

## Interrogazione a risposta orale

Per sapere – premesso che:

Nel corso della giornata del 26 ottobre 2015 è stata diffusa e ripresa una notizia sulle sintesi di un lavoro di indagine condotto dall'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (IARC) di Lione e che fa parte dell'Organizzazione mondiale della Sanità (OMS), la quale avrebbe inserito le carni rosse e lavorate fra le sostanze che possono causare il cancro.

In sintesi, sugli organi di informazione e sulle agenzie di stampa è stata data visibilità alla pubblicazione rilasciata sulla rivista scientifica *The Lancet Oncology*, secondo cui la IARC, dopo aver revisionato oltre 800 studi epidemiologici che indagavano l'associazione fra carni rosse e insorgenza di cancro in tutto il mondo, avrebbe deciso di catalogare fra i cancerogeni certi (gruppo 1) «sulla base di sufficienti evidenze che le legano al tumore del colon, le carni rosse lavorate, ovvero quelle salate, essiccate, fermentate, affumicate, trattate con conservanti per migliorarne il sapore o la conservazione. Inoltre un legume è stato individuato anche con il tumore allo stomaco». Il consumo di carne rossa (per esempio manzo, maiale, vitello, agnello, montone, cavallo o capra) sarebbe stato invece inserito nella lista dei probabili carcinogeni per l'uomo (gruppo 2°), «in considerazione dei numerosi e rilevanti dati che dimostrano un'associazione positiva fra carni rosse e soprattutto cancro al colon, ma anche tumori di pancreas e prostata».

Tali notizie sono subito apparse eccessivamente radicali ed ad ogni modo sconcertanti, creando nell'immediato evidente allarmismo tra il pubblico e tra gli operatori alimentari che trattano il settore delle carni, soprattutto perché non confortate da effettivo rigore scientifico e tali da non prestarsi a dubbi ed incertezze di effettività.

In effetti già dal giorno di venerdì 23 ottobre 2015, gli stessi esperti dell' IARC avevano circostanziato più correttamente il loro risultato ribadendo con chiarezza che la carne si conferma comunque come un «Alimento con alto valore nutrizionale», seppure invitando i consumatori alla moderazione : «La carne rossa contiene anche proteine e micronutrienti importanti (come la vitamina B, il ferro e lo zinco) – hanno sottolineato nella loro pubblicazione sulla rivista scientifica *The Lancet Oncology* -.

Inoltre il contenuto di grassi dipende dalla specie dell'animale, dall'età, dal sesso, da come è stato allevato e nutrito. E, infine, dal taglio della carne. Inoltre, anche per quanto riguarda la cottura, è bene fare delle differenze e ricordare che l'essiccazione o l'affumicamento di tutti i cibi (dunque carne inclusa) possono portare alla formazione di agenti chimici a loro volta cancerogeni. Fritture, barbecue, grigliate sono generalmente più pericolosi per le sostanze che si possono sprigionare rispetto ad altri metodi di preparazione». «Per una persona il rischio di sviluppare il cancro del colon-retto a causa del consumo di carne rimane basso, ma aumenta se si esagera con le quantità – ha ricordato Kurt Straif, a capo dell'IARC Monographs Programme -. In considerazione però del gran numero di persone che nel mondo mangiano giornalmente questo alimento, l'impatto globale sull'incidenza dei tumori è un fattore importante per la salute pubblica». «I risultati del gruppo di lavoro devono far

riflettere sulla possibilità di rivedere le attuali raccomandazioni sui limiti all'assunzione di carne - sottolinea Christopher Wild, direttore dell'IARC -. Allo stesso tempo però questo alimento ha un alto valore nutrizionale....».

Nei limiti e con le precisazioni sopra riportate, la notizia in questione appare molto più rassicurante e circoscrivibile di quanto non lo sarebbe stato se ci si fosse limitati alle scarse informazioni desumibili dalle agenzie diffuse nella giornata del 26 ottobre 2015.

Appaiono tuttavia sorprendenti e forse imprudenti altre dichiarazioni che sullo stesso hanno fornito alcuni rappresentanti del mondo scientifico che avrebbero ripreso ed accentuato il solo aspetto legato al rischio cancerogeno della carne rossa, chiedendo di rivedere l'attuale orientamento delle istituzioni sanitarie su tale aspetto.

Ad essi si sono affiancate, al contrario, ulteriori dichiarazioni dei rappresentanti dell'Associazione Italiana di Oncologia Medica (Aiom), che hanno invitato ad evitare gli allarmismi. Infatti secondo tale associazione la Iarc non avrebbe fatto altro che confermare dati già conosciuti da tempo, ovvero che la presenza di conservanti o di prodotti di combustione in questi alimenti è legata ad alcuni tipi di tumore. Per quanto riguarda le carni rosse è una questione di modalità e di quantità, non esisterebbe quindi una "soglia di esposizione" oltre la quale ci si ammala sicuramente. Il messaggio da dare sarebbe che la carne rossa va consumata nella dovuta modalità, una o due volte a settimana al massimo.

Con lo stesso tenore di rassicurazione sono intervenuti anche le associazioni del mondo agricolo e quelle del settore delle carni, le quali hanno sottolineato che gli allarmi sorti sono infondati. La Coldiretti, ad esempio, ha affermato che le carni italiane sono più sane. "Le carni *Made in Italy* sono più sane, perché magre, non trattate con ormoni e ottenute nel rispetto di rigidi disciplinari di produzione "doc" che assicurano il benessere e la qualità dell'alimentazione degli animali tanto da garantire agli italiani una longevità da primato con 84,6 anni per le donne e i 79,8 anni per gli uomini".

Stessa linea anche per Assocarni e Assica (Associazione industriali delle carni e dei salumi), che sottolineano come "gli italiani mangiano in media due volte la settimana 100 grammi di carne rossa (e non tutti i giorni) e solo 25 grammi al giorno di carne trasformata.

Un tema così delicato ed avente un tale, ampio, riverbero scientifico, culturale ed economico andrebbe affrontato in maniera circostanziata e secondo criteri laici senza eccedere in conclusioni affrettate ed inutilmente allarmistiche. Gli effetti che notizie dubbie o fuorvianti possono avere sulle scelte dei consumatori, sulla salute dei cittadini e sul contesto economico nazionale, segnatamente sul settore della carni, suggerirebbero linee di condotta dichiarative più attente, soprattutto da parte di esponenti del Governo -:

quali informazioni intenda riferire sul tema descritto in premessa e se ad ogni modo, anche al fine di rassicurare i cittadini e concorrere ad evitare incresciosi e gratuiti riverberi negativi sul comparto delle carni di qualità italiane, non voglia fornire notizie più rassicuranti in materia di consumo delle carni possibilmente circostanziando gli

argomenti di competenza su riscontri effettivi, fondanti su dati scientifici e su criteri di rigorosa riproducibilità.

MONGIELLO  
OLIVERIO