

Pesce al Ddt, ma fa davvero male?

Pubblicato: Giovedì 6 Marzo 2003

Pesce al Ddt, ma fa davvero male? Non è una domanda assurda, ma una richiesta che tre province, Varese, Novara e Vco, faranno al Ministero della salute e alla Regione. Un vertice a Villa Recalcati a cui hanno partecipato anche amministratori svizzeri, ha definito tempi e moda della richiesta, che per Varese sarà effettuata dall'assessore alle politiche agricole e gestione faunistica della Provincia Bruno Specchiarelli. Un'indagine a tutto campo sugli effetti nocivi nell'uomo. A tutt'oggi, infatti, il pesce pescato sulle sponde italiane è vietato, quello svizzero invece no. Colpa delle enormi differenze nei valori di legge. Con l'Italia 10 o 20 volte più severa della media europea. I limiti italiani variano da 0,05 a 0,1 milligrammi su ogni chilo. Basti pensare che la Svizzera ha fissato in 1 milligrammo il limite e la Germania addirittura a 3. Perché allora mangiare pesce svizzero e buttare quello italiano?

Oggi, il pesce del Maggiore è praticamente off limits. Dal 1996, quando venne accertata la presenza di Ddt, i divieti hanno quasi ucciso la pesca professionistica, aiutata solo da "finestre" di pesca selettiva, finanziate dalla Lombardia, per evitare la proliferazione squilibrata delle specie meno pregiate, con smaltimento del prodotto al macello di Luino.

Gli effetti del Ddt, per effetto di un processo di accumulazione biologica, sono riscontrabili solo nel pesce. Per intenderci, l'acqua del Maggiore è balneabile e conserva anche tratti potabili collegati ad acquedotti. Ma nel filetto del pesce, il Ddt si accumula e si rigenera. Soprattutto in corrispondenza delle piene del lago, che vanno ad erodere gli alvei dove si concentrò la sostanza fuoriuscita. E le quantità inquinanti possono essere anche bassissime (si parla di 100 chilogrammi per mettere ko tutto il lago).

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it