



GasBo

Gruppo di Acquisto Solidale di Bologna

www.gasbo.it

LA TOSSICITA' DELLE PADELLE ANTIADERENTI



Nonostante la comodità che comporta il cuocere cibi in padelle antiaderenti le informazioni che ci arrivano sulla loro tossicità ci inducono a divulgare queste informazioni affinché più persone possibili siano informate e decidano consapevolmente le scelte da fare.

**UNA ANALISI CONDOTTA DAL GASBO
SULLE TRE PIÙ NOTE TIPOLOGIE DI PADELLE
ANTIADERENTI
PRESENTI SUL MERCATO.**

PADELLE IN CERAMICA

La ceramica vera è atossica, resistente e non porosa; sarebbe perfetta per gli usi in cucina. Invece questo tipo di padelle sono in realtà **PADELLE IN ALLUMINIO RIVESTITE DI UNO STRATO DI VERNICE CONTENENTE POLVERI CERAMICHE**.

Se qualche traccia di ceramica c'è la vera domanda che ci dobbiamo fare è: **di che cosa è fatto veramente lo strato bianco che viene applicato?**

Abbiamo posto questa domanda alle principali case produttrici di queste padelle. Fino ad ora nessuna ci ha realmente risposto sulla natura della composizione chimica.



Una cosa però l'hanno chiarita: **il colore bianco non è dovuto alla presenza di polveri ceramiche**, infatti questi rivestimenti potrebbero essere prodotti anche in blu, verde o rosso. Il bianco ha avuto il ruolo di dare un immediato messaggio all'acquirente della diversa composizione

chimica di questi prodotti rispetto alle padelle in teflon di cui già si stava mormoreggiando sulla sua potenziale tossicità. L'equivalenza che implicitamente il colore bianco ha veicolato è stata: **colore bianco=no Teflon, quindi Salubrità**.

Ma chi ci garantisce veramente che questi rivestimenti siano sicuri?

PADELLE IN PIETRA

Qualcuno dice che sono prodotte da marmo o granito sminuzzato, qualcun altro da pietra lavica ma non è ben chiaro come queste polveri vengano poi attaccate insieme in modo atossico. **Ma sono veramente fatte in pietra?**

In realtà la spiegazione della loro composizione è molto più semplice: sono le stesse padelle di quelle rivestite di Teflon con la differenza che hanno cambiato il colore della vernice, ora non è più uniforme come quelle anti aderenti classiche, ora sono riusciti a produrre un **"effetto pietra"** anche se di pietre non ce n'è neanche l'ombra.



Se ancora credete che le "innovative" padelle in pietra siano veramente fatte con un impasto di pietra a questo link trovate la puntata di [Report – L'età della plastica, del 24 ottobre 2016](#) dove un rappresentante della [Alluflon](#) ammetteva che le cosiddette padelle in pietra non erano altro che le solite padelle antiaderenti ma con una vernice "effetto pietra".

Ci potrebbero essere gli estremi per dichiarare la truffa?

Concludendo, **LE PADELLE COSIDDETTE IN PIETRA SONO PADELLE IN ALLUMINIO RIVESTITE DI TEFLON, IL CUI COMPOSTO CHIMICO È IL PTFE** (PoliTetraFluoroEtilene).

PADELLE ANTIADERENTI IN TEFLON

Sono padelle in alluminio rivestite da uno strato di [Teflon](#). Il Teflon è un composto chimico a base di [PTFE](#) (PoliTetraFluoroEtilene) che si presenta in forma liquida e che è fornito esclusivamente dalla [Chemours](#), una multinazionale nata da un distaccamento della [DuPont](#).



Il Teflon è stato inventato quasi per caso da Roy Plunkett, chimico della Du Pont alla fine degli anni trenta ma solo negli anni sessanta i costi di produzione scesero a tal punto da rendere commerciabile il polimero, che trovò

dapprima applicazione come materiale antiaderente in cucina, e che venne poi applicato in molti altri campi.

GLI EFFETTI DEL PFOA SULLA NOSTRA SALUTE

Fino al 2015 il Teflon veniva prodotto utilizzando il [PFOA](#), un sale di ammonio utilizzato nella polimerizzazione del PTFE.

Nel 2006 l'Agenzia Statunitense Environmental Protection (EPA) dichiarò la **pericolosità del PFOA per la salute umana**. Infatti fu rilevato che un'elevata esposizione al PFOA poteva avere conseguenze dannose per la salute, soprattutto a carico del fegato, della tiroide e anche della fertilità.

