

## COMUNICATO STAMPA

## Case con cucine a gas: in Italia il 72% supera il valore giornaliero di biossido di azoto stabilito dall'OMS

A rischio la salute dei bambini e delle famiglie. A rilevarlo il nuovo studio di CLASP.

8 NOVEMBRE 2023

**In Italia il 68% delle famiglie cucina con il gas.** Tradizione culinaria, ma che a lungo termine può avere effetti gravi sulla salute. A dirlo il [nuovo report](#) di [CLASP](#), il gruppo non profit per l'efficienza energetica, che nei mesi scorsi ha condotto uno **studio in 7 Paesi Europei, tra cui l'Italia**, con il supporto scientifico dell'Organizzazione per la Ricerca Scientifica Applicata dei Paesi Bassi ([TNO](#)). **Tra i risultati più allarmanti il fatto che il 72% delle case con cucine a gas superi il valore guida giornaliero dell'OMS di biossido di azoto.** Dato che pone l'Italia subito dopo la Spagna (77%) e prima di UK (55%), Olanda (54%), Francia (53%), Romania (52%) e Slovacchia (44%).

**Lo studio in Italia.** Sono state **40 le famiglie coinvolte, 36 quelle in cui sono stati raccolti i dati con successo: 31 con cucina a gas, 5 con cucina elettrica.** Quelle che cucinano a gas hanno una concentrazione di biossido di azoto (NO<sub>2</sub>) significativamente più alta nella cucina e nel soggiorno, rispetto alle famiglie che cucinano con apparecchi elettrici. A essere **superato nel 24% dei casi**, nelle abitazioni con cucina a gas, **anche il valore del limite orario UE di biossido di azoto**, quello più pericoloso per i più fragili, mentre in quelle che cucinano elettricamente non sono stati registrati superamenti. **Quasi tutte le case esaminate, sia con cucina a gas che elettrica, hanno superato il valore guida giornaliero dell'OMS per le polveri sottili (PM2,5).** Valore che non è legato al tipo di piano cottura, quanto al cucinare in sé. Superamenti che dimostrano una mancanza di ventilazione adeguata e quanto quest'ultima non rappresenti una soluzione.

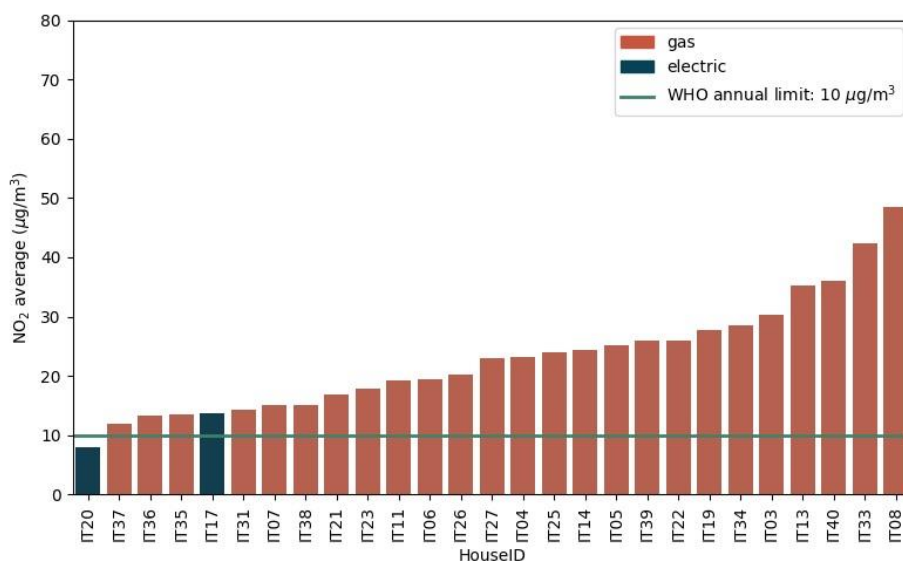
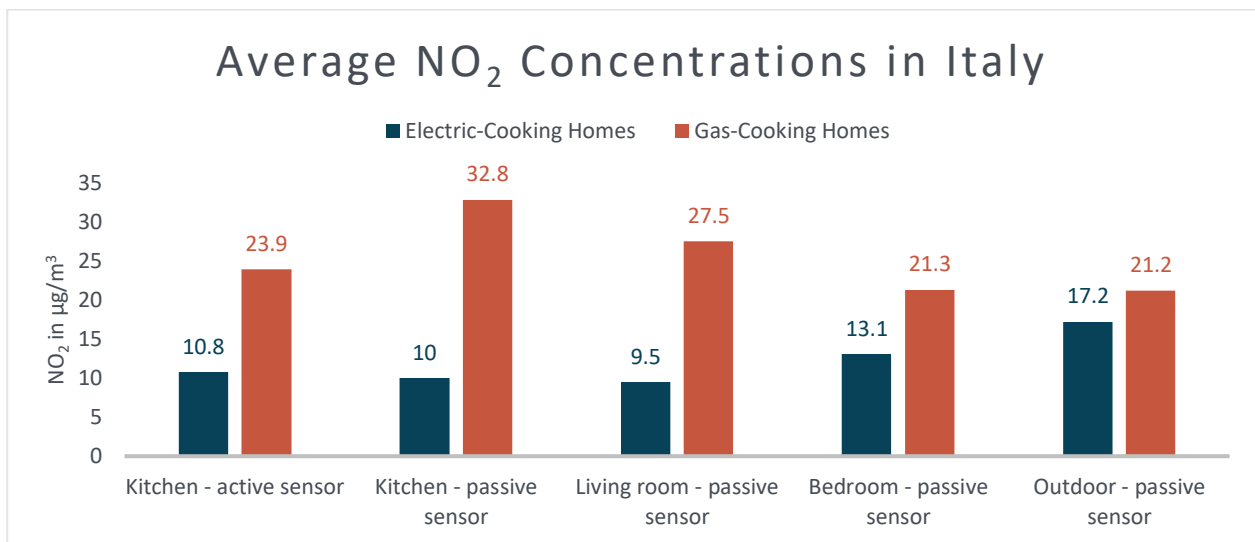
*"Tramite lo studio sul campo in Italia abbiamo riscontrato che **le famiglie che cucinano sul gas sono esposte a livelli di biossido di azoto nettamente più alti rispetto a quelle che cucinano sull'elettrico.** Nelle cucine a gas si registrano dei livelli di biossido di azoto che eccedono i valori guida dell'OMS e i limiti imposti dall'Unione Europea, **al punto tale che i soggetti più sensibili, quelli più fragili, quindi asmatici, ne sentono l'impatto diretto.** Inoltre abbiamo anche constatato che la ventilazione è importante, ma non ha avuto impatto sulla riduzione degli inquinanti"* ha affermato **Sara Demartini, Project Manager di CLASP.**

