

**ATTUALITÀ**  
Insetti edibili

# Che ne sai tu di un piatto di grilli?

Gli insetti sono nutrienti, economici da allevare e a basso impatto ambientale. Nel 2050 saremo 9 miliardi. Per sfamarci, l'Ue ne ha già autorizzato il consumo.

di Sonia Sartori

**S**e per voi il grillo rimarrà sempre e solo il famoso personaggio parlante di Pinocchio, allora il cibo a base di insetti che a partire da quest'anno comparirà sugli scaffali dei supermercati non fa per voi. Per tutti gli altri si apre l'opportunità di assaggiare un cibo nuovo, ricco di proteine e con un impatto ambientale molto basso. A dire il vero più che una possibilità, nei prossimi anni, una dieta a base di insetti diventerà una necessità: secondo le stime Fao, l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, nel

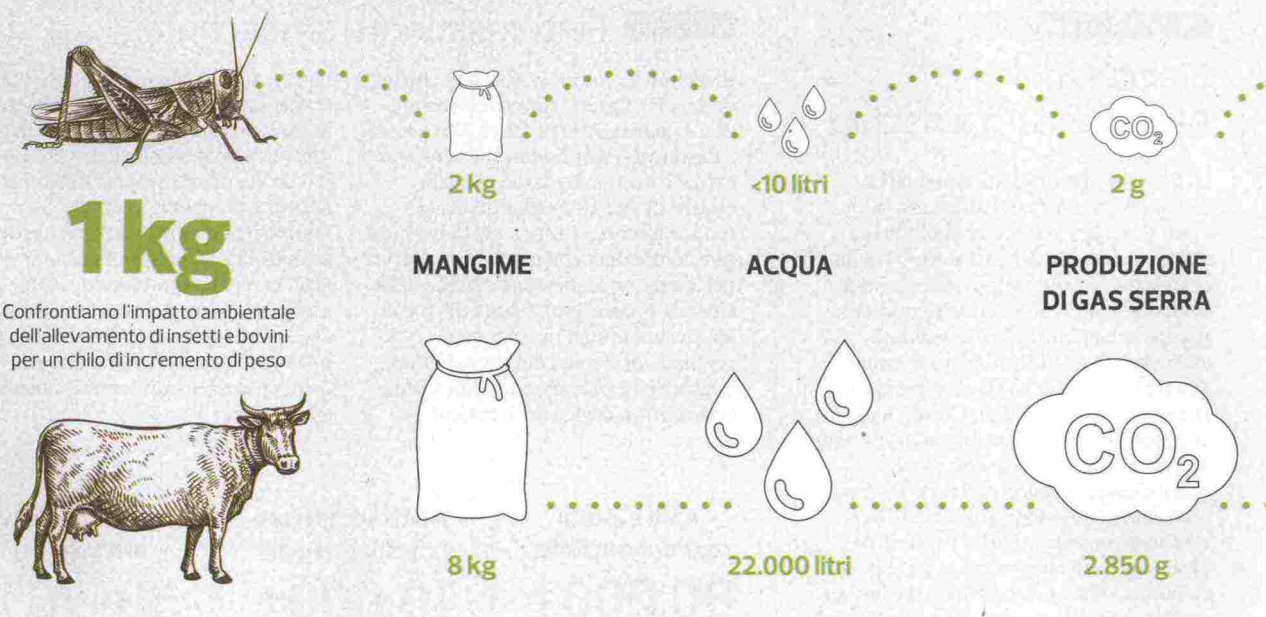
**IN SINTESI**

- Pro e contro della nuova direttiva europea sul "novel food" che apre il mercato europeo alla produzione e vendita di insetti edibili
- Che cosa ne pensano gli italiani?

2050 la popolazione sarà di 9 miliardi, con un crescente fabbisogno di proteine e una drastica riduzione di risorse e terreni da destinare alla coltivazione e all'allevamento. A questa prospettiva si è allineata l'Unione europea che ha aggiornato la direttiva sul "novel food", autorizzando la vendita e l'allevamento di insetti nel mercato europeo, anche se tratta di cibo privo di "una storia significativa di consumo" prima del 1997 in Europa. Mancano ancora i regolamenti attuativi, quindi né la vendita né la produzione sarà imminente, e resta il dubbio sul fatto

## CON GLI INSETTI SI PUO' CAMBIARE (UN PO') IL MONDO

Secondo la Fao, da oggi fino al 2050 la richiesta per i prodotti di allevamento arriverà a circa 465 milioni di tonnellate (circa il doppio di adesso).





che in Italia potremo importare alimenti a base di farina di insetti da altri paesi europei come Olanda e Belgio, dove già sono in vendita. Finora Olanda e Belgio hanno potuto farlo perché alcuni anni fa hanno legiferato in modo autonomo sul cibo a base di insetti. Ora dovranno adeguarsi alla direttiva.

