

«Diossina pericolosa se ingerita In autunno analisi anche sull'olio»

Parla Stefano Cantini, responsabile Sicurezza alimentare della Asl

«NESSUNO O MINIMO il pericolo che si corre nell'inalare le sostanze che sono state sprigionate nelle ore in cui è divampato l'incendio nella discarica del Casero. Se pericolo esiste, ma saranno le analisi dei campionamenti effettuati sul posto a dirlo, questo è da ravvisarsi nella ingestione di cibi che eventualmente possano essere stati contaminati da diossina e suoi derivati».

A spiegarlo è il dottor Stefano Cantini, direttore dell'Area funzionale Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare dell'Asl Centro.

Quali sono, ad oggi, le precauzioni che la popolazione deve adottare?

«Chiariamo anzitutto che è l'Arpat il soggetto deputato a dare indicazioni a riguardo. In ogni caso, conveniamo sul fatto che il raggio di interesse dell'allarme è quello circoscritto a due chilometri. La contaminazione da cui difendersi è dunque quella che ha interessato il suolo immediatamente circostante. La raccomandazione è di non consumare gli ortaggi coltivati né le carni allevate nei dintorni».

Quali sono i pericoli?

«Diciamo che la diossina non viene assorbita dagli ortaggi, perché viene invece veicolata dai grassi. Per questo riguardo a frutta e verdura coltivate nel luogo potrebbe bastare anche un buon lavaggio. Ma, per essere più sicuri, basta aspettare la prossima raccolta. Le radici infatti non assorbono diossina».

E per quanto riguarda la carne?

«Nella zona ci sono due allevamenti. Uno è molto prossimo e per questo è stato raccomandato che i bovini fossero tenuti nelle stalle, impedendone il pascolo. L'altro, invece, è di un pastore che in questo periodo si trova nel modenese, per questo non ci sono problemi. I prelievi effettuati dall'Arpat sono stati inviati a Firenze, mentre i campionamenti fatti dall'Asl sono stati inviati al laboratorio dell'istituto zooprofilattico di Roma. Per avere i risultati ci vorranno circa dieci giorni, i necessari tempi tecnici».

Ulteriori precauzioni?

«Ci sono due appezzamenti coltivati a grano e per domani (oggi per chi legge, ndr) è previsto un campionamento su questo grano trebbiato».

Pensate di ripetere gli esami?

«In autunno, faremo controlli sia sui campioni di bovini macellati, sia sull'olio, questo per maggiore

scrupolo. In ogni caso, va chiarito che nella zona non ci sono industrie alimentari. Per chi nella zona possiede polli e galline, il consiglio è di non farli razzolare in questi giorni e di dare loro il beccime».

Ci sono state richieste di intervento al 118?

«Nessuna e nessuno si è presentato al pronto soccorso per sintomi da intossicazione. Una cosa è stato l'odore acre del fumo, altra è la possibile intossicazione che, in ogni caso, avviene non tanto con l'inalazione come, lo ripeto, con l'ingestione di cibi contaminati».

Martina Vacca

I CONTROLLI

«Le verifiche saranno ripetute sui bovini macellati e sull'olio prodotto»



LE INDAGINI

Campionamenti avanti tutta Sarà ascoltato chi era al lavoro

NESSUNA IPOTESI

viene esclusa dalla procura della Repubblica di Pistoia che ha aperto un fascicolo sul rogo nella discarica del Cassero. Le indagini sono dirette dal sostituto procuratore Luigi Boccia. In questi giorni verranno ascoltati tutti: i dipendenti dell'azienda, chi stava lavorando sul luogo al momento del rogo e anche i vicini. Sembra che l'incendio sia partito velocemente: i vigili del fuoco, infatti, sono intervenuti immediatamente, anche perché stavano spegnendo un incendio poco distante. Da verificare anche il corretto uso degli pneumatici, utilizzati per bloccare i teli di copertura, che hanno preso fuoco rapidamente. Intanto, proseguono i prelievi effettuati grazie alla collaborazione del reparto speciale dei vigili del fuoco. Sarà valutata invece la possibilità di avvalersi di eventuali consulenti esterni per le perizie tecniche.

M. V.



Stefano Cantini, responsabile della Sicurezza alimentare della Asl *(foto d'archivio)*