

COMUNICATO CUKI

Da sempre Cuki, azienda leader in Italia per la produzione di prodotti per la conservazione dei cibi, è impegnata a fornire ai propri consumatori prodotti sicuri e performanti per proteggere il cibo nei molteplici ambiti della cucina.

Su ogni confezione dei prodotti Cuki sono evidenziate in modo chiaro e preciso tutte le istruzioni su come utilizzare al meglio i prodotti in alluminio seguendo le indicazioni di legge, ottemperando quindi precisamente a ciò che il Ministero della Salute prescrive sul suo sito e con la sua campagna di comunicazione.

Per questo reagiamo con stupore alle dichiarazioni allarmistiche rilasciate dal Viceministro della Salute Pierpaolo Sileri nel corso di una intervista trasmessa su Canale5 da *Striscia la Notizia* il 9 dicembre scorso circa la pericolosità dell'alluminio in cucina.

Tali dichiarazioni infatti, in particolare quella sull'utilizzo dei fogli di alluminio da parte delle madri per incartare i panini dei figli, contraddicono ampiamente quanto affermato proprio sul sito dello stesso Ministero della Salute, in cui è correttamente spiegato che il pane, così come tutti gli alimenti secchi come pasta, biscotti, frutta a guscio o buccia, può normalmente essere a contatto con l'alluminio anche oltre le 24 ore ([link](#)).

Il video tutorial del Ministero ([link](#)), intitolato *Campagna informativa sul corretto uso dell'alluminio in cucina* parte proprio dall'affermazione "**L'alluminio è molto utile in cucina**", ribadendo le avvertenze già contenute nel DM 76/2007 e che dal 2007 sono compiutamente riportate sul packaging dei nostri prodotti.

L'effettiva entità del fenomeno della cosiddetta *migrazione nel cibo* (la reazione chimica che si verifica nel passaggio di particelle dal metallo agli alimenti) è perfettamente spiegata dai risultati del recente Rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità, pubblicato la scorsa settimana ([link](#)) e intitolato *Studio dell'esposizione del consumatore all'alluminio derivante dal contatto alimentare*.

In una corposa analisi su 48 tipologie di alimenti, si dimostra come la conservazione e la cottura in fogli o vaschette d'alluminio monouso non rappresenti un rischio per la salute poiché, anche nell'uso intensivo e quotidiano, l'incidenza della migrazione è ben lontana dalle prudenziali soglie di sicurezza stabilite a livello scientifico dall'European Food Safety Authority.

A chiarire ulteriormente la questione, fugando ogni dubbio, il Rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità fornisce un dettagliato riepilogo degli studi mondiali che analizzano gli effetti generati da assunzione di alluminio come alimento, ribadendo l'assenza di risultati rilevanti tossicità.

Per queste ragioni Cuki ha invitato il Viceministro Sileri a precisare le proprie dichiarazioni, considerato quanto divulgato dal Suo stesso Ministero e dai ricercatori dell'Istituto Superiore di Sanità.

Volpiano, 12 dicembre 2019

CUKI Cofresco S.r.l.

soggetta a direzione e coordinamento di Melitta Group Management GmbH & Co. KG

Direzione e Sede Legale: Strada Brandizzo 130 – 10088 Volpiano (TO)

Capitale Sociale: Euro 16.462.784,88, R.E.A. (TO) n° 425688, Registro delle Imprese e Partita IVA n° 00832950018

www.cukicofresco.com – PEC: cukigroup@legalmail.it – Telefono: +39 011 9828411 – Fax: +39 011 9828400-500

Stabilimenti di Frosinone: Telefono: +39 0775 2641 Fax: +39 0775 264238
Via A. Vona n° 1 e n°21 – 03100 Frosinone

Stabilimento di Pontinia: Telefono: +39 0773 8421 – Fax: +39 0773 853259
Z.I. Mazzocchio II – 04014 Pontinia (LT)