

No a terrorismo su carne, quella italiana è la più sana

“I falsi allarmi lanciati sulla carne mettono a rischio 180mila posti di lavoro in un settore chiave del Made in Italy a tavola, che vale da solo 32 miliardi di euro, un quinto dell’intero agroalimentare tricolore”. A denunciarlo è il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo, sottolineando che lo studio dell’Oms sul consumo della carne rossa sta creando una campagna allarmistica immotivata per quanto riguarda il nostro Paese, soprattutto se si considera che la qualità della carne italiana, dalla stalla allo scaffale, è diversa e migliore e che i cibi sotto accusa come hot dog e bacon non fanno parte della tradizione nostrana. Nel nostro Paese i modelli di consumo della carne – sottolinea Moncalvo - si collocano perfettamente all’interno della Dieta Mediterranea che, fondata su una alimentazione basata su prodotti locali, stagionali, freschi, è il segreto alla base dei primati di longevità degli italiani, con 84,6 anni per le donne e i 79,8 anni per gli uomini.

Le carni Made in Italy sono più sane, perché magre, non trattate con ormoni, a differenza di quelle americane, e ottenute nel rispetto di rigidi disciplinari di produzione “Doc” che assicurano il benessere e la qualità dell’alimentazione degli animali. E per gli stessi salumi si segue una prassi di lavorazione di tipo ‘naturale’ a base di sale. Non a caso il nostro Paese vanta il primato a livello europeo per numero di prodotti a base di carne “Doc”, ben 40 specialità di salumi che hanno ottenuto la denominazione d’origine o l’indicazione geografica.

A dover rassicurare i consumatori italiani è tra l’altro una frase riportata sullo stesso studio dell’Oms dove si afferma chiaramente che “E’ necessario capire quali sono i reali margini di rischio ed entro che dosi e limiti vale la pena di preoccuparsi davvero”. Altrettanto importante è capire esattamente di quali tipi di carne e di quali sistemi di lavorazione si sta realmente parlando quando si punta il dito contro la carne. Basti pensare agli Usa, dove il consumo di prodotti a base di carne è superiore del 60 per cento superiore all’Italia e dove l’utilizzo di ormoni e di altre sostanze atte a favorire la crescita degli animali è considerato del tutto lecito.

“L’ennesimo falso allarme che non riguarda le nostre produzioni conferma la necessità di accelerare nel percorso dell’obbligo di etichettatura d’origine per tutti gli alimenti, a partire dai salumi - conclude il presidente della Coldiretti - E’ questa la vera battaglia che l’Italia deve fare in Europa per garantire la salute dei suoi cittadini e il reddito delle sue imprese”.

Una situazione che preoccupa anche i pediatri che proprio all'inizio di ottobre in occasione del IX Congresso Nazionale Fimp (Federazione Italiana Medici Pediatri) hanno tenuto a sfatare quei miti che spesso impediscono alle famiglie di consumare serenamente la carne. In un paese dove si sono ripetuti casi di malnutrizione dei bambini per l'eliminazione delle carni dai menu occorre evitare allarmismi e ricordare che la carne italiana è un alimento sicuro e prezioso anche per lo svezzamento dei bambini poiché a livello nutrizionale è un alimento ricco di nutrienti fondamentali nelle prime fasi della vita di un individuo nelle quantità suggerite dal modello della Dieta Mediterranea.