IN CASA
LE PENTOLE ANTIADERENTI

Non c'è motivo di non cucinare più con questo tipo di padelle. Il rischio per la salute riguarda il processo di produzione, non l'utensile finito.

■ di LUCA SCIORTINO

Ma il teflon è cancerogeno?

Il teflon utilizzato in cucina, in padelle e pentole antiaderenti, è davvero pericoloso per la salute? Naturale chiederselo dopo le notizie allarmanti diffuse nei giorni scorsi. Prima l'annuncio che l'Epa (Environmental protection agency, l'Agenzia per la protezione dell'ambiente) ha chiesto ai produttori di acido perfluoroctanoico (Pfoa), usato nella fabbricazione del teflon (politetrafluoroetilene), di ridurne emissioni e livelli del 95 per cento entro il 2010, e di eliminarlo del tutto entro il 2015. Il motivo: si è osservato che sugli animali provoca tumori. Poi i titoli dei quotidiani: «Attenzione alle padelle antiaderenti», «Il teflon è cancerogeno». Infine la prevedibile presa di posizione della Dupont, che ha inventato e messo in commercio il rivestimento antiaderente: «Studi indipendenti effettuati sulle normali condizioni di cottura, e ricerche pubblicate in autorevoli riviste, hanno dimostrato non esserci traccia di Pfoa nei rivestimenti antiaderenti in teflon».

Chi ha ragione? Intanto, va chiarito un fatto: il Pfoa, la sostanza sotto accusa, viene usato solo come agente emulsionante durante il processo di produzione del teflon. In altre parole, è soltanto un coadiuvante e non è presente nel prodotto finale. Le persone a rischio, dunque, sarebbero i lavoratori delle fabbriche produttrici, non i consumatori.

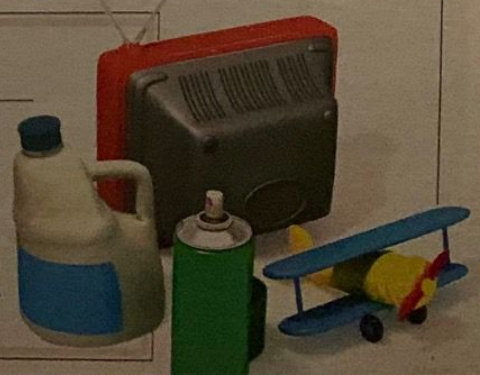
«L'uso di pentole con rivestimento antiaderente non pone necessariamente il consumatore in contatto con il Pfoa» chiarisce Maria Rosaria Milana dell'Istituto superiore di sanità. «Secondo l'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza dei cibi, un campione di materiale fluoropolimerico, ottenuto con i metodi utilizzati per fare il teflon, non contiene tracce significative di Pfoa» precisa Milana. L'Efsa ha quindi concluso che l'esposizione dei consumatori al Pfoa è trascurabile per questo tipo di oggetti. E ha espresso un giudizio positivo per oggetti di uso ripetuto, se correttamente prodotti ad alte temperature. Naturalmente, in cattive condizioni di produzione potrebbero restarne tracce. «In questo caso, l'Efsa avverte che il Pfoa è una sostanza persistente e i rischi sulla salute sono stati provati su ratti di laboratorio».

LE FASI PIÙ PERICOLOSE
La sostanza sotto osservazione è il Pfoa, che si forma durante la lavorazione ma non è presente in pentole e padelle.

Anche Lorena Valdicelli, responsabile dell'ufficio tecnico di *Altroconsumo*, dice: «Possiamo continuare a usare il teflon in cucina, perché il Pfoa non è presente. Inoltre non ci sono prove che il suo uso provochi danni alla salute umana». Due i suoi consigli: «Non cucinare mai con padelle graffiate ed evitare di usarle come bistecchiere, cioè per la cottura senza condimento». Se i graffi semplicemente rendono il prodotto poco efficace come antiaderente, la mancanza di condimento aumenta la temperatura: «Ad altissime temperature il teflon potrebbe rilasciare, sotto forma di gas, altre sostanze chimiche, su cui non si è indagato abbastanza. Tra queste, comunque, non c'è il Pfoa» dice Vittoria Polidori, responsabile della Campagna inquinamento di Greenpeace.

Perché allora l'intervento dell'Epa? «In fase di produzione il Pfoa viene rilasciato nell'ambiente» aggiunge Polidori «ed è persistente: uno studio del 2005 su donne olandesi ha mostrato che il composto era presente nel sangue di cordoni ombelicali. Quindi è giusto vigilare con attenzione».

«Avremo presto a disposizione i risultati di studi epidemiologici sugli effetti del Pfoa sull'uomo» conclude Kurt Straif dello Iarc, l'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro di Lione. «Adesso possiamo solo dire che i rischi maggiori del teflon riguardano gli operai che lo producono e la gente che vive proprio in prossimità delle fabbriche». ●

E adesso in Europa arriva il progetto Reach

Il Reach è un progetto europeo, che dovrebbe partire entro il 2006 senza bisogno di essere ratificato dai singoli paesi, con un obiettivo importante: imporre all'industria chimica una serie di controlli per le sostanze industriali che possono costituire un rischio per la salute. Cioè coloranti, pesticidi, formaldeide, solventi, ftalati e altri componenti contenuti in oggetti di uso quotidiano, dai detersivi agli apparecchi elettronici, dai cosmetici ai giocattoli in plastica. Oggi nel mondo si producono circa 400 milioni di tonnellate l'anno di sostanze chimiche; e sul mercato europeo, secondo stime, sono oltre 100 mila quelle di cui non si conosce l'impatto sulla salute, e su cui andrebbero effettuati maggiori studi.