

# La bufala della sushi-fobia: il pesce non arriva da Tokyo

Enza Cusmai

■ L'altra sera il ministro alle Politiche agricole Giancarlo Galan ha cenato a base di sushi. E ha gettato acqua sul fuoco all'allarmismo della Ue che già da giorni ha esortato i paesi a verificare le importazioni di alimenti giapponesi a causa dell'alto rischio di emissione di radiazioni. Un allarme che ricorda quelli lanciati dall'Oms per la suina. Che hanno mandato al macero milioni di vaccini e in fumo milioni di euro. Ora è stato preso di mira il pesce del Sol Levante. Ieri, a Malpensa è stato bloccato un carico di ricciole. Il pesce sarà controllato e solo se risulterà senza contaminazione radioattiva sarà rilasciato per la vendita. «Non esistono motivi di particolare allarme - ha detto il sottosegretario alla Salute, **Francesca Martini** - ma, su richiesta della Ue, noi teniamo alta la guardia».

Poi Martini ha aggiunto. «Comunque, vista la qualità e la quantità di prodotti alimentari presenti in Italia, non vedo la necessità di utilizzare in questa situazione cibo giapponese». Un modo, insomma, per indurre gli italiani a mangiare nostrano, innanzitutto sardine e acciughe, ma anche tonno rosso. Quello, guarda un po', che i ristoranti giapponesi utilizzano per fare il sushi. Già, perché d'accordo i controlli, la prevenzione e la profilassi sanitaria per chi sbarca da un aereo proveniente da Tokyo. Ma che c'entra con il salmone e il tonno che mangiano nei ristoranti giapponesi (che poi sono quasi totalmente gestiti da cinesi)? Assolutamente nulla. Queste gustose pietanze sono praticamente nostrane. Il pesce è locale (tonno soprattutto) i salmoni arrivano al massimo dai paesi nordici. Il pericolo è dunque limitatissimo, praticamente «teorico» come ha ammesso il **ministero della Salute**, anche perché i piatti più famosi della tradizione giapponese - sushi e sashimi - hanno bisogno di prodotti freschissimi. Semmai il problema si pone al contrario. Sono i giapponesi ad aver bisogno del pesce, ora più di prima. Lo sa bene Tonino Giordini, responsabile Coldiretti dell'export del pesce, che in questi giorni drammatici comincia a fare i conti al

contrario. «Circa il 70% del nostro tonno rosso finisce in Giappone assieme ad altri lavorati. Ma non importiamo nulla da loro. Questo allarme sushi è davvero fuorviante» ammette il tecnico.

E allora perché questo timore di vedere sulle nostre tavole pesce contaminato? «Probabilmente lo fanno per evitare triangolazioni pericolose dai paesi Ue dove la capacità di controllo è bassa» spiega Giordini alludendo alle nuove nenty dell'Europa dell'est. Ma questo non è il caso dell'Italia che, nell'intero 2010, ha importato cibo dal Giappone per appena 13 milioni di euro (il totale europeo è di 65 milioni), cioè lo 0,03% dell'intero comparto agroalimentare in entrata da altri paesi. Gli arrivi di pesce non hanno superato i 700 mila euro. Le altre importazioni riguardano piante e fiori, (3 milioni di euro). Mentre ci sono arrivi praticamente irrisori di semi oleosi (1,6 milioni di euro), bevande alcoliche, (1,6), oli vegetali (0,9), prodotti dolciari (0,9), the (0,3). Dunque, mangiatevi il vostro sushi tranquilli e non permettete che la psicosi rovini le vostre cene etniche. Ma c'è da dire che, per il momento, i ristoratori non sembrano preoccupati.

