

Cucine a gas: Clasp, “in Italia dove si usano il 72% delle case supera il valore giornaliero di biossido di azoto stabilito dall’Oms”

In Italia il 68% delle famiglie cucina con il gas. Tradizione culinaria, ma che a lungo termine può avere effetti gravi sulla salute. A dirlo il nuovo report di Clasp, il gruppo non profit per l'efficienza energetica, che nei mesi scorsi ha condotto uno studio in 7 Paesi europei, tra cui l'Italia, con il supporto scientifico dell'Organizzazione per la ricerca scientifica applicata dei Paesi Bassi (Tno). Tra i risultati più allarmanti il fatto che il 72% delle case con cucine a gas supera il valore guida giornaliero dell'Oms di biossido di azoto. Dato che pone l'Italia subito dopo la Spagna (77%) e prima di UK (55%), Olanda (54%), Francia (53%), Romania (52%) e Slovacchia (44%). In Italia sono state 40 le famiglie coinvolte, 36 quelle in cui sono stati raccolti i dati con successo: 31 con cucina a gas, 5 con cucina elettrica. Quelle che cucinano a gas hanno una concentrazione di biossido di azoto (No2) significativamente più alta nella cucina e nel soggiorno, rispetto alle famiglie che cucinano con apparecchi elettrici. A essere superato nel 24% dei casi, nelle abitazioni con cucina a gas, anche il valore del limite orario Ue di biossido di azoto, quello più pericoloso per i più fragili, mentre in quelle che cucinano elettricamente non sono stati registrati superamenti. Quasi tutte le case esaminate, con cucina a gas ed elettrica, hanno superato il valore guida giornaliero dell'Oms per le polveri sottili (Pm2,5). Valore che non è legato al tipo di piano cottura, quanto al cucinare in sé. “Tramite lo studio sul campo in Italia abbiamo riscontrato che le famiglie che cucinano sul gas sono esposte a livelli di biossido di azoto nettamente più alti rispetto a quelle che cucinano sull'elettrico. Nelle cucine a gas si registrano dei livelli di biossido di azoto che eccedono i valori guida dell'Oms e i limiti imposti dall'Unione europea, al punto tale che i soggetti più sensibili, quelli più fragili, quindi asmatici, ne sentono l'impatto diretto. Inoltre abbiamo anche constatato che la ventilazione è importante, ma non ha avuto impatto sulla riduzione degli inquinanti”, afferma Sara Demartini, project manager di Clasp. Spiega Laura Reali, pediatra e membro della European Academy of Pediatrics: “Il biossido di azoto è un gas lipofilo che può penetrare attraverso le mucose e le vie respiratorie anche in profondità. Polmoni piccoli, in evoluzione e più rapidamente penetrabili, come quelli dei bambini che respirano più velocemente degli adulti, sono più direttamente esposti e sensibili. Se questo poi lo trasliamo alla situazione della mamma in attesa, la mamma che inala biossido di azoto può fare danni anche per il figlio. Naturalmente stiamo parlando di esposizioni prolungate e intensive”. Secondo il precedente report di Clasp ed Epha (Alleanza europea per la salute pubblica) sono oltre 700mila i bambini nell'Ue con sintomi di asma collegati all'uso della cucina a gas. Asma, ma anche deficit di attenzione e disturbi di iperattività; mentre gli adulti sarebbe colpiti sul sistema respiratorio e nervoso. Secondo Clasp l'uso della cappa e il fare affidamento sulle famiglie per una corretta ventilazione dell'ambiente non sono sufficienti. La soluzione migliore rimane il passaggio all'elettrico, ma resta il problema dei costi. Per questo Clasp raccomanda l'introduzione da parte dell'Ue e del governo italiano di politiche di supporto adeguate a facilitare la transizione energetica e proteggere i cittadini dall'impatto delle cucine a gas.

Gigliola Alfaro