Questi dati emersero da una indagine che fece il dott. T. Fletcher, uno dei più famosi epidemiologi mondiali, su una comunità di 69.000 abitanti le cui acque erano state contaminate da PFOA. In particolare riscontrò tassi elevati di colesterolo alto, colite ulcerosa, disfunzione della tiroide, cancro ai testicoli e ai reni, ipertensione gestazionale. La contaminazione del territorio fu causata dalla DuPont, l'azienda che produceva il Teflon. Pochi mesi fa la DuPont è stata condannata a risarcire 5 milioni di dollari ad un uomo che ha avuto il cancro ai testicoli.

Nel tempo si è diffusa l'informazione degli effetti insani del PFOA sulla salute. In Italia l'Istituto superiore della Sanità nel 2012 pubblicò un [opuscolo](#) dove venivano elencati i composti chimici noti per essere degli interferenti endocrini, tra questi venivano citati il PFOA e il PFOS e veniva specificato come il PFOA fosse stato utilizzato nella produzione di rivestimenti antiaderenti.

Nel 2015 la DuPont smise di inserire il PFOA nella produzione dei rivestimenti antiaderenti.

SENZA PFOA LE PADELLE ANTIADERENTI SONO SICURE?

Se la produzione di rivestimenti antiaderenti ha eliminato il PFOA con che cosa lo ha sostituito?

Sul sito della Chemour, viene dichiarato che il PFOA è stato sostituito con una sostanza chiamata GenX. Il GenX è una sostanza sicura?

Il tossicologo olandese Jacopo De Boer ne ha già chiesto ufficialmente la sostituzione perché "anche se il GenX non è persistente nel nostro corpo con il PFOA, infatti il corpo lo espelle in un paio di giorni, è molto più solubile in acqua, ciò significa che potrebbe essere presente nell'acqua

che beviamo più facilmente dei PFOA. E visto che è persistente ci aspettiamo che in un paio di anni aumenterà il livello di GenX nell'acqua potabile. **Quindi le persone che bevono acqua contaminata da GenX, anche se il corpo lo riesce ad espellere in due giorni avranno sempre questa sostanza nel corpo proprio perché assunta continuamente**".

UNA "FAMIGLIA" DI INQUINANTI

Il GenX è una delle tante sostanze che hanno sostituito il PFOA. Il PFOA è stato sostituito con sostanze simili, non meno tossiche perché altrettanto persistenti, e quindi non degradano nell'ambiente. **Tutte queste sostanze contengono atomi di fluoro e fanno parte della famiglia dei PFAS, che sono le sostanze più persistenti che conosciamo, e anche se non fossero tossiche lo possono diventare quando si accumulano nell'ambiente.**

Il PFAS non si trova solo nei rivestimenti antiaderenti delle padelle, sfruttando la sua capacità di rendere impermeabile la carta si trova nella carta del burro, nella carta per cuocere i dolci e nei sacchetti per i toast e panini, nei sacchetti per i popcorn da microonde, nei contenitori per la pizza.

E' utilizzato anche nel campo dell'abbigliamento sportivo, per rendere impermeabili i giacconi sportivi. **Greenpeace ha di recente condotto una efficace campagna per dissuadere le aziende ad usare questi composti fluorurati.** La campagna ha funzionato, grazie alle migliaia di adesioni dei sostenitori di questa Campagna. A questo link si possono leggere i risultati: <https://magazine.greenpeace.it/la-rivoluzione-delloutdoor/>

L'INQUINAMENTO "DIETRO CASA"

Ma se questa Campagna di Greenpeace è stata efficace quanto c'è ancora in circolazione potenzialmente inquinante?

Purtroppo gli effetti del PFAS li potremo vedere direttamente sulla popolazione italiana e non solo per l'uso delle padelle antiaderenti ma per la **contaminazione delle acque dell'area vicentina provocate da una nota azienda di Vicenza che produce appunto PFAS.**

Dal sito di [Greenpeace](https://www.greenpeace.it/):

*"Prove evidenti dell'inquinamento, recente o passato, generato dalle aziende chimiche che producono PFC, inclusi quelli utilizzati nella produzione del PTFE (conosciuto come **Teflon**), esistono per almeno quattro aree del pianeta:*

*la valle del Mid-Ohio negli **Stati Uniti**,*

*la zona di Dordrecht in **Olanda**,*

*la provincia di Shandong in **Cina***

*la regione **Veneto**, in Italia."*

E' proprio così, la regione **Veneto**, in particolare la zona di **Vicenza**, ha subito un danno enorme da inquinamento da PFC (composti poli- e per-fluorurati) e **l'inquinamento è così diffuso (perché è già entrato nella catena alimentare) che oramai viene considerato irreversibile.** Ci si aspetta che la popolazione che sia stata esposta a questa contaminazione subirà nei prossimi anni gravi effetti sulla salute.

