

ALLARME CARNE ROSSA: I PRODUTTORI SI LAMENTANO, 'NO ALLA DEMONIZZAZIONE'

28 Ottobre 2015



L'AQUILA - Allarme rosso per la carne rossa, un gioco di parole per parlare dell'ultimo avviso lanciato dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms): mangiare carne rossa non fa bene. A far male è la carne insaccata, nello specifico salsicce, salami e pancetta.

Cancerogena sarebbe la carne lavorata, dove per lavorata non si intende passata nel tritacarne, ma addizionata con diversi elementi. Lo studio, pubblicato su *Lancet Oncology*, include la carne di maiale tra la carne rossa, insieme a quella di manzo, vitello, agnello, pecora, cavalli e capre.

"Quello che l'Oms condanna è ciò che si fa su tutte le carni, ovvero i processi di salatura, affumicatura e stagionatura. In teoria demonizzano tutto, ogni sofisticazione di carne è demonizzata".

A parlare ad *Abruzzoweb* è Goffredo Pandolfi produttore di carni di maiali ed allevatore, produttore del Consorzio Mortadella di Campotosto.

"Sotto il controllo della Asl dell'Aquila - spiega - sono molto pochi i prodotti senza nitrato di potassio conservante che rimane come nitrato, ma poi può diventare nitrito, e mi fa sorridere lo scalpore. Che cosa dire, allora, di fumo e alcool?".

Di fatto i dati dell'Oms non mettono fumo e carne sullo stesso piano, ma i dati rivelano che l'86% dei tumori al polmone dipendono dal fumo, mentre il 21% dei tumori all'intestino dipendono dall'uso eccessivo di carni lavorate. Ancora di più nel dettaglio, il 19% di tutti i cancro è causato dal fumo, contro il 3% causato dalla carne rossa o lavorata.

Altro elemento demonizzato è l'affumicatura. "È un dato vecchio - continua Pandolfi - si sa che una delle più alte incidenze di tumori è tra gli Eschimesi, che affumicano tutto. Anche la carne alla brace è a rischio, ma sono cose note, la moderazione è la chiave per la salute".

Per Pandolfi, ha un sospetto. "Ci dicono cose che sappiamo già, l'eccesso di carne fa male, la dieta deve essere equilibrata - commenta il produttore di Campotosto - Nessuno, però, ci parla di quanto male possa fare l'acqua che mettiamo in tavola e le bottiglie di plastica delle bevande. E ci chiediamo se la vernice sul soffitto non ha il piombo? Dovremmo rimanere immobili e non vivere. La verità è che la ricerca ha una motivazione precisa, interessi chiari".

Secondo Carmine Pinto, presidente dell'Associazione italiana di oncologia medica (Aiom). "La decisione dell'Oms di inserire carni lavorate e carni rosse nella lista delle sostanze cancerogene - sostiene - è un invito a tornare alla dieta mediterranea. Il messaggio che dobbiamo dare è che la carne rossa va consumata nella dovuta modalità, una o due volte a settimana al massimo".

Secondo Pandolfi questo allarme ora non farà che provocare un tracollo. "Lavoro anche in ambito veterinario e oggi finalmente la carne di maiale veniva pagata il giusto. Con questa notizia verranno liberalizzati gli ogm, se l'ago si sposta verso le verdure o spianiamo le montagne o dobbiamo produrre artificialmente - rileva - E c'è un ulteriore interesse di parte: ora si sposteranno le produzioni di carne verso i Paesi in via di sviluppo".

“Se i cinesi vogliono una fettina di carne al giorno, dovranno iniziare a produrre anche lì e a fronte di tanta richiesta tutto costerà meno, con lavoratori sottopagati”, conclude.