

## Ancora carni alla diossina, diventa Vegano !

Ieri in Liguria sono state sequestrate **mortadelle alla diossina**. Tre giorni prima, allarme in tutta Europa per **carne di maiale proveniente dall'Irlanda**, anch'essa contenente diossina, con livelli da 80 a 200 volte quelli massimi ammissibili. Questo autunno lo scandalo dei **formaggi ammuffiti e scaduti** da oltre dieci anni, rilavorati e rimessi sul mercato da una importantissima casa produttrice leader nel settore.

L'anno scorso le **mozzarelle di bufala campana**: 109 tra allevatori di bufale e produttori di mozzarelle sono indagati in Campania per avvelenamento d'alimenti e commercio di sostanze adulterate. Su richiesta della Direzione nazionale antimafia di Napoli i Carabinieri del nucleo ambientale e di quello antisofisticazione hanno visitato decine di allevamenti in provincia di Caserta effettuando sequestri in 25 caseifici e 60 allevamenti.

Inoltre **diossine negli yogurt, nei gelati e nella maionese**.

Uno dei più grandi scandali alimentari europei riguardavano proprio le diossine. Nel 1998 si è scoperto che **polli e uova** esportati in tutta Europa, **provenienti dal Belgio**, contenevano livelli pericolosi di PCB, policloruro bifenile. Forse abbiamo ancora negli occhi le immagini di quelle galline ovaiole stipate e accalate in gabbie sporche nutrite con mangimi contenenti oli minerali e residui di carburanti. Una consuetudine purtroppo diffusa anche altrove.

A seguito dello scandalo, l'Unione Europea è stata sollecitata a mettere al bando i mangimi ottenuti dagli scarti della macellazione e dagli oli esausti. Tuttavia il Comitato veterinario dell'Unione Europea nell'agosto '99 ha deciso di portare da 100 a 200 nanogrammi la quantità di diossina per grammo di grasso consentita nei prodotti alimentari di origine animali. Le industrie zootecniche hanno ringraziato.

Poi l'allarme della Commissione e del Parlamento europeo, che mette in guardia dai rischi per la salute umana provocati dalla concentrazione di **diossine** individuata **nel pesce degli allevamenti** che usano le farine di pesce, soprattutto se pescato nel mar del Nord e nel Baltico. Lo studio "Effetti della diossina nel pesce" è stato realizzato per conto della direzione per la Ricerca dell'europarlamento. **Merluzzi, aringhe e cozze alla diossina...** i pesci accumulano diossina soprattutto nelle parti grasse e nel fegato. Nei mari europei il rapporto sarebbe otto volte superiore rispetto ai Paesi meno industrializzati. I pesci predatori aumentano l'accumulo mangiando altri pesci inquinati. Più la taglia del **pesce** è grande e più aumenta la quantità di **piombo** contenuta.

Negli allevamenti ittici l'uso degli oli e delle farine di pesce aggrava la situazione. I salmoni allevati suscitano ricorrenti preoccupazioni, per i livelli di diossina e di sostanze chimiche riversate in acqua per l'allevamento. Ad alto rischio sono considerate le cozze: diossina e metalli pesanti sono stati individuati anche in esemplari pescati in Italia, nella laguna di Venezia e nella costa campana.

Come non ricordare **l'influenza aviaria**, nota anche come peste aviaria, è una malattia infettiva contagiosa altamente diffusiva, dovuta ad un virus influenzale che colpisce diverse specie di uccelli selvatici e domestici, con sintomi che possono essere lievi, oppure gravi e sistemici con interessamento degli apparati respiratorio, digerente e nervoso ed alta mortalità. Il virus può trasmettersi all'uomo, com'è stato definitivamente dimostrato a partire dal 1997.

Per concludere il caso della **"mucca pazza"** - encefalopatia spongiforme bovina BSE è una malattia neurologica cronica degenerativa causata da un prione, una proteina patogena che colpisce prevalentemente i bovini. Il termine BSE non è più utilizzato in quanto si è scoperto che la patologia è trasmissibile da madre in figlio, per questo motivo la sigla utilizzata correntemente è TSE (encefalopatia spongiforme trasmissibile).

Il primo caso di Bse si verifica nel Regno Unito nel 1986. La causa della malattia è imputata all'uso delle farine animali nell'alimentazione dei bovini. Otto anni dopo la comunità europea mette al bando definitivamente questa pratica evitando, in questo modo, il riciclaggio dell'agente infettante attraverso l'utilizzo di carcasse di bovini malati nella produzione di farine di carne ed ossa destinate all'alimentazione animale. In Italia, il Ministero della Sanità, interviene - con l'ordinanza di marzo 2001 con cui si vieta la vendita delle parti del bovino che interessano la colonna vertebrale e i gangli, il cervello e le "frattaglie" - con la legge 9 che dispone per la distruzione del materiale specifico a rischio per encefalopatie spongiformi bovine e delle proteine animali ad alto rischio, - e con l'etichettatura delle carni bovine che consente la

tracciabilità e la trasparenza delle informazioni ai consumatori.

Dopo questa breve cronaca dei disastri degli ultimi venti anni dove carne di maiale, pollo, mucca, gallina, cacciagione, insaccati, uova, latte, formaggi, sono risultati contaminati e nocivi per la nostra salute. E dopo le dichiarazioni del dott. Umberto Veronesi che per la prima volta ha ammesso che la carne è cancerogena, **non resta che decidere di alimentarsi in modo vegano.**

Aumentando il consumo di **frutta, germogli e verdura (possibilmente biologica)**, evitando i piatti a base di grassi animali, perché è proprio in quei tessuti che si concentrano le sostanze contaminanti con cui l'animale è entrato in contatto nella propria vita, potremmo lentamente disintossicarci da sostanze dannose.

**Il nostro organismo impiega sette anni per eliminare almeno una parte delle diossine assimilate.**

Con sette anni di dieta biologica ci potremo liberare dalle diossine.