**Dati che fanno riflettere specie se consideriamo le categorie più a rischio come bambini e persone fragili**, come spiega la dottoressa **Laura Reali, Pediatra** e membro della European Academy of Pediatrics: *"Il biossido di azoto è un gas lipofilo che può penetrare attraverso le mucose e le vie respiratorie anche in profondità. Polmoni piccoli, in evoluzione e più rapidamente penetrabili, come quelli dei bambini che respirano più velocemente degli adulti, sono più direttamente esposti e sensibili. Se questo poi lo trasliamo alla situazione della mamma in attesa, la mamma che inala biossido di azoto può fare danni anche per il figlio. Naturalmente stiamo parlando di esposizioni prolungate e intensive"*.

*"Nello studio in Italia abbiamo rilevato che **nelle case con cucina a gas il valore limite UE di NO<sub>2</sub> per un'ora di esposizione viene superato nel 72% dei casi**, mentre i livelli esterni restano inferiori a questi valori. Il passaggio alla cottura elettrica combinato all'uso di cappe per la ventilazione, ben progettate per ridurre l'esposizione ad alti livelli di particolato derivanti dalla cottura, può portare questi valori al di sotto dei livelli raccomandati"* ha dichiarato **Piet Jacobs, ricercatore di TNO.**

Non a caso, secondo il [precedente report](#) di CLASP ed EPHA (Alleanza Europea per la Salute Pubblica) sono oltre 700mila i bambini nell'UE con sintomi di asma collegati all'uso della cucina a gas. Asma, ma anche deficit di attenzione e disturbi di iperattività; mentre gli adulti sarebbe colpiti sul sistema respiratorio e nervoso. Nulla di nuovo se pensiamo che gli effetti sulla salute causati dai fornelli sono noti da oltre cinquant'anni, così come studi sulle stime di asma sono stati condotti anche negli Stati Uniti.

**Dati che sorprendono anche chi ha partecipato al test, come Angela: "Non avrei mai pensato che nella mia cucina ci fossero tutte queste emissioni. Sapevo che circolassero dei gas, anche dannosi per la salute, ma immaginavo che fossero talmente tollerabili da non sentirmi sotto minaccia. È importante iniziare ad agire: se voglio seguire uno stile di vita sano e sostenibile devo iniziare proprio dal che rilevato tramite la ricerca". La sua è infatti una delle cucine con il più alto livello di emissioni di biossido di azoto e particolato ultrafine.**



**Italia: superamento del limite di biossido di azoto nelle case con cucina a gas ed elettrica**

NO <sub>2</sub> Standards	Exceedances for Gas-Cooking Homes	Exceedances for Electric-Cooking Homes
WHO daily guidelines	72%	0%
WHO hourly guidelines	28%	0%
EU hourly limits	24%*	0%

