

27 Ottobre 2015

Salumi e carne cancerogeni, macellai preoccupati dall'effetto allarmismo

Arosio (Federcarni): «Mai commentare d'istinto quando si tratta di indicazioni di carattere scientifico»





Sono state inserite nel gruppo 1, ossia quello dei fattori cancerogeni

certi come l'amianto, il fumo di tabacco, il fumo passivo, le radiazioni ultraviolette e i virus dell'epatite B e C. Le carni rosse lavorate, ovvero quelle salate, essiccate, fermentate, affumicate, trattate con conservanti per migliorarne il sapore o la conservazione, come salumi e wurstel ad esempio, sono legate all'insorgenza del tumore del colon e pure dello stomaco, secondo lo studio appena pubblicato sulla rivista scientifica The Lancet Oncology realizzato dall'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (Iarc) di Lione, la più quotata autorità in materia.

L'affermazione scaturisce dalla revisione di oltre 800 studi epidemiologici sul rapporto fra carni rosse e insorgenza di cancro in tutto il mondo, sulla base della quale il team di esperti internazionali ha anche inserito il consumo di carne rossa (manzo, maiale, vitello, agnello, montone, cavallo o capra) nel gruppo 2, ossia in quello dei probabili carcinogeni, in particolare a carico del colon, ma anche di pancreas e prostata.

Gli stessi scienziati invitano a valutare i risultati con attenzione, evidenziando la necessità di non eliminare del tutto la carne, ma piuttosto di essere consapevoli dei rischi legati ad un consumo eccessivo, oltre che della qualità dei prodotti, dei tagli e delle modalità di cottura (griglia e frittura, ad esempio, possono sprigionare sostanze nocive). Eppure tra gli addetti ai lavori la preoccupazione c'è. Federcarni-Confcommercio, la Federazione nazionale macellai aderente a Confcommercio, denuncia le ricadute negative concrete sull'attività di migliaia di imprese della produzione e della distribuzione di qualità dovute all'effetto allarmismo.

«Non bisogna mai commentare d'istinto quando si tratta di indicazioni di carattere scientifico – rileva il presidente Maurizio Arosio – ma non si può sottacere il grave rischio allarmismo. Proprio in questo periodo, come Federcarni, abbiamo avviato la campagna delle borse della carne con messaggi importanti per i consumatori sulle qualità della carne rossa che, magra – secondo una ricerca americana (Penn State University) – fa bene alla salute; sul fatto che la carne sia oggi uno degli alimenti più controllati e sicuri, e su quanto sia importante il ruolo del macellaio nel saper consigliare». «I criteri generali di una sana alimentazione: qualità e moderatezza – conclude Arosio – sono le risposte giuste».