

di **NICOLA SORRENTINO**



■ Con la circolare 5059 del 22 maggio 2018, il ministero delle Politiche agricole ha ufficialmente legalizzato la cannabis light. Da quel momento i negozi autorizzati alla vendita sono spuntati come funghi. Un vero e proprio boom di consumi di prodotti a base di cannabis, che sono diventati accessibili a tutti, tra il sostegno di alcuni e la critica di altri. L'offerta è varia: narghilè, semi e fiori di canapa, prodotti per una coltivazione *home made* e anche

Chi l'ha detto che i cibi alla canapa sono innocui?

alimenti integrati con estratti di cannabis.

Il Thc (tetraidrocannabinolo) è il principio attivo della canapa, la sostanza psicoattiva che determina gli effetti che tutti conosciamo. Grazie alla stimolazione di dopamina può provocare sensazioni di rilassamento, alterazioni visive e uditive, euforia e disorientamento. Ad ogni modo, molti di questi prodotti sono a base di canapa industriale, quindi non contenenti Thc. I prodotti alimentari a base di cannabis

vengono preparati prevalentemente con aggiunta di olio estratto dai fiori della pianta di canapa. Questi prodotti sono già ampiamente diffusi in Stati dove il consumo di cannabis è stato legalizzato da maggior tempo. In Colorado, ad esempio, solo nell'anno 2014 sono stati venduti 2,85 milioni di prodotti alimentari a base di cannabis e il consumo risulta in costante aumento. C'è probabilmente la convinzione da parte del consumatore che i danni provocati da ingestione

siano inferiori rispetto all'inalazione del fumo.

Il fumo di cannabis contiene, come quello di sigaretta, diverse tossine e sostanze cancerogene. Al suo consumo sono associate infiammazioni polmonari e bronchiti che possono sfociare anche nella comparsa di diverse tipologie di tumori. Oltre a danni fisici, un uso frequente di cannabis contribuisce a un progressivo deterioramento delle funzioni cognitive e dello sviluppo cerebrale. In seguito a inge-

stione, il principio attivo viene assorbito a livello gastrointestinale e tramite il circolo sanguigno arriva fino al fegato, dove viene metabolizzato. Per questo motivo gli effetti derivanti dall'ingestione risultano più intensi e persistenti rispetto all'inalazione, anche se hanno comparsa più lenta.

È importante quindi capire quale sia la quota massima di Thc che un alimento può contenere per non rappresentare un rischio per i consumatori. Se in America questi studi so-

no già stati effettuati, in Europa la situazione è diversa. Non esistono ancora valutazioni specifiche e regolamenti precisi. Vista la categoria molto delicata di appartenenza, sarebbe d'obbligo che il consumatore fosse informato su tutte le proprietà dell'alimento e soprattutto sugli effetti nocivi che questo potrebbe avere. Frequenza di consumo, accidentali utilizzi da parte di bambini o rischi di overdose non sono aspetti che possono essere sottovalutati. Cavalcare solo l'onda di una moda momentanea non può valere la salute del consumatore.