Coldiretti: no a terrorismo sulla carne, quella italiana è la più sana

carni-rosse-b09b1578

Le carni Made in Italy sono più sane, perché magre, non trattate con ormoni e ottenute nel rispetto di rigidi disciplinari di produzione “Doc” che assicurano il benessere e la qualità dell’alimentazione degli animali tanto da garantire agli italiani una longevità da primato con 84,6 anni per le donne e i 79,8 anni per gli uomini. E’ quanto afferma Coldiretti commentando l’inserimento da parte dell’Oms delle carni rosse lavorate tra le sostanze cancerogene. Il rapporto dell’Oms - dice Coldiretti - è stato eseguito su scala globale su abitudini alimentari molto diverse come quelle degli statunitensi che consumano il 60% di carne in più degli italiani.

Non si tiene peraltro conto che gli animali allevati in Italia non sono uguali a quelli allevati in altri Paesi e che i cibi sotto accusa come hot dog, bacon e affumicati non fanno parte della tradizione italiana. Il consumo di carne degli italiani con 78 chili a testa - precisa la Coldiretti - è ben al di sotto di quelli di Paesi come gli Stati Uniti con 125 chili a persona o degli australiani con 120 chili, ma anche dei cugini francesi con 87 chili a testa. E dal punto di vista qualitativo la carne italiana è meno grassa e la trasformazione in salumi avviene naturalmente solo con il sale senza l’uso dell’affumicatura messa sotto accusa dall’Oms.

Proprio quest’anno, peraltro, la carne è diventata la seconda voce del budget alimentare delle famiglie italiane dopo l’ortofrutta con una rivoluzione epocale per le tavole nazionali che non era mai avvenuta in questo secolo. La spesa degli italiani per gli acquisti di carne è scesa a 97 euro al mese, con una incidenza del 22% sul totale. Il che ha comportato - secondo l’analisi di Coldiretti - la perdita per la prima volta del primato nel paniere della spesa,.

Una situazione - sottolinea ancora Coldiretti - che preoccupa anche i pediatri che proprio all’inizio di ottobre in occasione del IX Congresso Nazionale Fimp (Federazione Italiana Medici Pediatri) hanno tenuto a sfatare quei miti che spesso impediscono alle famiglie di consumare serenamente la carne. In un Paese dove si sono ripetuti casi di malnutrizione dei bambini per l’eliminazione delle carni dai

menu occorre evitare allarmismi e ricordare che la carne italiana è un alimento sicuro e prezioso anche per lo svezzamento dei bambini poiché a livello nutrizionale è ricco di nutrienti fondamentali nelle prime fasi della vita di un individuo nelle quantità suggerite dal modello della dieta mediterranea.