\*Extrapolation of 13 days of measurement data to yearly exceedance

Secondo CLASP, in Europa è stato fatto poco per prevenire l'inquinamento da biossido di azoto da apparecchi di cottura a gas, eppure sempre secondo una **ricerca condotta dal gruppo sui consumatori, un numero considerevole di famiglie in Europa sarebbe pronto a passare dal gas agli apparecchi elettrici se conoscesse i problemi di salute legati alla cucina a gas**. Da qui l'importanza di aumentare la consapevolezza degli impatti sulla salute della cucina a gas e di stabilire un'etichetta energetica per gli apparecchi di cottura sia a gas che elettrici. Motivo per il quale, in occasione di una riunione delle parti interessate con i funzionari dell'UE fissata per il 30 novembre, CLASP chiederà una nuova etichetta energetica per confrontare l'efficienza dei piani cottura a gas ed elettrici e per evidenziare i livelli di inquinamento. *"Facilitando la transizione alla cucina elettrica, possiamo aprire la strada a famiglie più sane, sicure e sostenibili"* ha affermato Nicole Kearney, Direttore CLASP Europa.

**Il futuro è quindi elettrico?** Secondo CLASP l'uso della cappa e il fare affidamento sulle famiglie per una corretta ventilazione dell'ambiente non sono sufficienti. La soluzione migliore rimane il passaggio all'elettrico. Eppure **i costi restano il dubbio** di Angela e di molti come lei: *"La cosa che ancora mi blocca nel convertire il mio piano cottura da gas a elettrico sono i costi, perché non so quanto consuma. Se reputo che un piano cottura a induzione sia più sostenibile e salutare di uno a gas, allora potrei convertire questo elettrodomestico in casa mia"*. Per questo **CLASP raccomanda l'introduzione da parte dell'UE e del governo italiano di politiche di supporto** adeguate a facilitare la transizione energetica e proteggere i cittadini dall'impatto delle cucine a gas.

**Lo studio europeo.** L'obiettivo di CLASP è stato quello di valutare gli impatti delle emissioni inquinanti delle cucine a gas sulla salute delle persone. Lo studio si è composto di due fasi: la prima, di simulazione; la seconda di misurazione in **247 abitazioni in 7 paesi europei: Italia, Spagna, Francia, Olanda, Inghilterra, Slovacchia e Romania**.

Le famiglie sono state reclutate tramite Opinium, una società di ricerche di mercato. **I partecipanti sono stati selezionati in base alla frequenza nell'utilizzo della cucina**, escludendo le famiglie di fumatori e di coloro che vivevano vicino a complessi industriali. Le famiglie non erano al corrente della motivazione specifica dello studio, così da non essere influenzate nel proprio comportamento. **L'80% di loro utilizza cucine a gas e 20% cucine elettriche. Le misurazioni sono state condotte inviando un kit di sensori**, che dovevano essere installati in cucina, in soggiorno, in una camera da letto, preferibilmente quella dove dormono i bambini, e fuori casa. Sono state effettuate misurazioni delle concentrazioni di inquinanti atmosferici e con sensori di temperatura sul piano cottura e sulla porta del forno per determinare i tempi di cottura. All'esterno delle case sono stati posizionati dei campionatori di biossido di azoto per avere un termine di paragone con i livelli interni. Nelle case con la cucina a gas i livelli di NO<sub>2</sub> erano più alti di quelli registrati all'esterno. Le misurazioni sono state effettuate per 13 giorni in ciascuna casa.

**Durante il periodo di misurazione ai partecipanti è stato chiesto di cucinare e di comportarsi normalmente.** Come parte del processo di onboarding, i partecipanti hanno compilato un questionario online con i dettagli sulla loro casa, il volume della cucina, le installazioni e il sistema di ventilazione. **Durante il test i partecipanti hanno compilato un diario basato su un'app registrando il loro comportamento di cottura e ventilazione.** Dopo il periodo di misurazione i partecipanti hanno restituito i sensori a TNO per il recupero e l'analisi dei dati. Tutti i dati sono stati esaminati visivamente e controllati per quanto riguarda le deviazioni del sensore.



Efficient Appliances for People & the Planet

**CLASP** è un'organizzazione no-profit internazionale leader nella ricerca e promozione dell'efficienza degli elettrodomestici e dell'accesso all'energia per migliorare la vita delle persone e del pianeta. CLASP lavora per combattere il cambiamento climatico e guidare la transizione verso un futuro più efficiente dal punto di vista energetico e giusto, in cui nessuno venga lasciato indietro. Con sede centrale a Washington DC e sedi a Pechino, Bruxelles, Delhi, Giacarta e Nairobi, CLASP collabora con governi, produttori di elettrodomestici e partner per promuovere cambiamenti positivi su scala globale.

**Ufficio stampa CLASP**

Silverback – Greening the communication

Anita Fiaschetti – [a.fiaschetti@silverback.it](mailto:a.fiaschetti@silverback.it) – 347 166 1436

Sara Demartini – [sdemartini@clasp.ngo](mailto:sdemartini@clasp.ngo) – 388 890 6049