

In arrivo i decreti per etichettare gli insetti nei cibi

L'indicazione della presenza di farine di insetti con grande evidenza è importante per garantire la libertà di scelta della maggioranza degli italiani che vogliono evitarli ma anche per tutelare la salute di quanti sono sensibili ai rischi di reazioni allergiche che sono stati evidenziate dall'Autorità Alimentare Europea (Efsa). E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare l'annuncio della firma dei 4 decreti nazionali dopo il via libera 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. Un ampio menu 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 proprio contrario agli insetti a tavola, mentre è indifferente il 24%, favorevole solo il 16% e non risponde il 6%, secondo l'indagine Coldiretti/Ixe". 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. E per questo è importante che l'eventuale presenza di insetti o derivati sia sempre indicata anche in bar e nei menu dei ristoranti, tenuto conto che secondo Nomisma la produzione di insetti per alimenti in Ue potrebbe arrivare a 260 mila nel 2030. 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. E peraltro è del tutto improprio e pericoloso far credere che consumare grilli e larve sia la soluzione sostenibile per salvaguardare il Pianeta. 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 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 ed è quindi importante che la provenienza sia sempre indicata in etichetta. 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.