

Allarme: Microplastica nel sale da cucina

Ben 36 dei 39 campioni di sale da cucina analizzati, provenienti da diverse nazioni inclusa l'Italia, contenevano frammenti di plastica inferiori ai 5 millimetri, meglio noti come microplastiche. Lo rivela una recente ricerca scientifica, pubblicata sulla rivista internazionale Environmental Science & Technology nata dalla collaborazione tra Greenpeace e l'Università di Incheon in Corea del Sud. Dall'indagine, che ha preso in esame campioni di sale marino, di miniera e di lago, risulta che 36 campioni erano contaminati da microplastica costituita da Polietilene, Polipropilene e Polietilene Tereftalato (PET), ovvero le tipologie di plastica più comunemente utilizzate per produrre imballaggi usa e getta.

«Numerosi studi hanno già dimostrato la presenza di plastica in pesci e frutti di mare, acqua di rubinetto e adesso anche nel sale da cucina. Questa ricerca conferma la gravità dell'inquinamento da plastica e come per noi sia ormai impossibile sfuggire a tale contaminazione» dichiara Giuseppe Ungherese, responsabile Campagna Inquinamento di Greenpeace Italia. *«È necessario fermare l'inquinamento alla radice ed è fondamentale che le grandi aziende facciano la loro parte riducendo drasticamente l'impiego della plastica usa e getta per confezionare i loro prodotti»*, conclude.

Questa ricerca, la prima condotta su vasta scala e tale da permettere un'analisi comparata della presenza di microplastiche in campioni di sale da cucina provenienti da numerose aree geografiche, ha consentito anche di correlare i livelli di inquinamento riscontrati nel sale con l'immissione e il rilascio di plastica nell'ambiente. Infatti, di tutti i campioni analizzati quelli provenienti dall'Asia hanno registrato i livelli medi di contaminazione più elevati con

picchi fino a 13 mila microplastiche in un campione proveniente dall'Indonesia che, secondo studi recenti, è seconda per l'apporto globale di plastica nei mari.

In generale nei campioni di sale marino è stata osservata una maggiore presenza di microplastiche (compresi tra 0 e 1674 microplastiche per chilo, escludendo il campione indonesiano), seguiti dai campioni provenienti da laghi salati (compresi tra 28 e 462 microplastiche per chilo) e dalle miniere (compresi tra 0 e 148 microplastiche per chilo). Anche i tre campioni di sale provenienti dall'Italia, due di tipo marino e uno di miniera, sono risultati contaminati dalle microplastiche con un numero di particelle compreso tra 4 e 30 unità per chilogrammo. Inoltre, in base ai risultati della ricerca e, considerando l'assunzione media giornaliera di 10 grammi, un adulto potrebbe ingerire, solo attraverso il consumo di sale da cucina, circa 2 mila pezzi di microplastiche all'anno considerando la concentrazione media di microplastiche in tutti i sali analizzati e fino a 110 sulla base del dato italiano peggiore.

«I risultati suggeriscono che l'ingestione di microplastiche da parte dell'uomo può avvenire anche attraverso prodotti di origine marina e l'esposizione umana può dipendere dai livelli di contaminazione nelle differenti aree geografiche» afferma Kim Seung-Kyu, professore dell'Università di Incheon e autore dell'articolo. *«Per limitare la nostra esposizione alle microplastiche – conclude – sono necessarie misure preventive riguardo l'immissione di plastica in mare, una migliore gestione dei rifiuti in ambiente terrestre e, soprattutto, la riduzione della produzione di rifiuti in plastica».*

Nei mesi scorsi Greenpeace ha lanciato una petizione (no-plastica.greenpeace.it), sottoscritta da quasi due milioni di persone in tutto il mondo, con cui chiede ai grandi marchi come Coca-Cola, Pepsi, Nestlé, Ferrero, Unilever, San Benedetto, Procter & Gamble e McDonald's di assumersi le proprie responsabilità, partendo dalla riduzione di

contenitori e imballaggi in plastica monouso immessi sul mercato.