

8 settembre 2005 0:00

PESCE E MAR BALTICO. SONO INQUINATI

Roma, 8 settembre 2005. L'Autorita' europea per la sicurezza alimentare (Aesa), ha pubblicato un nota sui vantaggi e gli inconvenienti del consumo di pesce. Gli inconvenienti si riferiscono essenzialmente alla contaminazione dovuta all'inquinamento. Il mercurio, che si concentra nel corso della catena alimentare, riguarda in particolare i predatori: tonno, luccio, spada. Il mercurio e' particolarmente tossico per le donne in gravidanza (per i feti) e per i bambini. Le diossine si concentrano nei pesci grassi (salmone, aringa). L'Aesa consiglia di variare il piu' possibile le specie di pesci sulla nostra tavola e ricorda che non ci sono differenze tra pesce allevato e pescato, con una eccezione che riguarda i salmoni e le aringhe del Mar Baltico, il quale essendo molto inquinato provoca nei pesci una concentrazione di diossine da 3,5 a 5 volte (350-500%) superiori a quelli contenuti in altri, pescati in mari diversi. Consiglio: non comperare salmoni e aringhe provenienti dal mar Baltico.

Primo Mastrantoni, segretario Aduc