

[SALUTE E BENESSERE](#)

CORFILCARNI RIBATTE: NO AD ALLARMISMI, LE NOSTRE CARNI SONO SICURE



CHIARA ASERO — [29 OTTOBRE 2015](#)



«Si a una dieta equilibrata e senza eccessi, no ad allarmismi incondizionati». Questa la risposta di Vincenzo Chiofalo, presidente del Consorzio CoRFilCarni, che si occupa della filiera della carne siciliana, dopo [l'annuncio dell'IARC dell'inserimento della carne rossa e della carne lavorata](#) nel gruppo degli agenti cancerogeni per l'uomo. Il presidente di CoRFilCarni ha espresso i suoi timori: "Temo che sia partita una vera e propria caccia alle streghe, volta a stravolgere il significato scientifico del documento, distruggendo il settore produttivo più sano e vero, fondato su sacrifici quotidiani, fatto di contatto con gli animali e di gestione e cura del territorio, un settore sottoposto ai continui controlli dei servizi veterinari che ne garantiscono qualità e sicurezza».

1. Vincenzo Chiofalo di CoRFilCarni: è caccia alle streghe

Per il professore Chiofalo le recenti conclusioni cui è giunta l'Organizzazione Mondiale della Sanità piuttosto che generare paura nel consumatore,



Vincenzo Chiofalo, presidente di CoRFilCarni

dovrebbero servire come opportunità a fare chiarezza, una volta per tutte, su questo alimento così importante nella storia dell'uomo. «Prima di confermare valutazioni così nette, considerata anche la non unanimità tra i ricercatori che le hanno decretate – sottolinea il presidente del CoRFilCarni – occorre tenere conto delle differenze tra i paesi e le tipologie di allevamento, con attenta valutazione di molteplici fattori (genetica, alimentazione, gestione e condizioni di benessere animale) che influenzano la qualità nutrizionale e igienico-sanitaria delle carni». Non bisogna trascurare, inoltre, gli strumenti utilizzati per garantire la salute del consumatore, come le norme sulla sicurezza alimentare ed i sistemi di certificazione che rappresentano il vero e netto confine tra una alimentazione a rischio ed una sicura. La rintracciabilità di filiera prevede, infatti, la registrazione puntuale di tutta la storia del prodotto, dall'alimento utilizzato dall'animale fino alla fettina che ci troviamo a tavola. “Stesso discorso – continua il presidente di CoRFilCarni – vale per le carni trasformate: l'applicazione di disciplinari tecnici controllati da Organismi di Certificazione accreditati consente di avere garanzie di processi di lavorazione delle carni molto naturali senza l'impiego di condizioni ambientali forzate o di additivi, utilizzando piuttosto aromi e spezie, patrimonio prezioso di biodiversità vegetale locale”. Tramite questo processo al consumatore viene garantita la certezza dell'origine e anche la registrazione trasparente e dettagliata di ogni passo. Anni di lavoro scrupoloso, di verifiche e di controlli, come nel caso del pregiato prosciutto crudo di Suino Nero Siciliano. “Perfetto infine l'assist della comunità scientifica alla dieta mediterranea – conclude il professore Chiofalo – di cui la carne è protagonista per l'apporto di proteine ad elevato valore biologico, ovvero i cosiddetti mattoncini della crescita e dello sviluppo che altri alimenti tra cui i vegetali non possono procurare”. La massima che non si dovrebbe mai dimenticare è che il cibo deve essere assunto in maniera bilanciata, facendone uso, non abuso, come forse avviene in alcuni sistemi alimentari anglosassoni in cui il consumo di carne è quasi quotidiano.