

Comunicato stampa

Prof. Beniamino Cenci Goga – Medicina Veterinaria
Master in «Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti»

Dr. ssa Antonella Leo – Medico Veterinario



Le recenti notizie rilanciate dall'ANSA e 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 (su dice trasformate e non «processate», errata traduzione 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' noto che le diverse abitudini alimentari sono in rapporto con la diversa incidenza delle malattie. La presenza di sostanze chimiche potenzialmente nocive negli alimenti, anche se a livelli molto bassi, è stata spesso implicata come fattore causale, ma il loro apporto è ignoto e non è possibile determinarlo solo con studi epidemiologici. Storicamente le situazioni in cui le sostanze chimiche sono state

Comunicato stampa

Prof. Beniamino Cenci Goga – Medicina Veterinaria
Master in «Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti»

Dr. ssa Antonella Leo – Medico Veterinario



identificate come cancerogene, attraverso osservazioni epidemiologiche, erano quelle di esposizione prolungata (di solito occupazionale) per lunghi periodi. Vale la pena ricordare il caso dei tumori cutanei dei minatori e l'*angiosarcoma epatico da cloruro di vinile*, considerato il tumore più importante nella patologia neoplastica occupazionale dell'uomo, anche se il primo tumore professionale riportato in letteratura da Pott nel 1775 è stato il *carcinoma scrotale* degli spazzacamini, la cui insorgenza era legata all'esposizione, resa prolungata dalla scarsa pulizia, alla fuliggine della cute scrotale.

Nel caso degli alimenti il desiderio di identificare sostanze chimiche presenti nella dieta come agenti causali della cancerogenesi potrebbe portare a un'eccessiva semplificazione di un processo a più stadi. La cancerogenesi può comprendere mutazioni, iperplasia, soppressione dell'inibizione da contatto e della comunicazione tra cellule, l'attivazione di oncogeni, la derepressione di geni deprimenti la crescita neoplastica, la espansione clonale e la progressione del tumore. I componenti della dieta possono influenzare ogni momento specifico del processo sia in senso positivo che negativo.

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 NoNit™, 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.