

La tendenza

Insetti in scatola, al Bo il cibo di domani

Congresso di entomologia: «Molti in Veneto pronti a commercialarli»

PADOVA Per ora restano nell'ombra e lo fanno come hobby, ma hanno già fiutato il business. E bussano alle porte dei ricercatori per prepararsi all'appuntamento con le nuove direttive dell'Europa. Dal sottobosco delle nuove professioni spuntano anche in Veneto gli aspiranti allevatori degli insetti da mangiare: giovani, creativi, esperti di alimentazione per studio o per lavoro, molti di loro hanno già aperto allevamenti fai-da-te di grilli e cavallette. Insomma, l'insetto è (quasi) servito.

La conferma arriva dal congresso nazionale di Entomolo-

gia inaugurato ieri al Bo: Antonia Ricci, direttrice del dipartimento di sicurezza alimentare all'Istituto zooprofilattico delle Venezie, ha fatto il punto della situazione sul «cibo del futuro» tra rischi e opportunità. Oggi, esclusi Belgio e Svizzera, in Europa il commercio degli insetti edibili è vietato ma la domanda è in crescita, tanto che l'autorità europea per la sicurezza del cibo (Efsa) ha chiesto a Ricci ed altri esperti di formulare un parere da trasmettere alla Commissione europea: «Il risultato - dice la padovana - è che per gli

insetti ci sono rischi come per tutti gli altri alimenti e che bisogna fissare regole come per gli altri animali. Dipende tutto dalle modalità di allevamento e dal tipo di mangime, anche perché in questo settore si tende a riciclare i prodotti per finalità ecologiche: gli scarti vegetali dei supermercati vanno benissimo, i rifiuti usati per il compostaggio vanno evitati perché spesso contengono batteri. Nel mondo comunque i casi di malattie legate al consumo di insetti sono pochissimi: la barriera è più culturale che sanitaria».

In attesa di disposizioni

normative, c'è già chi sta cercando di familiarizzare con la nuova attività: «In Veneto non c'è consumo ma c'è qualche esperienza pilota - spiega Ricci -. Gli allevatori ci portano mangimi e insetti da esaminare per capire se sono sani o contengono funghi e batteri, quindi ci chiedono cosa dovrebbero fare per mettersi in regola e quali controlli dovrebbero affrontare se in futuro la legge gli consentisse di svolgere questa attività».

Alessandro Macciò

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**In tavola**

Grilli e cavallette. Molti anche in Veneto stanno sviluppando allevamenti di insetti per fare business

