

di Giovanni Ballarini

13 giugno 2018

## RISCHIO PIOMBO NELLA CUCINA DI SELVAGGINA

\*\*\*



Il piombo è stato accusato di avere intossicato la classe dirigente romana favorendo la caduta dell'Impero Romano, quando vi era l'abitudine dolcificare il vino con sali di piombo, una pratica che provocava comportamenti anomali e schizofrenici come quelli di alcuni imperatori. Inoltre gli antichi Romani conservavano il vino in recipienti di piombo dove l'acidità del vino provocava la formazione di sali solubili molto tossici e per la sua tossicità il piombo è stato bandito anche dagli utensili di cucina.

Il piombo è un importante inquinante ambientale e, secondo stime non recentissime, nelle zone umide dei Paesi dell'Unione Europea ogni anno con la caccia erano immesse da 2400 a 3000 tonnellate di piombo, di cui 148 tonnellate in Italia, dove ogni anno a seguito dell'attività venatoria erano disperse nell'ambiente 25.000 tonnellate di pallini di piombo, pari a circa 700 milioni di cartucce. Per questo nelle munizioni usate nella caccia di piccoli e grandi animali il piombo deve essere sostituito con altri metalli o leghe di altri metalli. Tra gli animali selvatici molto sensibili al piombo sono gli uccelli nei quali l'avvelenamento avviene quando questi animali ingeriscono i pallini di piombo che nel ventriglio subiscono un processo di erosione e quando a causa dell'acidità gastrica (pH 2,5) dal piombo metallico si formano sali molto tossici e che sono assorbiti dall'intestino.

Il piombo è stato bandito dalla cucina, ma può ancora entrarvi attraverso la cacciagione, soprattutto per due vie. Una prima via è il consumo di animali intossicati da piombo e che contengono significative quantità di sali di piombo in forma assorbibile. Una seconda via è la selvaggina abbattuta con proiettili di piombo. Nell'uomo i pallini di piombo eventualmente ingeriti con la carne di un selvatico cacciato non si fermano nello stomaco e in genere sono espulsi con le feci senza determinare significativa assunzione di piombo. Non bisogna però

dimenticare che le carni di animali selvatici contengono dei pallini o frammenti delle munizioni il piombo metallico e che durante i procedimenti di cucina si possono formare composti di piombo solubile che quando sono assorbiti divengono molto rischiosi per chi mangia queste carni.

In diverse regioni mediterranee e in Italia vi è la tradizione di mettere la selvaggina, prima della cottura, in salmì o in una marinatura costituita da diversi ingredienti acidi, tra questi vino e aceto, o cuocere la carne con aceto, vino e pomodoro che con la loro acidità trasformano il piombo metallico in sali di piombo solubili molto tossici. Ovviamente importante è la quantità di frammenti di piombo presenti nella carne ma è certo i metodi di cottura con condimenti acidi portano alla formazione di piombo solubile che diffonde nella carne contaminandola per cui, dopo la cottura, è inutile togliere il pallino o i frammenti di piombo. Se è probabile che una più o meno lunga frollatura delle carni possa favorire il formarsi dei pericolosi sali di piombo solubili è indubbio che tra i diversi metodi di cottura la marinatura con aceto e vino e la cottura con aceto, vino e pomodoro sono pericolosi, mentre per ora mancano precise ricerche per altri sistemi di cucina, ad esempio l'arrostitimento e la grigliatura.

Secondo l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), gli alimenti che inducono la popolazione europea ad una maggiore esposizione al piombo sono quelli consumati più frequentemente come cereali, latticini, verdura e acqua potabile, ma non bisogna trascurare la selvaggina che ha mangiato piombo o è stata abbattuta con munizioni contenenti tale metallo. Per questo i consumatori devono essere consapevoli dei potenziali rischi legati al consumo carni selvatiche che potrebbero essere contaminate da piombo e la soluzione ottimale è una completa sostituzione nelle munizioni da caccia del piombo con altri metalli, come l'acciaio, il rame e lo zinco per i quali si hanno già dati di sicurezza.

In pratica per il consumo della carne di selvaggina oggi si ritiene esistere un rischio da piombo significativo per chi ne mangia in abbondanza e più volte la settimana, ma non per chi ne assaggia una porzione ogni tanto. A scopo precauzionale è bene che dalle carni di selvatici si astengano le persone più sensibili e vulnerabili come le donne gravide e i bambini, mentre gli anziani ne dovrebbero fare un uso limitato. In attesa della necessaria sostituzione del piombo delle munizioni con altri metalli è anche necessario evitare una cottura della selvaggina con acidi e lunghe marinature, perché non è sempre vero che la tradizione è sicura.