

Dopo i grilli l'Ue approva anche i vermi nel piatto

Le larve del verme della farina minore (*Alphitobus diaperinus*) congelate, in pasta, essiccate e in polvere potranno essere commercializzate in Ue come nuovo alimento dal 26 gennaio. E' quanto annuncia la Coldiretti sulla base del regolamento della Commissione europea che ha autorizzato la società Ynsect NL B.V. ad immettere nel mercato europeo queste larve nell'ambito della normativa comunitaria sui novel food. Il loro utilizzo è permesso 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. Una novità che fa seguito al via via libera anche al grillo domestico (*Acheta domesticus*), alla larva gialla della farina (*Tenebrio molitor*) e alle cavallette (*Locusta migratoria*) per uso alimentare umano, 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 allergiche 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/Ixè". 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. E' necessario pertanto garantire la trasparenza dell'informazione sia sulla natura delle farine contenute negli alimenti sia sul paese di provenienza. 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.