IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Consumi, dalle etichette d'origine agli insetti le novità 2018 a tavola

Dagli insetti nel piatto all'etichettatura di origine per pasta, riso e pomodoro, nel 2018, proclamato anno internazionale del cibo italiano nel mondo, scatterà una vera rivoluzione sulle tavole degli italiani. E' quanto è emerso dall'analisi presentata all'Assemblea nazionale di fine anno della Coldiretti per fare il bilancio del settore agroalimentare italiano, alla vigilia dell'inizio dell'anno internazionale del cibo italiano nel mondo.

La grande novità per la tavola del Made in Italy per il 2018 sarà l'entrata in vigore dell'etichettatura d'origine per la pasta che scatterà da febbraio. Si tratta di un provvedimento fortemente sostenuto dalla Coldiretti per fermare le speculazioni e per garantire maggiore trasparenza negli acquisti ai consumatori in una situazione in cui un pacco di pasta su tre è fatto con grano straniero all'insaputa dei consumatori. Da febbraio 2018 scatterà l'etichettatura d'origine anche per il riso, con l'Italia che è il principale paese produttore in Europa ma è invasa da produzioni asiatiche con minori garanzie di sicurezza alimentare. E nel 2018 si attende, infine, l'etichettatura d'origine di tutti i derivati del pomodoro, dalle passate alle polpe, dalle salse a tutti i derivati, dopo che nel 2017 decine di milioni di chili di concentrato di pomodoro cinese sono arrivati in Italia senza indicazione in etichetta.

"Finalmente sarà possibile sapere se nella pasta che si sta acquistando è presente o meno grano canadese trattato in preraccolta con il glifosate, proibito sul grano italiano, o se il riso viene dai campi della Birmania sequestrati alla minoranza Rohingya, contro la quale è in atto una pulizia etnica, o ancora se il concentrato di pomodoro proviene dalla Cina, ai vertici mondiali per l'insicurezza alimentare" ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che si tratta di una novità attesa dal 96% dei consumatori che chiedono venga scritta sull'etichetta in modo chiaro e leggibile l'origine degli alimenti, secondo la consultazione pubblica del Ministero delle Politiche Agricole.

L'obbligo di indicare in etichetta l'origine è una battaglia storica della Coldiretti che con la raccolta di un milione di firme alla legge di iniziativa popolare ha portato all'approvazione della legge n.204 del 3 agosto 2004. L'Italia sotto il pressing della Coldiretti ha fatto scattare il 19 aprile 2017 l'obbligo di indicare il Paese di mungitura per latte e derivati dopo che il 7 giugno 2005 era entrato già in vigore per il latte fresco e il 17 ottobre 2005 l'obbligo di etichetta per il pollo Made in Italy mentre a partire dal 1° gennaio 2008 l'obbligo di etichettatura di origine per la passata di pomodoro.

A livello comunitario il percorso di trasparenza è iniziato dalla carne bovina dopo l'emergenza mucca pazza nel 2002, mentre dal 2003 è d'obbligo indicare varietà, qualità e provenienza nell'ortofrutta fresca. Dal primo gennaio 2004 c'è il codice di identificazione per le uova e, a partire dal primo agosto 2004, l'obbligo di indicare in etichetta il Paese di origine in cui il miele è stato raccolto. Da aprile è in vigore l'etichettatura d'origine per latte e derivati. Dopo pasta, riso e

alimentare degli italiani dai salumi ai succhi di frutta, dalle confetture al pane, fino alla carne di coniglio.

Dal primo gennaio, infatti, si applicherà il nuovo regolamento europeo sui “novel food” che permetterà di servire gli insetti a tavola. Quindi si potranno vendere e comprare grilli e millepiedi cinesi, tarantole arrostite del Laos, vermi giganti della farina dalla Tailandia, bachi da seta all’americana, farfalle delle palme dalla Guyana francese fritte e condite, le cimici d’acqua della Thailandia, fino agli “aperinsetti” come vermi della farina aromatizzati alla paprica, al curry e al sale marino da mangiare con un sorso di vodka ai bachi da seta. E per chi vuole infrangere ogni barriera del gusto ci sono gli scorpioni dorati dalla Cina e neri dalla Thailandia, gli spiedini di scarabei e una vasta la scelta di grilli tutti made in Asia.

Una novità che non piace al 54% degli italiani che li considerano estranei alla cultura alimentare nazionale mentre sono indifferenti il 24%, favorevoli, il 16% e non risponde il 6%, secondo una indagine Coldiretti/Ixè Pochissimi, in particolare, i favorevoli alla possibilità di mangiare insetti interi, secondo quanto emerso da una ricerca dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) che ha effettuato dei test di degustazione coinvolgendo dei volontari. Maggiore disponibilità si è, invece, riscontrata al consumo di prodotti che contengono insetti nel preparato (come ad esempio farina di grilli o pasta con farina di larve).