Venerdì 19 febbraio il Centro Ricerca Nutrafood dell'Università di Pisa organizza il convegno "La carne che mangiamo: quale, come, quando e perché" che si svolge al dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali in via del Borghetto 80. L'obiettivo dell'incontro è di promuovere il dibattito sulle evidenze scientifiche che hanno portato l'Organizzazione Mondiale della Sanità, attraverso l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC), a classificare la carne rossa come probabile cancerogeno e la carne trasformata come cancerogena per gli esseri umani.

"La correlazione tra il consumo di alcuni tipi di carne e cancro – ha spiegato la professoressa Manuela Giovannetti, direttore del Centro Nutrafood - era stata suggerita da numerosi studi portati avanti dagli scienziati ma il parere emesso dallo IARC e l'uso che ne hanno fatto i mass media hanno alimentato paure e dubbi nella popolazione, che gli scienziati hanno l'obbligo di chiarire".

Le domande alle quali è dunque necessario dare una risposta riguardano soprattutto la qualità e la quantità di carni che finiscono sulle nostre tavole, i rischi per la salute che possono derivare dagli eccessi o dalla mancanza di carne, i benefici che provengono da un consumo adeguato e, infine, in quali momenti della vita è particolarmente importante il consumo di carne.

Tutto questo si traduce nella necessità di condurre studi di "risk assessment", allo scopo di bilanciare i rischi e i benefici del consumo di carne rossa e lavorata e di fornire le migliori linee guida per una dieta sana, una sfida che gli scienziati del Centro Nutrafood - medici, nutrizionisti, zootecnici, agronomi, veterinari, farmacologi, biologi, microbiologi, genetisti - sono pronti ad accogliere.

Info sul programma: https://www.unipi.it/index.php/unipieventi/event/2297-la-carne-che-mangiamo-quale-come-quando-e-perche .