



DI PIERFRANCO RIO

Finalmente qualcosa si muove per tutelare il settore zootecnico dalla disinformazione e far sì che il dibattito sulla produzione e il consumo di carne avvenga sulla base dell'evidenza scientifica.



Frederic Leroy, Università di Bruxelles



Il Gruppo di Scienziati che si sono ritrovati in un Convegno a Dublino per discutere sull'importanza della Carne e Zootecnia nella vita degli essere umani



Neil Mann, Professore di Scienze Alimentari, Università di Melbourne-Australia

Dichiarazione di Dublino: scienziati di tutto il mondo riconoscono l'importanza di carne e zootecnia

Roma. Per troppo tempo la zootecnia è stata vittima di semplificazioni, contornate da un approccio ideologico più che scientifico, mettendo a rischio un settore troppo prezioso per la società. In particolare, il settore zootecnico è oggi chiamato ad affrontare una doppia sfida senza precedenti: quella da un lato di aumentare la disponibilità di alimenti ad alto valore nutrizionale derivati dal bestiame, come carne, latticini e uova, che siano sani e sicuri, per aiutare a sfamare e soddisfare le esigenze nutrizionali della popolazione in crescita; dall'altro, i sistemi di produzione animale devono essere anche sostenibili per l'ambiente, contrastare i cambiamenti climatici, tutelare la biodiversità, la salute e il benessere degli animali nell'ambito di un approccio One Health. Visto quindi il ruolo fondamentale dei sistemi zootecnici, è doveroso proteggerli e far sì che progrediscano sulla base dei più elevati standard scientifici. A questo proposito, gli scienziati di tutto il mondo si sono riuniti per fornire prove affidabili sull'importanza del ruolo dell'allevamento del bestiame per l'ambiente, per la salute umana, per l'economia e la società,

sottoscrivendo la Dichiarazione di Dublino, un documento che dà finalmente voce alla scienza.

Scienziati esperti di fama internazionale, che studiano e fanno ricerca in modo onesto, con professionalità e successo, raccoglieranno evidenze scientifiche dei benefici nutrizionali e sanitari della carne e dei prodotti di origine animale, della sostenibilità ambientale dell'allevamento, e dei suoi valori socio-culturali ed economici al fine di raggiungere una visione equilibrata e veritiera del futuro della zootecnia, proponendo soluzioni per i numerosi miglioramenti possibili.

Dalle evidenze raccolte sta emergendo senza più ombra di dubbio che il bestiame è insostituibile per mantenere un flusso circolare dei materiali in agricoltura, riciclando le grandi quantità di biomassa non commestibile, generate come sottoprodotti durante la produzione di alimenti per l'uomo. Il bestiame è indispensabile per convertire questi materiali e produrre alimenti che forniscono proteine di alta qualità e una varietà di nutrienti essenziali e composti che promuovono la salute. Le evidenze bio-evolutive, antropologiche, fisiologiche ed epidemiologiche,



Alice Stanton, Royal College of Surgeons Devenish Nutrition



The Societal Role of Meat, al centro Martin Heydon, Ministro Irlandese del Dipartimento Ricerca, Sviluppo e Sicurezza Agricola

SEGUE A PAG 84

➔ SEQUE DA PAG 84



merito alle nuove linee guida NutriRECS, ridurre o eliminare del tutto la carne rossa dalla dieta non è collegato a miglioramenti significativi della salute. Anzi al contrario, privarsi di un alimento di così alto valore nutrizionale può essere dannoso, con i rischi che superano di gran lunga i benefici.

Le nuove raccomandazioni NutriRECS infatti sostengono che non esistono prove certe e credibili che una riduzione nel consumo di carne rossa e lavorata porti un minor rischio di cancro, malattie cardiache o diabete. Anzi, al contrario, un consumo moderato di carne è legato a un rischio ridotto per queste patologie e per alcuni tipi tumori. Queste affermazioni si basano su un metodo rigoroso, il GRADE, che fornisce risposte certe e robuste. Il fatto che sia stato trattato in modo approfondito il caso spinoso delle carni rosse finalmente fa luce e chiarezza su una questione finora irrisolta. Proprio per gli errori commessi in passato e per far sì che

non accadano più, gli esperti nel campo dello sviluppo di linee guida nutrizionali hanno messo a punto una metodologia di studio solida e trasparente, che si chiama appunto sistema "GRADE" (Grading of Recommendations, Assessment, Development and Evaluations). Questo metodo viene ora utilizzato da oltre 120 organizzazioni sanitarie, tra cui alcune delle più prestigiose nel mondo, come l'Organizzazione Mondiale della Sanità, la Cochrane Collaboration ed il National Institute for Health and Care Excellence. Utilizzando il GRADE, gli studi randomizzati iniziano con un alto livello di certezza e un'elevata qualità scientifica, escludendo le limitazioni degli studi precedenti, come imprecisioni, pregiudizi, fattori confondenti, bias e incoerenze. Con oltre 30 articoli scientifici pubblicati con approccio GRADE, è stato possibile provare che questo sistema fornisce un metodo ben collaudato e altamen-



te credibile per valutare la certezza delle prove.

Proprio applicando il sistema GRADE nella valutazione degli effetti negativi sulla salute del consumo di carne rossa rispetto ad un rischio maggiore di problemi cardiovascolari, emerge che l'evidenza messa in luce in precedenza ha una certezza molto bassa e quindi affidabilità molto limitata. Per questo motivo la riduzione della carne rossa dalla dieta per motivi di salute è oggi discutibile, per la mancanza di dati sui benefici reali, a tal punto da rendere inappropriate le attuali raccomandazioni che invitano a limitare la carne



rossa e trasformata all'intera popolazione.

Gli autori dello studio sostengono che quando sono disponibili solo prove di bassa certezza, i panel che si occupano della stesura delle linee guida nutrizionali dovrebbero astenersi dal formulare forti raccomandazioni al pubblico, perché rischiano di causare più danni che vantaggi. Il caso della carne rossa è esemplare, in quanto grazie al GRADE, il consiglio di ridurre un alimento così nutriente solo sulla base di prove limitate si è rivelato inutile e pericoloso, rischiando di provocare dannose carenze nutrizionali all'intera popolazione.

Finalmente con il sistema GRADE si potrà migliorare la metodologia di studio e avere basi solide su come comporre la dieta ai fini di una buona salute. Servirà anche una comunicazione chiara e trasparente da parte delle organizzazioni sanitarie, mediche e politiche per informare il consumatore di questi nuovi risvolti, affinché finalmente si possa rivalutare la carne rossa dalla giusta prospettiva che merita. ■



Le nuove linee guida del NUTRIRECS confermano che le carni rosse possono benissimo fare parte di una sana alimentazione, come consiglia anche la Dieta Mediterranea. Ogni altra affermazione la possiamo proprio definire un "BIAS", un pregiudizio ideologico senza basi scientifiche