### Produrre insetti sicuri

Gli interrogativi sull'arrivo di cibo a base di insetti sono tanti: i controlli per evitare rischi alimentari, quindi la ricerca di microrganismi dannosi e di pericoli chimici, la verifica delle capacità produttive e delle condizioni degli allevamenti, infine, il reale interesse dei consumatori nell'assumere insetti (forse non è un caso che nessuna importante azienda alimentare abbia ancora investito in questo novel food).

«Lavoro in Olanda e in Italia, ma ho iniziato la mia attività in Thailandia. Vorrei produrre alimenti a base di farina di baco da seta in Italia, perché credo che la sicurezza alimentare sia meglio garantita. Tuttavia non mi illudo che sarà facile o veloce ottenere l'autorizzazione per farlo. L'iter è lungo» spiega Marco Ceriani di Italbug, start up del Parco Tecnologico Padano di Lodi. «Credo anche che l'allevamento di insetti in Italia sia un'ot-

Foto: Enrico Foglia



### INTERVISTA

## ANTONIA RICCI

ISTITUTO **ZOOPROFILATTICO**  
 SPERIMENTALE DELLE VENEZIE

Chair del Panel Biohaz dell'Efsa, Autorità Europea per la Sicurezza alimentare

#### Da gennaio, al supermercato troveremo hamburger di insetto?

«Non credo che sarà così immediato. Il nuovo regolamento Novel Food, in vigore da gennaio, consente l'introduzione sul mercato europeo di insetti solo nel caso in cui abbiano una storia dimostrata di consumo sicuro in alcune parti del mondo. Coloro che vogliono commercializzare insetti nell'Unione Europea avranno a disposizione una procedura semplificata a patto che riescano a dimostrare che si tratta di un alimento tradizionale e sicuro. Non sarà un percorso semplice né scontato. Questa è la chiave di tutta la questione. In Asia, in Africa, nel Sud America, gli insetti si consumano da molto tempo, ma c'è il problema che in questi paesi il sistema sanitario e la raccolta di informazioni sono spesso carenti. Quindi non sarà facile dimostrare che il consumo di insetti in quelle aree del mondo è sicuro, perché mancano informazioni epidemiologiche».

#### Che ruolo gioca l'Efsa?

«L'Efsa avrà il ruolo di valutare i dossier che saranno presentati per l'autorizzazione e quindi di valutare questi prodotti soprattutto in termini di sicurezza per il consumatore».

#### Chi volesse allevare insetti in Italia, adesso può farlo?

«L'Italia dovrà aspettare che la Ue dia indicazioni per l'allevamento e la vendita di insetti. Regole che poi varranno per tutti i paesi membri. La legislazione alimentare deve infatti essere uniforme per tutti i paesi membri della Ue. Nel 99% dei casi i paesi membri non legiferano in modo autonomo sulle materie che riguardano la sicurezza alimentare,

ma aspettano la normativa europea».

#### Gli insetti devono nutrirsi bene, per non farci rischiare.

«Se mi chiedono se mangiare pollo è sicuro, la mia risposta è: dipende. Se il pollo è allevato bene e sottoposto a controlli è sicuro. Lo stesso varrà per gli insetti. Quello che gli animali mangiano è quello che poi arriva sulle nostre tavole. La mucca pazza ha origine da animali bovini nutriti con proteine di ruminanti. Se l'allevamento di insetti è visto come una scorciatoia per utilizzare i rifiuti e ricavarne cibo di alto valore nutritivo ed economico, si sbaglia in partenza. E lo scopriremo trovando contaminazioni chimiche o microbiologiche nel prodotto. Se invece gli insetti allevati saranno nutriti con mangime sano o con scarti vegetali, non ci saranno problemi».

#### Come reagiranno gli italiani?

«La vedo come un'opportunità in più per il consumatore italiano. Quando si ha più scelta, si è più liberi. Ho l'impressione che l'insetto intero e come tale riconoscibile in un piatto rimarrà per ora una questione di nicchia. Una possibilità reale di penetrazione nel mercato è l'uso delle farine a base di insetto per prodotti come la pasta, i biscotti o per barrette proteiche per gli sportivi. Con un esempio: 100 g di carne bovina apportano il 15% della dose giornaliera raccomandata di ferro, la stessa quantità di insetto il 96%. Se qualcuno ritiene che l'impatto sul pianeta della propria alimentazione sia troppo pesante consumando carne tradizionale, mangiando insetti si potrà sentire meno colpevole. Perché no?» S.S.

