

Il prof. Beniamino Cenci Goga, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e direttore del Master (II livello) di Sanità pubblica veterinaria e Igiene degli alimenti, interviene con alcune considerazioni e una possibile soluzione, veramente interessante: “Le recenti notizie rilanciate dai media in merito alla monografia dell’agenzia per la ricerca sul cancro (IARC) dell’organizzazione mondiale della sanità (OMS) sulle carni rosse e sulle carni trasformate (e non «processate», dall’inglese processed, come erroneamente diffuso da certi media) hanno accresciuto i quesiti riguardanti la pericolosità di certi alimenti.

L’OMS ha, infatti, rivisto la classificazione, includendo le carni trasformate nella categoria 1 (cancerogeni con prove sufficienti di tossicità basate su studi epidemiologici) e le carni rosse non trasformate nella categoria 2a (mancanza di dati epidemiologici significativi). Nel documento dell’OMS si fa riferimento ai nitriti e ai nitrati (sostanze aggiunte) che, come conservanti, rendono sicure dal punto di vista microbiologico le carni lavorate, ma una volta ingeriti, possono determinare la formazione di nitrosammine, delle quali è noto il potere cancerogeno.

In seguito alla cottura della carne, soprattutto per grigliate e barbecue, si possono, invece, liberare composti dotati di attività mutagena e cancerogena (sostanze neoformate, quali il benzopirene).

Questi sono i potenziali pericoli a cui fa riferimento l’OMS: sono però le abitudini alimentari e lo stile di vita a determinare la diversa incidenza delle malattie e a condizionare i fattori di rischio. In merito alla monografia dell’IARC, proprio per riportare la discussione dell’interpretazione allarmistica dei media in un ambito più razionale, la stessa OMS ha emesso successivamente un comunicato stampa in cui chiarisce che il consumo giornaliero di una quantità fissa di carni trasformate non è causa di malattia, ma può semplicemente aumentare la probabilità di contrarre determinate malattie di qualche punto percentuale (in ambito scientifico si parla di rischio e di analisi del rischio).

E’ però manifesto come l’industria debba puntare sull’innovazione per ridurre l’uso di additivi e conservanti, a prescindere dai calcoli fatti a tavolino dagli esperti. Il cluster di produttori umbri di carni di trasformate «David Salumi srl, Macelleria Farinelli Riccardo, Ciotti Antichi Sapori sas, Casagrande Francesco snc», vincitore nel 2014 e nel 2015 di un progetto iStart (Regione Umbria, Sviluppumbria), coadiuvato dal nascente spinoff universitario NoNitTM, uno dei vincitori della StartCup 2014 (Beniamino Cenci Goga, Antonella Leo, Paola Sechi e Maria Francesca Iulietto), ha avviato sin del 2013 dei processi di innovazione delle tecnologie di produzione per eliminare gradualmente l’uso dei nitriti e dei nitrati.

C'è, infine, un aspetto importante: il cibo non è solamente un carburante metabolico, ma considerazioni fisiologiche, psicologiche, sociali, culturali ed estetiche ne determinano la scelta

e creano abitudini. A volte, pertanto, il beneficio di consumare alcuni alimenti può essere più importante della valutazione del rischio".