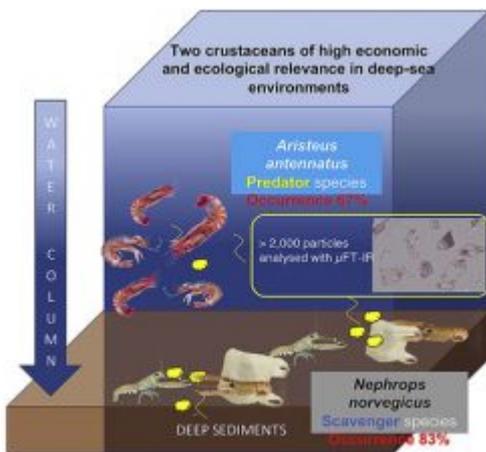


Le microplastiche nel piatto, con scampi e gamberi



Ogni anno finiscono nei mari tra i 5 e i 13 milioni di tonnellate di plastica. Una parte importante di questo materiale si trasforma in minuscoli frammenti, chiamati microplastiche, che possono essere ingerite dagli organismi, anche quelli che vivono nelle

profondità, come scampi e gamberi viola, che poi finiscono sulle tavole.

Un gruppo di ricercatori e docenti del Dipartimento di Scienze della vita e Ambiente dell'Università di Cagliari, in collaborazione con quelli dell'Università Politecnica delle Marche, hanno documentato la presenza di microplastiche in queste due specie di crostacei, prelevati attorno alla Sardegna, mostrando un'elevata contaminazione: 413 particelle trovate nello scampo e 70 nel gambero.

Prevalentemente si tratta di polietilene (PE, il principale costituente degli imballaggi e della plastica monouso), e di polipropilene (PP, usato per i tappi delle bottiglie o le capsule del caffè).

[I risultati dello studio sono stati pubblicati sulla rivista Environmental Pollution.](#) *“Sono risultati allarmanti ma che non devono creare allarmismo – spiega all'ANSA Alessandro Cau, che ha firmato lo studio insieme a Claudia Dessì, Davide Moccia, Maria Cristina Follesa e Antonio Pusceddu – non sappiamo ancora, infatti, se la quantità ritrovata nello stomaco dei gamberi ma soprattutto negli scampi (sono crostacei scavatori, quindi tendono ad ingerire maggiormente le sostanze depositate*

nel fondo marino), possa causare danni all'organismo o all'uomo. Certo è che quelle microplastiche, che sembrano così distanti da noi, ci ritornano indietro in maniera subdola".

Il prossimo passo della ricerca è capire quanta microplastica possa arrivare davvero sulle tavole. "Ci stiamo chiedendo se gli scampi, in particolare, siano in grado di triturare quelle microplastiche che abbiamo trovato nel loro stomaco e che non sono riuscite a passare nel tratto digerente perché troppo grandi. In questo caso le particelle verrebbero reimmesse nel mare e nella catena alimentare di altre specie, nel caso contrario – avverte il ricercatore – arriverebbero tutte sui nostri piatti".

Fonte: Ansa