
L'Oms: wurstel, prosciutto e salsicce sono cancerogeni

Autore: Sara Fornaro

Fonte: Città Nuova

Le carni rosse trattate (sottoposte a salatura, stagionatura, etc) sono cancerogene, quelle non trattate sono invece "probabilmente cancerogene", secondo il documento diffuso dall'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro dell'Organizzazione mondiale della sanità

Wurstel, salsicce, salumi, carne in scatola: secondo l'**Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC)** dell'Oms (Organizzazione mondiale della sanità) **le carni rosse trattate vanno inserite nel Gruppo 1** (per pericolosità, come fumo e benzene) **delle sostanze cancerogene. Le carni rosse non lavorate vengono invece inserite nel gruppo delle sostanze "probabilmente cancerogene"**.

La notizia, a dire il vero, non è nuova. Anzi, a partire dal libro "**The China study**", di T. Colin Campbell, ma anche dopo le dichiarazioni di numerosi esperti italiani, era da tempo che la notizia rimbalzava senza tuttavia nessuna dichiarazione ufficiale. Anzi, almeno in Italia, proprio pochi giorni fa il **ministro della Salute Lorenzin** aveva sottolineato, nel corso di un convegno all'Expo, l'importanza delle proteine, parlando di quelle di origine animale. E invece no.

Stando infatti al documento dell'Iarc, varato dal gruppo di lavoro composto da 22 esperti di 10 Paesi, sarebbero stati rilevati legami tra il consumo di carni rosse modificate e il tumore, in particolare per quello del colon retto. La differenza, comunque, la farebbero le quantità. Secondo il **prof Kurt Straif dell'Oms**, maggiore è il consumo, maggiore è il rischio, tanto che basterebbero 50 grammi di carne lavorata al giorno per aumentare il rischio di cancro al colon retto del 18 per cento.

Con la **definizione "carni rosse"**, viene specificato nel comunicato, si intendono carni di manzo, vitello, maiale, agnello, montone, cavallo e capra. Sono **carni trattate quelle sottoposte a salatura**,

stagionatura, fermentazione, contenenti anche altri tipi di carne o frattaglie o comunque modificate per migliorarne il sapore o la conservazione, dunque wurstel, prosciutto, salsicce, carne in scatola...

Il comunicato integrale è visionabile sul sito dell'[larc](#).