La catena Wu a Milano non rileva ancora un crollo di presenze. Egli stessi titolari confermano che dal Giappone prenotano solo una salsa piccante, che prossimamente sarà sottoposta a controlli. Le alghe, invece, le acquistano dalla Corea e il pesce «tutto dall'Italia», perché, farlo arrivare anche in parte dal Giappone sarebbe, radiazioni a parte, troppo costoso. Da Milano a Roma: «Tutto come prima - aggiunge Laura Ferrari, responsabile di Zen, nella capitale - nessuna flessione in questi giorni. Il pesce che usiamo è locale, per il resto ci riforniamo da un'azienda di Milano, che certamente seguirà le regole e le misure restrittive, se ce ne saranno».

«Provengono dal Giappone solo i prodotti di nicchia come il the verde e i prodotti in polvere - spiegano al ristorante Kukai di Napoli - e le alghe - aggiunge -, ma ormai le sanno lavorare anche in Cina». Anche Fazio invita gli italiani a stare sereni: «Le misure restrittive sono relative a prodotti di ori-

gine animale in particolare il pesce pescato, come crostacei congelati, preparati, farine e caviale, e a prodotti di origine vegetale come salsa di soia, the verde, e alghe. E per tutte queste categorie alimentari «di origine animale e non» scatteranno i controlli ma solo per i prodotti confezionati dopo l'11 marzo. Ma quando si fa la spesa, è possibile anche fare un controllo fai da te sull'origine del pesce. Basta verificare sul bancone l'etichetta che per legge deve prevedere la zona di pesca e scegliendo la «zona Fao 37» si è sicuri di acquistare un prodotto pescato del Mediterraneo.

**PARADOSSI** La maggior

parte del tonno rosso

usato nei loro ristoranti è

pescato nel Mediterraneo



LE ANALISI

# Tracce di iodio 131 su 14 italiani rientrati «Nessun rischio»

ROMA - Su 23 persone che si sono sottoposte a controlli sulla radioattività al ritorno dal Giappone, 14 (11 in Toscana e 3 in Lombardia) presentano lievi tracce di iodio 131 nelle urine da mettere probabilmente in correlazione con l'incidente nucleare. Questo lieve aumento, spiega il **ministero della Salute** che lo rende noto, «è comunque inferiore al limite della normale esposizione ambientale consentita e quindi si escludono rischi per la salute». La quantità rilevata, secondo gli esperti dell'ospedale di Careggi, non ha alcuna rilevanza dal punto di vista clinico. A presentarsi per i controlli negli ospedali di Firenze-Careggi e Pisa sono stati sia componenti del Maggio Musicale Fiorentino che privati cittadini. «Le dosi rilevate - spiega il professor Giampaolo Biti, direttore della radioterapia di Careggi - sono inferiori di un migliaio di volte a quella che viene somministrata giornalmente alle migliaia di pazienti che in tutto il mondo sono sottoposti all'esame della tiroide con scintigrafia (30 micro-Curie) e almeno centomila volte inferiore alle somministrazioni di iodio 131 effettuate a scopo terapeutico per ipertiroidismo (5 milli-Curie). E la letteratura internazionale consolidata non ha mai osservato in coloro che sono stati sottoposti a questo tipo di terapie effetti collaterali gravi o tumori radio indotti. Queste quantità si riducono progressivamente, fino a sparire nel giro di

120 giorni».

Molti ospedali italiani stanno mettendo a punto procedure interne per gli esami da effettuare sulle persone che si ritengono a rischio. Il **ministero della Salute** ha già reso note sul proprio sito le strutture sanitarie di riferimento individuate dalle Regioni per i controlli sanitari degli italiani rientrati dal Giappone, e già alcune decine di persone si sono presentate per gli esami di accertamento. Tra questi, una cinquantina dei componenti del Maggio musicale fiorentino che, atterrati l'altra notte a Pisa, si sono recati subito al Teatro Comunale di Firenze per sottoporsi ai test per verificare se c'era stata contaminazione da radiazioni nucleari. Nel teatro è stato allestito un presidio sanitario e i controlli vengono eseguiti da medici dell'ufficio di medicina preventiva della Asl 10. Anche al Policlinico Gemelli di Roma si sono presentate ieri tre donne rientrate dal Giappone: hanno soggiornato in una zona a 300 km da Fukushima e non sono risultate contaminate.

