

Roma, Guidi: Monografia Airc-Oms su carni rosse e trasformate

Economia Interna 29 October 2015



(AGENPARL)- Roma 29 ott 2015 –

Il presidente di Confagricoltura Mario Guidi si è confrontato con il sottosegretario alle Politiche Agricole alimentari e forestali Giuseppe Castiglione sulle prime anticipazioni sulla discussa “monografia” dell’AIRC-OMS (Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro dell’Organizzazione Mondiale della Sanità), che espone alcune risultanze sul consumo di carni rosse e trasformate e le possibili correlazioni con la salute umana.

“Abbiamo svolto un’analisi attenta del testo con il prezioso contributo anche del professor Vincenzo Chiofalo, dell’Università degli Studi di Messina e presidente del Consorzio Ricerca Filiera Carni ed abbiamo concordato sul fatto che occorra molta cautela nell’esaminare i dati contenuti in questi primi elementi pubblici diffusi dal Gruppo di Lavoro dell’AIRC-OMS” – hanno dichiarato il presidente Guidi ed il sottosegretario Castiglione.

“Ci sono cifre, ad esempio, come quelli riferiti al consumo pro-capite di carni, che meritano una più

attenta analisi, tenuto conto che ogni Paese ha abitudini alimentari molto diverse – ha aggiunto il presidente di Confagricoltura -. Non solo, emerge chiaramente che non sono molti gli studi, tra gli 800 esaminati, che dimostrano una correlazione tra il consumo di carni trasformate e lo sviluppo del carcinoma. Con conclusioni che peraltro, per quanto riguarda la carne trasformata, non sono neanche state assunte all'unanimità nel gruppo di lavoro. Segno che su questi aspetti non c'è completa identità di vedute.”

Lo stesso professor Chiofalo, rimarcando l'importante valore nutrizionale delle carni, che contengono le preziose proteine ovvero i “mattoncini” della crescita e dello sviluppo muscolare, vitamine, specie del gruppo B, nonché macro e microelementi come il ferro e lo zinco, ha evidenziato perplessità anche perché ad esempio “il lavoro afferma con assoluta certezza che vi è una netta correlazione tra la loro assunzione e l'origine del carcinoma al colon-retto, senza porsi quel ragionevole dubbio sul fatto che ciò derivi dal prodotto in sé, ma piuttosto dalle modalità di conservazione e preparazione. La maggior parte dei composti cancerogeni si sviluppano infatti in seguito a particolari cotture rapide ed intense, responsabili della carbonizzazione proteica e con contestuale formazione di policiclici aromatici anche molto nocivi come il benzopirene.

“Pur prendendo atto, naturalmente, del notevole sforzo compiuto dall'Agenzia dell'Oms – ha concluso il sottosegretario Castiglione – occorre evitare conclusioni affrettate e demonizzazioni per non incidere negativamente sui consumi di un alimento, la carne, che è invece essenziale per la nutrizione. Ma anche per evitare contraccolpi sul settore dell'allevamento che da solo (escludendo l'industria della trasformazione), rappresenta un quarto del totale della produzione agricola italiana ed europea, per un valore di circa 107 miliardi nell'UE28 , di cui oltre 10 miliardi in Italia.“