrazione di mercurio nella laguna di Marano è dovuta all'effetto degli scarichi di sessant'anni di attività industriale»: lo sostiene l'ambientalista Paolo De Toni, il quale sottolinea ancora una volta come studi recenti affermino che l'esposizione prenatale al mercurio possa associarsi a effetti neurotossici per la prole. «Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità - dice - non vi sarebbero effetti apprezzabili per i livelli di mercurio al di sotto di una certa soglia nei capelli della madre. Tutti i modelli di regressione multivariata hanno mostrato che i bambini nati da madri con livelli di mercurio totale nei capelli uguali o superiori a 2000 ngr/gr avevano un quoziente di intelligenza e di

performance di 4-5 punti inferiore rispetto a bambini nati da donne con livelli più bassi». Anche la Comunità europea, attraverso la agenzia per la sicurezza alimentare Efsa, a inizio 2013 ha diminuito il valore delle dosi settimanali tollerabili delle principali forme di mercurio negli alimenti, metilmercurio e mercurio inorganico, precedentemente stabilito dal comitato misto di esperti di Fao e Oms sugli additivi alimentari. Il metilmercurio è la forma di mercurio prevalente nel pesce e nei frutti di mare ed è particolarmente tossico per il sistema nervoso in fase di sviluppo. Il mercurio inorganico è meno tossico e può essere anch'esso presente nel pesce e nei frutti di mare. Il valore tollerato, che fino al 2003 era di

3,3 microgrammi per chilogrammi di peso corporeo, è passato nel 2004 a 1,6 e nel 2013 a 1,3, con una ulteriore diminuzione del 20 per cento. Il Rapporto sullo stato dell'ambiente di Arpa Fvg 2012 per quanto riguarda il mercurio così recita: «E' difficile valutare in termini specifici l'impatto che una sostanza pericolosa può aver sulla salute umana o, più in generale, sull'ecosistema in quanto solamente per alcune sostanze esiste un profilo tossicologico ed ecotossicologico adeguato. Gli effetti sulla biosfera di una miscela composta da più sostanze tossiche, come avviene nei siti inquinati, sono poi particolarmente complicati da interpretare poiché un'esposizione multipla dà luogo a interazioni». (f.a.)