

L'Ue autorizza i grilli a tavola ma gli italiani non li vogliono

L'Unione Europea ha concesso l'autorizzazione all'immissione sul mercato di *Acheta domesticus*, vale a dire il grillo domestico, in polvere parzialmente sgrassata, come nuovo alimento, ma la grande maggioranza degli italiani non porterebbe mai a tavola gli insetti, considerati estranei alla cultura alimentare nazionale. Secondo Coldiretti/Ixe' il 54% dei cittadini sono proprio contrari agli insetti a tavola, mentre sono indifferenti il 24%, favorevoli il 16% e non risponde il 6%. La commercializzazione di insetti a scopo alimentare è resa possibile in Europa dall'entrata in vigore dal primo gennaio 2018 del regolamento Ue sui "novel food" che permette di riconoscere gli insetti interi sia come nuovi alimenti che come prodotti tradizionali da paesi terzi. L'ultima richiesta è stata fatta dalla società vietnamita Cricket One Co. Ltd riguardo l'uso della polvere parzialmente sgrassata ottenuta da *Acheta domesticus* (grillo domestico) intero nel pane e nei panini multicereali, nei cracker e nei grissini, nelle barrette ai cereali, nelle premiscele secche per prodotti da forno, nei biscotti, nei prodotti secchi a base di pasta farcita e non farcita, nelle salse, nei prodotti trasformati a base di patate, nei piatti a base di leguminose e di verdure, nella pizza, nei prodotti a base di pasta, nel siero di latte in polvere, nei prodotti sostitutivi della carne, nelle minestre e nelle minestre concentrate o in polvere, negli snack a base di farina di granturco, nelle bevande tipo birra, nei prodotti a base di cioccolato, nella frutta a guscio e nei semi oleosi, negli snack diversi dalle patatine e nei preparati a base di carne, destinati alla popolazione in generale. Al momento la Ue ha già autorizzato per la vendita, come cibo da portare in tavola oltre ai grilli domestici (*Acheta domesticus*), la larva gialla della farina (*Tenebrio molitor*) e la Locusta migratoria. Una corretta alimentazione non può però prescindere dalla realtà produttiva e culturale locale nei Paesi del terzo mondo come in quelli sviluppati e a questo principio non possono sfuggire neanche bruchi, coleotteri, formiche o cavallette a scopo alimentare che, anche se iperproteici, sono molto lontani dalla realtà culinaria nazionale italiana ed europea. Al di là della normale contrarietà degli italiani verso prodotti lontanissimi dalla cultura nazionale, l'arrivo sulle tavole degli insetti solleva dei precisi interrogativi di carattere sanitario e salutistico ai quali è necessario dare risposte, facendo chiarezza sui metodi di produzione e sulla stessa provenienza e tracciabilità considerato che la maggior parte dei nuovi prodotti proviene da Paesi extra Ue, come il Vietnam, la Thailandia o la Cina, da anni ai vertici delle classifiche per numero di allarmi alimentari.

Paolo Falcioni