

MalpensaNews

Nelle acque della provincia di Varese ci sono i Pfas, gli inquinanti eterni?

Marco Corso · Saturday, March 23rd, 2024

La pentola antiaderente o la giacca resistente alla pioggia cos'hanno in comune? Le sostanze alchiliche perfluorate e polifluorate, meglio note come PFAS. **Si tratta di quelle sostanze chimiche artificiali che da un lato sono fondamentali per diversi prodotti di tutti i giorni ma che dall'altro creano inquinanti eterni che impattano specialmente sulle acque.** Proprio per questo Alfa, il gestore dell'acqua della Provincia di Varese, ha acceso i riflettori sul tema nel corso del suo convegno annuale sabato 23 marzo a Vollandia.

«Noi siamo una società pubblica e abbiamo l'impegno morale di dare un'acqua di qualità -dice Desdemona Oliva, responsabile della ricerca e sviluppo in Alfa-. **Per questo è dal giugno 2023 che abbiamo iniziato i campionamenti per la ricerca dei Pfas, andando ad analizzare 281 campioni e cercando 10mila parametri**». I Pfas infatti non sono una singola sostanza ma una categoria che ne abbraccia migliaia e sui 10.000 ricercati nelle acque di Alfa «**solo in 32 casi ci sono state positività ma con concentrazioni appena rilevabili, appena al di sopra dei valori minimi delle strumentazioni, quindi con un'incidenza dello 0,3%**». Un dato già di suo positivo ma che si accompagna ad un'altra consapevolezza, per i Pfas come per tutti gli altri inquinanti. «Le analisi sono continue e costanti -continua Oliva- e la frequenza di campionamento aumenta all'aumentare delle eventuali presenze riscontrare perchè se ho un problema devo presidiare quel punto. E in ogni caso se mai dovesse esserci un superamento il pozzo viene spento immediatamente».

E in questo senso Alfa di analisi ne fa tantissime. «Nel 2023 il laboratorio analisi di Caronno Pertusella ha analizzato 4.700 campioni cercando oltre 200mila parametri per le acque potabili -spiega Michele Falcone, direttore generale di Alfa-. **I risultati ci permettono di dire che la qualità delle acque in questa provincia è di fascia A, la migliore possibile**». Ma se su tanti parametri il lavoro del gestore idrico incide molto («e Alfa investe ogni anno 40 milioni di euro per questo», puntualizza Falcone) per i Pfas le cose sono un po' diverse. «Noi non abbiamo *nessun merito* per non avere una situazione delicata come quella del Veneto, è stata una casualità -riconosce Paolo Mazzuchelli, presidente di Alfa-. Il gestore idrico ha una grandissima responsabilità ma noi riceviamo e gestiamo inquinanti che non creiamo noi. Proprio per questo dobbiamo continuare a parlare e fare riflessioni più approfondite per essere pronti a tutti gli scenari».

Come difendersi dai Pfas nei cibi?

I Pfas ci sono, esistono e sono difficili da eliminare. «I Pfas sono meravigliosi, purtroppo -ammette Aurora Magni, docente di Ingegneria Gestionale all'Università Liuc di Castellanza- Quello che permettono questi materiali, specialmente in ambito tessile, al momento è difficilmente sostituibile ma le aziende stanno lavorando per cercare di sostituirli». Un processo che richiederà parecchio tempo e quindi, nell'attesa, bisogna correre ai ripari. Come? **In un territorio come la Provincia di Varese dove i Pfas nell'acqua sono praticamente assenti bisogna guardare ai cibi.**

«Gli alimenti e i loro contenitori sono ciò a cui prestare attenzione -spiega Stefano Cattorini, biologo nutrizionista e tecnologo alimentare-. Sappiamo che ad esempio sono presenti nel 12% della frutta e verdura, specialmente in quella estiva. Sappiamo che le carni più grasse sono quelle dove una concentrazione maggiore è più probabile così come nei pesci di acqua dolce». E poi ci sono i contenitori «dalla carta forno all'alluminio fino alle pentole antiaderenti».

Quindi come agire? «Per quanto riguarda gli imballaggi leggere le indicazioni sul loro utilizzo e verificare che ci sia il simbolo di idoneità per gli alimenti, controllare ad esempio anche le temperature di utilizzo o se quel prodotto può venire messo direttamente a contatto con il cibo. E poi nel caso delle pentole danneggiate cambiarle immediatamente». Sui cibi stessi invece **«scegliamo filiere più corte e possibilmente garantite dal produttore o dal rivenditore e ricordiamoci di cambiare marca e varietà: se compro sempre lo stesso pomodorino quello potrebbe arrivare da un terreno contaminato da Pfas e io non lo saprò mai, quindi se oggi scelgo il ciliegino, domani il cuore di bue e poi quello a pera so che arriveranno da terreni e produttori diversi, quindi la probabilità scende».**

Potete rivedere l'intero convegno “La verità viene a galla” con il video qui sotto

This entry was posted on Saturday, March 23rd, 2024 at 5:59 pm and is filed under [News](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.