



Nota stampa Carni Sostenibili

IN ITALIA CONSUMI DI CARNI MODERATI E SOSTENIBILI, COME INDICATO DALLA DIETA MEDITERRANEA E CONFERMATO DALLA CLESSIDRA AMBIENTALE

- *La **Clessidra Ambientale** ha da sempre mostrato come per seguire una dieta equilibrata e quindi sostenibile si debba consumare carne in quantità moderata.*
- *Gli italiani, **il secondo popolo più longevo al mondo**, seguono una dieta molto più equilibrata e sostenibile di quella della maggior parte dei Paesi considerati nella ricerca OMS, grazie al modello della Dieta Mediterranea.*
- *Gli allevamenti italiani producono **carni più magre e di migliore qualità** rispetto a quella di allevamenti di altri Paesi.*

Roma, 26 ottobre 2015 – Secondo una Monografia dell’Agenzia Internazionale per la Ricerca contro il Cancro (IARC) dell’Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), il cui estratto è stato anticipato oggi sulla rivista inglese *Lancet Oncology*, le carni trasformate e le carni rosse sarebbero da inserire fra le sostanze che possono causare il cancro rispettivamente nei gruppi 1 e 2A**, ossia nei gruppi per i quali esiste la correlazione tra un consumo eccessivo di carni rosse e salumi e l’insorgenza di tumori al tratto intestinale.

Il Progetto Carni Sostenibili, attraverso la Clessidra Ambientale contenuta nel rapporto “[La sostenibilità delle Carni in Italia](#)”, ha rivelato **per primo** come per avere una dieta corretta sia dal punto di vista nutrizionale che ambientale sia consigliabile consumare al massimo **400 grammi complessivi di carne alla settimana (140 gr. di carne bovina, 210 gr. di carni bianche e 50 gr. di salumi alla settimana)**.

I quantitativi medi suggeriti nella “Clessidra Ambientale” sono anche quelli mediamente consumati dagli italiani, che per motivi geografici e culturali seguono già una dieta equilibrata: quella mediterranea. La nostra [Clessidra Ambientale](#), essendo una rappresentazione grafica degli impatti ambientali di una dieta completa e sostenibile come è appunto quella mediterranea (non a caso considerata patrimonio dell’Unesco), **ha mostrato già un anno fa come un consumo moderato di carni sia raccomandabile per la salute.**

La validità di questo modello alimentare è dimostrato dal fatto che gli italiani sono una **delle popolazioni più longeve al mondo**, con una speranza di vita alla nascita pari a 79,4 anni per gli uomini e a 84,5 anni per le donne (dati emersi dal primo Rapporto Bes elaborato dall’Istat e dal Cnel sul “Benessere Equo e Sostenibile”, presentato nel marzo 2013).



Troviamo dunque importante precisare due cose: la prima è che il rapporto IARC-OMS è stato eseguito su scala globale, considerando quindi **contesti alimentari molto diversi da quelli italiani**; la seconda è che gli animali **allevati in Italia non sono uguali a quelli allevati in altri Paesi**.

In altre parole, utilizzare dati provenienti da situazioni completamente diverse dalla nostra offre una posizione falsata rispetto alla realtà.

Gli italiani, proprio grazie al loro modello alimentare, consumano mediamente **meno carne** dei loro vicini europei, e ancora meno rispetto a nordamericani, sudamericani o australiani. Parlando della **qualità**, dei metodi di produzione, dei **controlli** e in generale delle caratteristiche della carne stessa, invece, non ha senso sminuire il contesto italiano paragonandolo a quello di altri Paesi, soprattutto se extra-europei.

La IARC si riferisce insomma a dati provenienti da studi epidemiologici, peraltro noti da tempo, che non tengono conto delle **peculiarità** della produzione nazionale di carne rossa e salumi. È noto, infatti, che i fattori che rappresenterebbero un rischio per la salute (presenza di grasso e abbondanza di additivi nei prodotti trasformati) non sono certo propri della produzione italiana di carni bovine e suine e dei prodotti di salumeria.

Invece di **demonizzare inutilmente** un alimento importante e nobile come la carne, o addirittura proporre etichettature completamente inopportune per il bene della salute dei consumatori, sarebbe invece necessario che Istituzioni ed Enti preposti considerassero anche le **centinaia di altri fattori che possono concorrere all'insorgenza dei tumori**. Consigliando alla popolazione mondiale e occidentale in particolare una dieta più equilibrata e una maggiore disposizione alla regolare attività fisica.

*(** gruppo 1 contiene carcinogeni umani certi che al momento di questa pubblicazione sono 113 agenti; il gruppo 2A comprende **carcinogeni probabili per l'uomo** e contiene 66 agenti)*
[\(http://www.airc.it/cancro/disinformazione/cancerogeni-gruppo-1/\)](http://www.airc.it/cancro/disinformazione/cancerogeni-gruppo-1/)

Per ulteriori informazioni:

Laura Piovesan
MSL Italia
Tel. +39 02 77 33 6288 / Cell. +39 335 7390159
e-mail: laura.piovesan@mslgroup.com

Federica Lione
MSL Italia
Tel. 02 77 33 6265
e-mail: federica.lione@mslgroup.com