

Via libera dell'Ue agli insetti nel piatto

La maggioranza degli italiani (54%) considera gli insetti estranei alla cultura alimentare nazionale e non porterebbe mai a tavola la larva gialla della farina (*Tenebrio molitor*) essiccata termicamente, intera o sotto forma di farina, per il consumo umano. E' quanto emerge da una analisi Coldiretti/Ixe' in riferimento alla autorizzazione degli Stati membri dell'Ue alla commercializzazione come alimento delle larve gialle essiccate del tenebrione mugnaio, meglio note come tarma della farina, dopo la valutazione scientifica da parte dell'Efsa. Si tratta del primo via libera nell'Unione all'utilizzo alimentare umano di un insetto intero, ai sensi del regolamento (UE) 2015/2283 sui Novel Food. L'autorizzazione riguarda la possibilità di utilizzare l'insetto intero essiccato sotto forma di snack e come farina ingrediente in una serie di prodotti alimentari. Secondo gli esperti il suo consumo non risulta svantaggioso dal punto di vista nutrizionale e non pone problemi di sicurezza alimentare anche se il Novel Food a base di *Tenebrio molitor* può indurre sensibilizzazione e reazioni allergiche alle proteine dell'insetto e può causare reazioni in soggetti con allergia ai crostacei e agli acari della polvere. La novità non piace però al 54% degli italiani contrari agli insetti a tavola mentre sono indifferenti il 24%, favorevoli, il 16% e non risponde il 6%, secondo l'indagine Coldiretti/Ixe'. La possibilità di commercializzare 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. In giro per il mondo si possono trovare molti esempi che vanno dalla pasta all'uovo artigianale ai grilli ai millepiedi cinesi arrostiti al forno per renderli croccanti e poi affumicati, dalle tarantole arrostate senza conservanti né coloranti dal Laos ai vermi giganti della farina dalla Thailandia. Ma ci sono anche il baco da seta all'americana, la vera "star" degli insetti commestibili, le farfalle delle palme dalla Guyana francese, fritte e condite, le cimici d'acqua dalla Thailandia fino agli "aperinsetti", vermi della farina aromatizzati alla paprica, al curry e al sale marino "made in Belgio", magari da mandare giù con un sorso di Vodka con bachi da seta. E per i palati più temerari ci sono anche scorpioni dorati dalla Cina e neri dalla Thailandia e spiedini di scarabei come aperitivo, anch'essi thailandesi. Vastissima la scelta di grilli, da quelli al curry e cocco a quelli piccanti, fino a quelli al peperoncino dolce, tutti made in Thailandia. A spingere verso il consumo di insetti è da qualche anno la Fao (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) forte del fatto che nel mondo già quasi 2000 specie di insetti sono considerate commestibili e vengono consumate da almeno 2 miliardi di persone. La decisione formale della Commissione europea sarà adottata nelle prossime settimane nell'ambito della strategia UE "Farm to Fork" con il piano d'azione Ue 2020-30 per i sistemi alimentari sostenibili identifica gli insetti come una fonte di proteine a basso impatto ambientale che possono sostenere la transizione 'verde' della produzione alimentare Ue. Al momento sono undici le domande per insetti come nuove alimenti all'esame dell'Efsa. 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 nostra cultura, 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

Thailandia, da anni ai vertici delle classifiche per numero di allarmi alimentari.