## IL MINISTERO DELLA SALUTE

*«Quantità minime, inferiori alla normale esposizione consentita»*



## «VOGUE ITALIA» VA ALLA GUERRA CONTRO I SITI PRO ANORESSIA



Colpa dei genitori? Purtroppo. Colpa della moda? A volte. Colpa di Facebook? Forse, chissà. Impatto devastante sulle ragazze che vogliono ridursi a pelle e ossa devono però averlo anche gli innumerevoli — terribili — siti che le incoraggiano a tenere duro nella battaglia contro i chili immaginari, che danno consigli e suggerimenti su come resistere alla fame o su come disfarsi del cibo — dal piatto e dallo stomaco —, che le sostengono e le mitizzano, salvo deriderle e infierire contro di loro se rinunciano alla sfida del digiuno, se crollano e tornano nello «schifoso» mondo di chi mangia tre volte al giorno.

Il sito di *Vogue Italia* (con blog della sua direttrice Franca Sozzani), inaugurato un anno fa e già oltre il milione di visitatori unici, avvia una campagna — con raccolta di firme — per far chiudere d'autorità questi siti assassini pro anoressia nei quali facilmente si smarriscono, restando invischiati come in una tela di ragno, ragazzine di quattordici, tredici, dodici, ma, a volte, anche soltanto di dieci o undici anni. La voce che lancia l'allarme contro la follia della magrezza a tutti i costi, ben al di là di

qualsiasi pur striminzito, pur essenziale canone estetico, non è del tutto nuova, in quanto già in passato dagli ambienti della moda si erano levate precise prese di distanza dalle modelle stecchite per fame: e tuttavia resta abbastanza insolito che l'iniziativa parta dalla centrale italiana dello stile e dell'eleganza (centrale, peraltro, assai seguita e ascoltata anche all'estero), che, certo, al grasso superfluo sotto i vestiti di solito non concede molto.

Proprio per questo l'iniziativa pare particolarmente meritevole, tale anche da conferire maggiore credibilità all'affermazione, da tempo ripetuta dagli addetti ai lavori, che le divine modelle sono filiformi per natura e che mai uno stilista che si rispetti farebbe sfilare una povera, scheletrica anoressica. In attesa che le a lungo snobbate curvilinee debuttino — non occasionalmente, tanto per fare un po' di colore — sulle pagine delle più raffinate riviste di moda, *Vogue Italia* già si pregia di aver lanciato nel suo sito una sezione intitolata appunto «Curvy», dedicata alle belle (e soddisfatte) polpose.

**Isabella Bossi Fedrigotti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**NOTIZIE**  
**In breve**

**PUBBLICA AMMINISTRAZIONE**

**Brunetta scrive ancora a Tremonti:  
 «Attuiamo la ricetta elettronica»**

Il ministro della Pubblica amministrazione Renato Brunetta è «tornato a sollecitare» per la terza volta il collega dell'Economia Giulio Tremonti per l'adozione dei provvedimenti che dovrebbero far partire la ricetta medica elettronica. A farlo sapere è lo stesso ministro Brunetta, che in questi giorni ha dovuto prendere carta e penna per e sollecitare Via XX Settembre. Nella seconda occasione, l'11 gennaio scorso, Palazzo Vidoni aveva fatto sapere di aver ottenuto «positivi riscontri» alle sue richieste,

ma evidentemente non sono state sufficienti a sbloccare definitivamente la situazione.

L'attuazione della ricetta elettronica, del resto, è in attesa da anni; a prevederla per la prima volta è stato l'articolo 50 del Dl 269/2003, lo stesso che ha introdotto la tessera sanitaria e ha portato (da poche settimane in via definitiva) ai certificati medici online.

Secondo le stime della Funzione pubblica la digitalizzazione delle ricette mediche produrrebbe risparmi per due miliardi di euro all'anno.

