



SDOGANATI GLI INSETTI (MA LI MANGEREMO?)

DAL PRIMO GENNAIO SARA' POSSIBILE PRODURRE E SERVIRE PIATTI A BASE DI LARVE, CAVALLETTE E ALTRO

DI ROBERTO BARAT

Chiamateli "novel food" o "alimenti tipici di Paesi Terzi". Sappiate che dal primo gennaio prossimo sarà possibile produrli, commercializzarli e consumarli interi o sottoforma di semilavorati (farine, sostanze coloranti e via dicendo). Ma pensate anche che, nonostante i media stiano già sottolineando quanto "gli italiani siano contrari", gli insetti non sciameranno all'improvviso sulle nostre tavole. Arriveranno negli anni, lentamente, verranno assimilati dalla nostra cultura alimentare e diventeranno, chissà quando, parte della nostra dieta.

Già gli insetti. È di questo che stiamo parlando e in particolare della norma comunitaria che dal primo gennaio prossimo ne renderà, per l'appunto, possibile la produzione e il consumo e che ha già scatenato polemiche e dibattiti a non finire. La prima domanda che sorge sul tema è: ma perché, ovvero perché pensare di dover consumare insetti? «Perché sul pianeta siamo in tanti, e diventeremo sempre di più - dice Andrea Mascaretti, presidente del Centro Sviluppo Sostenibile di Milano -. Pensare a come nutrire le generazioni future e quindi ricercare

novembre 2017

26

47%
degli italiani
sono favorevoli al
commercio di insetti
per scopi alimentari



28%
degli italiani
li assaggerebbe
(più gli uomini, 38%,
che le donne, 21%)

nuove fonti alimentari è doveroso e necessario». Ecco perché anche parlare di insetti a tavola è doveroso. Meglio sarebbe se si facesse con raziocinio.

«L'arrivo sulle tavole degli insetti solleva interrogativi di carattere sanitario, ai quali è necessario dare risposte, facendo chiarezza sui metodi di produzione e sulla loro stessa provenienza e tracciabilità - ha tuonato recentemente il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo». «In realtà - spiega Antonia Ricci, direttore del dipartimento per la sicurezza alimentare dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie - quando discutiamo di insetti edibili sappiamo bene di cosa stiamo trattando. Parliamo di insetti allevati, mai raccolti, e di allevamenti condotti e sottoposti a precisi criteri dove si studiano i substrati in cui crescono e si studiano i mangimi con cui nutrirli. Già perché anche gli insetti vanno nutriti du-

rante l'allevamento. E si fa già nel modo giusto tanto che al momento del consumo umano o animale (le farine di insetti vengono utilizzate anche nella produzione di mangimi) offrono le stesse garanzie igienico sanitarie offerte da ogni allevamento bovino o suino o altro ancora».

«La repulsione al consumo di insetti - spiega Rosantonietta Scramaglia, docente di Sociologia del cambiamento allo Iulm di Milano - è ovviamente un fattore culturale. Ma pochi consumatori sanno di consumare già oggi insetti o derivati di insetti in alcuni prodotti. Per esempio pochi conoscono, ma tanti consumano, un colorante ottenuto dalla cocciniglia. Oppure nessuno associa mai il fatto che il miele altro non è che un prodotto derivante da un insetto. E pochi immaginano che ora già consumiamo parti o insetti interi, seppur in modo inconsapevole. Marmellate, insalate fresche, succhi di frutta contengono quasi sempre particelle di moscerini, larve, coleotteri, afidi tanto che si stima che il consumo pro capite medio attuale di insetti sia già di circa 500 grammi l'anno, pure se inconsapevole». Al di là di tale consumo è interessante sottolineare che sono circa 2mila le specie di insetti edibili e che in alcune culture (sparse tra Africa, Asia e Sud America) spesso sono considerate delle vere leccornie. E se avessero ragione loro? ✱

Una ricerca dice che...

Uno studio condotto lo scorso aprile dal Centro studi per lo sviluppo sostenibile e dalla Società Umanitaria di Milano su un campione di 513 persone, ha messo in evidenza alcuni aspetti interessanti. Circa la metà del campione (47%) si è detto favorevole alla messa in commercio di insetti interi o derivati da destinare al consumo umano. Sul totale del campione il 28% si è detto disposto ad assaggiarli. Percentuale che sale ancora quando il piatto è preparato con farine e non presenta l'insetto intero. Per esempio, il 29,2% del campione assaggerebbe delle barrette alla farina di grillo. Solo il 18,2% degusterebbe gli spiedini di scorpioni che vediamo nella foto nella pagina a fianco.