

# Le aziende: «Il Ministero faccia chiarezza»

I produttori contestano l'Oms: «La notizia inganna e può minare la fiducia dei consumatori»

di Luca Fiori

▶ SASSARI

Il contraccolpo non sarà immediato, ma i danni al mercato per la diffusione dello studio che ha messo sul banco degli imputati carni rosse e insaccati come responsabili di tumori - al pari di alcool e tabacco - si vedrà nel tempo, sarà quasi una morte lenta. È quello che temono i produttori di salumi dell'isola. Dopo l'allarme lanciato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità i produttori di salicce e prosciutti si guardano intorno spaesati e cercano un appiglio. Sperano in una contro campagna informativa che racconti con la stessa forza con cui è stato lanciato l'allarme che non tutta la carne rossa fa male.

«È sconcertante vedere con quale facilità è stato creato un allarmismo tra la popolazione assolutamente ingiustificato - spiega Michele Battacone responsabile della **Salumeria Sarda** l'azienda che ha rilevato il Salumificio Murru di Irgoli - nessun elemento a disposizione dello studio dell'agenzia internazionale per la ricerca sul cancro può dimostrare che le salicce o i prosciutti fatti in Italia e in Sardegna fanno male. La ricerca che ha fatto tanto



L'ex salumificio Murru lavora carni rosse di qualità macellate a Modena

scalpore - continua Battacone - non tiene conto del fatto che gli animali allevati in Italia non sono uguali a quelli allevati in altri Paesi, come gli Stati Uniti, e che i cibi sotto accusa come hot dog, bacon e affumicati non fanno parte della tradizione italiana». L'allarme però ormai è stato lanciato e anche se il consumo di carne degli italiani con 78 chili a testa in un anno è ben al di sotto di Paesi come gli Stati Uniti con 125 chili a persona,

il rischio di un ulteriore diminuzione di consumi dovuto alla paura è forte. «Prima che sia troppo tardi - conclude Battacone - Ministero della Salute e Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare facciano chiarezza, spiegando alla popolazione che ci sono tante distinzioni da fare».

Secondo Antonio Sale responsabile del **Salumificio Bardana** di Chilivani «non è corretto generalizzare parlando di



Daniela Falconi

carni lavorate senza tenere conto delle modalità di lavorazione e degli additivi usati. La carne che lavoriamo nel nostro stabilimento - precisa Sale - arriva da aziende di Parma che fanno della qualità un marchio di fabbrica. Il nostro salumificio - continua Sale - ha ottenuto un prestigioso riconoscimento dalla guida "Grandi Salumi" del Gambero Rosso. Ho il sospetto che questi allarmi vengano lanciati di tanto in tanto

» Gli addetti chiedono aiuto alla Regione: «Si investa sulla tutela e promozione dei prodotti locali, in gioco ci sono tanti posti di lavoro»

per favorire qualcuno a scapito di altri - conclude Sale - perché non si parla con la stessa enfasi delle morti per tumore a Porto Torres o in altre zone in cui ci sono stabilimenti industriali?». Il timore di Daniela Falconi titolare delle **Fattorie del Gennargentu** di Fonni è che a perdere di più da tutta questa campagna informativa saranno le piccole aziende. «Il nostro salumificio dà lavoro a trenta persone e ha un fatturato di otto milioni di euro - spiega Daniela Falconi - dobbiamo difenderci da questa disinformazione, ma le istituzioni devono essere al nostro fianco. La Regione dovrebbe investire sui prodotti locali e sulla tutela dei marchi Igp - conclude - perché solo in questo modo possiamo riconquistare la fiducia dei consumatori».

» L'ESPERTO

Mele: «Affidatevi ad allevamenti seri»

«La carne rossa non fa male, purché provenga da allevamenti seri e controllati». A sfatare la credenza che la carne rossa crei danni alla salute è stato il professor **Marcello Mele** dell'università di Pisa intervenuto a maggio dello scorso anno al convegno dal titolo "Alimenti di origine animale e salute dell'uomo", organizzato dal dipartimento di Agraria dell'università di Sassari. Il docente aveva specificato che parlando di rischi per la salute non è possibile non fare una profonda distinzione tra carne e carne trasformata (ad esempio i wurstel). «È la presenza di nitrati e nitriti in quello che mangiamo - ha spiegato Mele - che deve farci preoccupare». Utilizzati soprattutto nella conservazione della carne e degli insaccati, i nitriti e i nitrati possono subire delle modificazioni chimiche che li trasformano in nitrosammine, molecole potenzialmente cancerogene. Un consumo eccessivo e prolungato di nitriti è associato ad aumento del rischio dei tumori dello stomaco e dell'esofago. Di per sé non sono cancerogeni, ma possono andare incontro, sia a causa dell'azione del metabolismo sia attraverso la cottura, a una serie di trasformazioni chimiche che li rendono pericolosi per la salute.