



nota

GASTROENTEROLOGI: NO AGLI ALLARMISMI, SI' A UN CONSUMO ATTENTO DI CARNE

Roma, 30 ottobre 2015 – In merito all'annuncio dato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) che ha inserito le carni lavorate e le carni rosse tra le sostanze che aumentano il rischio di tumore il presidente dell'Associazione Italiana Gastroenterologi ed endoscopisti Ospedalieri (AIGO) Antonio Balzano commenta: "Sono assolutamente d'accordo con il ministro della salute Lorenzin nel sottolineare che la "raccomandazione" dell'OMS di evitare l'assunzione di carni e insaccati nasca da uno studio epidemiologico non ancora completato e aggiungo a tal proposito che bisogna considerare come questo tipo di studi valuti solo una associazione e non un rapporto di causa-effetto. Ciò significa che non è stato dimostrato che sia proprio tale consumo a causare il cancro. Non possiamo sapere, infatti, se chi consuma molta carne lavorata o rossa abbia anche altre abitudini cancerogene, come, per esempio, il fumo".

Continua Balzano: "Molto dipende anche dalla preparazione della carne: la cottura su brace ad alte temperature e a contatto delle fiamme ha sicuramente un notevole effetto di accumulo sull'alimento di sostanze cancerogene, così come fanno i conservanti e sostanze che danno artificialmente sapore. Anche la provenienza della carne e il contenuto in ormoni ha un suo ruolo indubbio. Come sottolineava il ministro Lorenzin, in Italia ogni carne è soggetta a tracciabilità di provenienza e non è consentito l'uso di ormoni negli allevamenti dei bovini, a differenza di molti paesi, tra cui ad esempio gli Stati Uniti. Infine, negli insaccati italiani di qualità l'unico conservante utilizzato è il sale e l'unico insaporente è l'affumicatura".

Conclude Balzano: "Questo studio non aggiunge nulla di nuovo rispetto a quanto già noto da anni; le raccomandazioni sono sempre le stesse, le carni rosse e gli insaccati vanno usati con moderazione, scegliendo, per quanto ci riguarda, prodotti italiani di qualità".

Aggiunge Gioacchino Leandro, presidente eletto dell'Associazione Italiana Gastroenterologi ed endoscopisti Ospedalieri (AIGO): "La piramide alimentare mediterranea pone le carni rosse e soprattutto gli insaccati tra gli alimenti da consumare saltuariamente. E questa dieta è oggi l'unica che ha evidenza scientifica consolidata sull'allungamento della vita e sulla diminuzione di insorgenza di molte malattie. Inoltre, soddisfa in modo equilibrato esigenze di salute e di palato. Per tale ragione ne abbiamo lungamente trattato negli incontri aperti al pubblico che Aigo ha organizzato nel corso di Expo Milano 2015.

Infine, è importante considerare eventuali ricadute negative dell'allarme lanciato: il rischio, infatti, è che molti si cimentino con diete "vegetariane" fai da te squilibrate dal punto di vista nutrizionale, con conseguenze rischiose per la salute. Il vero salutismo è essere equilibrati nell'alimentazione e nello stile di vita".

Ufficio Stampa

SEC Relazioni Pubbliche e Istituzionali srl

Laura Arghittu – 02 6249991 – cell. 335 485106 – arghittu@segrp.it

Federico Ferrari – 02 6249991 – cell. 347 6456873 – ferrari@segrp.it