

Comunicato stampa

Allarme carni

Confartigianato: La qualità dei prodotti e un'alimentazione sana le migliori garanzie per la salute

Bari, 30/10/2015 – «L'alimentazione è corretta solo quando la dieta alimentare che si segue è equilibrata. Come affermano gli esperti e confermano sia gli studi che la prassi, ciascun alimento, assunto nelle dovute quantità, non arreca un danno bensì un beneficio. È la qualità del prodotto che si consuma a fare la differenza».

Così il **Giuseppe Verna presidente degli artigiani alimentaristi di Confartigianato Imprese Puglia**, commenta la notizia relativa all'inserimento, da parte dell'OMS, delle carni rosse e lavorate tra gli agenti cancerogeni.

Non bisogna farsi contagiare da facili allarmismi: l'indicazione delle carni rosse e del tabacco nel medesimo gruppo di prodotti cancerogeni può spaventare ma tale associazione è dovuta al fatto che la classificazione dell'OMS si limita ad individuare gli elementi dannosi senza classificarli in base al danno che producono.

Lo stesso dottor Kurt Straif, responsabile dello Irac Monographs Programme, ha affermato che *«per una persona, il rischio di sviluppare cancro all'intestino a causa del consumo di carne processata resta piccolo, ma aumenta in proporzione alla carne consumata»*. E gli italiani sono ben al di sotto delle soglie di pericolo. Ricorda infatti Verna che *«per un aumento, comunque modesto, del rischio è necessario che il consumo giornaliero di carni lavorate sia intorno ai 50 grammi. In Italia la media del consumo è pari alla metà di tale dato»*.

«È chiaro che il problema non è il consumo di carne in quanto tale bensì il consumo di carni che vengono sottoposte a particolari procedimenti modificativi. Certo bisogna scegliere con coscienza ma anche con la serenità data dalla consapevolezza che i prodotti di qualità sono garanzia di genuinità. Le aziende artigiane adottano procedimenti tradizionali che non alterano, bensì preservano le caratteristiche originali delle carni ed il loro valore nutrizionale. D'altra parte - conclude il presidente - lo stesso consumatore potrà valutare al meglio il prodotto leggendo attentamente l'etichetta».