

**COMUNICATO STAMPA**

**LA CARNE, UN ALIMENTO PREZIOSO NELLA DIETA DEI BAMBINI: LE RASSICURAZIONI DEGLI ESPERTI SULLA SICUREZZA DELLA FILIERA ITALIANA DELLE CARNI**

- *L'OMS raccomanda l'assunzione di alimenti di origine animale nella fase di svezzamento per sopperire alle carenze di ferro, zinco, vitamina B12 importanti nella crescita del bambino.*
- *La sicurezza delle carni in Italia è garantita da una rigorosa normativa sanitaria e da un sistema di controlli veterinari tra i più strutturati a livello internazionale.*

Roma, 2 ottobre 2015 – In occasione del **IX Congresso Nazionale Fimp (Federazione Italiana Medici Pediatri)**, all'interno dell'incontro "Il ruolo delle proteine della carne nella crescita dei bambini, alcuni **esperti in Nutrizione, Sicurezza e Ambiente**, hanno tracciato un **quadro rassicurante sulla qualità alimentare della carne italiana e sugli impatti ambientali delle filiere zootecniche**, sfatando quei miti che spesso impediscono alle famiglie di consumare serenamente questo alimento.

A livello nutrizionale la carne è un alimento ricco di nutrienti, fondamentali nelle prime fasi della vita di un individuo, da inserire all'interno di una dieta varia ed equilibrata, nelle quantità suggerite dal modello della Dieta Mediterranea. Infatti, **l'assunzione di alimenti di origine animale è raccomandata anche dalla "Organizzazione Mondiale della Sanità" (OMS)**, per soddisfare pienamente i fabbisogni nutrizionali del bambino a partire dai 6 mesi di età, in quanto le diete a base di soli vegetali non apportano a sufficienza **Ferro e Zinco**, a meno che non si ricorra all'impiego di integratori o prodotti fortificati (fonte: World Health Organization 2009).

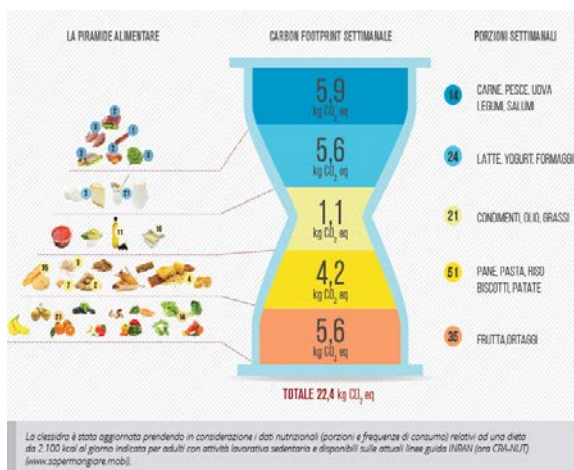
*"La carne possiede proprietà nutrizionali e che la rendono davvero preziosa per i bambini – ha affermato il prof. **Andrea Vania, Dirigente di I livello e Responsabile del Centro di Dietologia e Nutrizione Pediatrica del Dipartimento di Pediatria dell'Università La Sapienza di Roma** –. Essa, infatti, non solo è ricca di **ferro eme** (facilmente assorbibile ed utilizzabile dal nostro organismo,) di **zinco** (necessario per la crescita, la cicatrizzazione e per combattere le infezioni) e di **vitamina B12** (che interviene, tra l'altro, nella formazione di globuli rossi, nella funzione nervosa e nei processi di trasformazione dell'energia), ma la carne è anche una fonte primaria di proteine di ottima qualità, che garantiscono e regolano la crescita del corpo umano e sono **fonte di aminoacidi essenziali che l'organismo non è in grado di produrre autonomamente**".*

Il ferro, tra l'altro come dimostrato da recenti studi \* oltre che per la costituzione dell'emoglobina e per il trasporto dell'ossigeno, è essenziale per aumentare la resistenza alle infezioni e per il corretto **sviluppo cognitivo del bambino**. (\* Fonte Neuropsychiatric Disease and Treatment,2014)

La carne è anche un alimento la cui **sicurezza** in Italia è garantita da una **rigorosa normativa e da un sistema sanitario tra i più strutturati a livello internazionale, grazie ai circa 4500 veterinari ufficiali che ne fanno parte.**

*“È importante sottolineare che le carni italiane sono tra le più controllate e sicure, con ispezioni e controlli quotidiani non solo sul prodotto finito, ma su tutta la filiera – ha affermato la dott.ssa Maria Caramelli, Direttore dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta –. La normativa italiana non solo vieta l’uso di ormoni negli allevamenti, ma pone delle restrizioni considerevoli anche all’utilizzo di antibiotici per la cura degli animali, che ne consentono la somministrazione solo in casi specifici e seguendo dei protocolli che impediscono la presenza di eventuali residui nella carne destinata al consumatore finale”.*

Un aspetto di particolare rilevanza è costituito dall’uso responsabile dei farmaci veterinari a seguito della comparsa del fenomeno della “farmaco- resistenza agli antibiotici”. Infatti, la prassi di un uso eccessivo di antibiotici in allevamento è stata interrotta da diversi anni e **attualmente, in Italia, tali farmaci possono essere impiegati solo utilizzando delle specialità medicinali registrate e a seguito di una prescrizione medico veterinaria**, con tempi e modalità di trattamento che garantiscano la qualità del prodotto al consumo.



Inoltre la sicurezza degli alimenti è assicurata per legge dai molti controlli messi in atto dalle Autorità Pubbliche e dalle stesse organizzazioni coinvolte nell’intera filiera produttiva.

*“Un consumo di carne moderato non solo apporta benefici all’organismo, ma è anche **sostenibile per l’ambiente** come viene mostrato dalla **Clessidra Ambientale**, che rappresenta graficamente l’impatto ambientale del consumo di cibo in una settimana – ha affermato Massimo Marino, fondatore di Life Cycle Engineering (LCE) –. La moltiplicazione degli impatti dei singoli alimenti per*

*le quantità settimanali suggerite dai nutrizionisti, ad esempio per mezzo della piramide alimentare proposta dal CRA-NUT (oggi CREA), porta a far osservare come mangiare **carne in giusta quantità non comporti un aumento significativo dell’impatto ambientale**”.*

La Clessidra Ambientale è il fulcro del progetto **Carni Sostenibili** promosso dalle tre associazioni che rappresentano tutte le filiere delle carni in Italia (bovino, suino e avicolo) che ha l’obiettivo di trattare in modo trasversale tutti gli argomenti legati al mondo delle carni: un progetto senza precedenti in Italia che, con un approccio formativo e informativo, vuole contribuire ad una informazione equilibrata su salute, alimentazione e sostenibilità.

[www.carnisostenibili.it](http://www.carnisostenibili.it)