

Oms: "Wurstel, bacon e carni rosse trattate sono cancerogeni"

Antonella Sica - 26/10/2015



GINEVRA, 26 OTTOBRE 2015 – Salsicce, bacon e carni rosse lavorate finiscono nella lista delle sostanze cancerogene dell'OMS. L'**International Agency for Research on Cancer (IARC)** dell'Oms ha infatti affermato che le carni lavorate come i wurstel "sono cancerogene" e vanno inserite nel gruppo 1 delle sostanze che causano il cancro a pericolosità più alta come il fumo e il benzene. Le carni rosse non trattate, invece, sono da inserire fra le 'probabilmente cancerogene'. Questa categoria, afferma l'Oms, «*si riferisce a tutti i tipi di carne di muscolo di mammifero, come ad esempio manzo, vitello, maiale, agnello, montone, cavallo e capra*». Le carni lavorate, indicate come più pericolose per l'uomo, invece, includono le carni che sono state trasformate «*attraverso processi di salatura, polimerizzazione fermentazione, affumicatura, o sottoposte ad altri processi per aumentare il sapore o migliorare la conservazione*». La maggior parte delle carni lavorate, avverte l'Oms, contiene maiale o manzo, ma le carni lavorate, come ad esempio hot dogs, prosciutto, salsicce, carne in scatola, preparazioni e salse a base di carne, possono anche contenere altri tipi di carni rosse, pollame, frattaglie o prodotti derivati dalla carne come il sangue. Le carni lavorate rientrano quindi nella stessa categoria del plutonio, ma anche dell'alcool. «*Per un individuo, il rischio di contrarre un cancro colon-rettale a causa del consumo di carni lavorate resta limitato, ma cresce con l'aumentare delle quantità consumate*», ha affermato il **dottor Kurt Straif**

dell'Oms.

La decisione di inserire le carni lavorate nella lista delle sostanze cancerogene arriva dopo aver revisionato tutti gli studi in letteratura sul tema. *«Il gruppo di lavoro – si legge nel documento dell'Oms- ha classificato il consumo di carne lavorata nel gruppo 1 in base a una evidenza sufficiente per il tumore coloretale. Inoltre è stata trovata una associazione tra consumo e tumore allo stomaco. La possibilità di errore non può invece essere esclusa con lo stesso grado di confidenza per il consumo di carne rossa».*

Non è certo una novità che alcune carni come quelle rosse o quelle più grasse siano considerate come rischiose per la salute, ma questa sarebbe la prima classificazione ufficiale da parte della più alta istituzione sanitaria mondiale fra le sostanze che causano i tumori.

Carmine Pinto, presidente dell'Associazione Italiana di Oncologia Medica (AIOM), ha definito la decisione della International Agency for Research on Cancer (IARC) dell'Oms come *«un invito a tornare alla dieta mediterranea»*. *«La Iarc – ha proseguito Pinto- conferma dati che conoscevamo da tempo, ovvero che la presenza di conservanti o di prodotti di combustione in questi alimenti è legata ad alcuni tipi di tumore. Per quanto riguarda le carni rosse è una questione di modalità e di quantità, non esiste una 'soglia di esposizione' oltre la quale ci si ammala sicuramente. Il messaggio che dobbiamo dare è che la carne rossa va consumata nella dovuta modalità, una o due volte a settimana al massimo. Il messaggio principale è invece un invito a tornare alla dieta mediterranea, che ha dimostrato invece di poter diminuire il rischio di tumore».*

Stando al rapporto dell'Oms il consumo di 50 grammi di carne lavorata al giorno, pari a due fette di bacon, aumenta del 18% le chance di sviluppare un cancro al colon-retto.

Uno studio Aiom riporta che il 9% degli italiani nel 2010 mangiava carne rossa o insaccati tutti i giorni, il 56% 3-4 volte a settimana. Secondo i dati del ministero della Salute il cancro del colon-retto, quello di cui si è trovata la maggiore associazione con il consumo di carne lavorata, è in assoluto il tumore a maggiore insorgenza nella popolazione italiana, con quasi 55.000 diagnosi stimate per il 2013.

[foto: tgcom24.mediaset.it]

Antonella Sica