

Farine di insetti nei cibi, arriva l'obbligo di indicarle in etichetta

L'indicazione della presenza di farine di insetti con grande evidenza in tutti i prodotti alimentari è importante per tutelare la salute degli italiani dai rischi di reazioni allergiche ma deve essere prevista anche in bar e ristoranti ed occorre garantire sempre la trasparenza dell'informazione sul paese di provenienza. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare le dichiarazioni del ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare Francesco Lollobrigida che nel corso di un incontro con il presidente Ettore Prandini ha annunciato l'arrivo di decreti da parte del Governo per imporre di scrivere con evidenza la presenza di farina di insetti sulle confezioni. Una misura per cercare di limitare i pericoli dopo il via libero dell'Ue all'uso di larve del verme della farina minore, grillo domestico, larva gialla della farina e cavallette in una serie di alimenti come pane, panini, cracker, grissini, barrette ai cereali, nei prodotti a base di pasta, pizza o cioccolato ma anche nei preparati a base di carne, di prodotti sostitutivi della carne e nelle minestre. Ed altre domande sono in lista di attesa. Si tratta peraltro di alimenti che sono stati oggetto di valutazione dell'Efsa, l'autorità alimentare Europea che però nel suo parere scientifico ha rilevato che il consumo di questi insetti può causare reazioni nelle persone allergiche ai crostacei e agli acari della polvere. Siamo di fronte ad una accelerazione che non sembra interessare i consumatori europei e soprattutto gli italiani che, per la grande maggioranza, non porterebbero mai a tavola gli insetti, considerati estranei alla cultura alimentare nazionale: il 54% è infatti contrario agli insetti a tavola, mentre è indifferente il 24%, favorevole il 16% e non risponde il 6%, secondo l'indagine Coldiretti/Ixe". Una corretta alimentazione non può 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. 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.