LE NANOPARTICELLE

Che cosa c'entrano le nano particelle con le padelle anti aderenti?

Per il dott. Stefano Montanari c'entrano eccome, infatti in un'analisi che il **dott. Montanari** ha condotto nel suo laboratorio [Nanodiagnostic](#) di Modena è risultato che, in fase di cottura dalle padelle con un rivestimento antiaderente, che sia in Teflon o in ceramica, **alcune particelle molto piccole si staccando dal fondo e migrano nel cibo**. Si tratta di particelle minuscole, che non superano i 150 micron, ma anche nano particelle, cioè inferiori a 0,2 micron che, come più volte ripetuto dal dott. Montanari in indagini precedenti, **più questi minerali sono piccoli e più hanno la capacità di superare le barriere del nostro organismo**.

Ma che effetto hanno queste nano particelle sul nostro organismo?

Il dottor Montanari non ha dubbi: quelle particelle, indipendentemente dalla loro composizione, vengono riconosciute dal nostro organismo come corpi estranei e in quanto tali, con il passar del tempo, **possono provocare diverse patologie come cancro, ictus o sterilità maschile**.

A poco serve prestare attenzione a non sfregare il fondo dello strumento di cottura, questi detriti in ogni caso **migrano nei cibi** e di lì nel nostro organismo, con effetti tutti da valutare.

IN CONCLUSIONE

Ci possiamo fidare di tutto quello che il mercato ci propone?

Per sua natura il [GASBO](#), quale Gruppo di Acquisto Solidale, si è sempre orientato verso una **visione critica degli acquisti e dei consumi**, utilizzando criteri di scelta quali ad esempio l'eticità, la prossimità, il rispetto dell'ambiente, la qualità e le relazioni umane (un indicatore quest'ultimo totalmente inesistente nei criteri correnti di valutazioni economiche).

Non poteva quindi mancare una analisi dell'attrezzatura che utilizziamo in cucina, soprattutto dopo la recente pubblicazione di autorevoli indagini da cui abbiamo ha tratto preziose informazioni.

Considerato che nessuna delle tipologie di padelle analizzate ha superato l'analisi di salubrità, che cosa possiamo usare in sostituzione?

Sappiamo che la qualità non risiede necessariamente in chi ha il potere di mercato di pubblicizzare *ad alta voce* i suoi prodotti; molte volte chi produce prodotti di qualità riesce solo a *sussurrare* quello che fa. Sta a ciascuno di noi dotarsi di una visione critica nel tentativo di **cogliere la qualità là dove è presente**, e trovare prodotti di qualità, fatti in rispetto dell'ambiente e della nostra salute.

Allora, abbiamo ancora qualche dubbio se disfarci delle padelle antiaderenti che abbiamo in casa?

Per maggiori informazioni sulle scelte fatte dal GASBO scrivere a: info@gasbo.it .

FONTI

Il Fatto Quotidiano:

<http://www.ilfattoquotidiano.it/2016/05/10/pfas-veneto-lo-studio-1-260-morti-in-piu-in-trentanni-rischi-per-la-salute/2711626/>

Greenpeace:

<http://www.greenpeace.org/italy/it/ufficiostampa/comunicati/PFAS-e-altri-PFC-mettono-a-rischio-la-salute-il-caso-veneto-/>

<https://magazine.greenpeace.it/la-rivoluzione-delloutdoor/>

<http://www.greenpeace.org/italy/it/ufficiostampa/rapporti/Come-i-PFC-entrano-nel-nostro-corpo/>

Report RAI:

<http://www.report.rai.it/dl/Report/puntata/ContentItem-55b85b62-3186-4ebd-a9fe-7eb7c5cb79b1.html>

Rivista Il Salvagente:

<https://ilsalvagente.it/2016/10/24/padelle-in-ceramica-o-pietra-il-rischio-dei-nanomateriali/>



www.gasbo.it