

Bruxelles non rilascia le licenze a produrre. A un anno dal varo del regolamento novel food

# L'Ue frena gli insetti nel piatto

Ma il mercato nero impazza: farina di grillo a 120 euro/kg

DI DANIELE COLOMBO

**A**rrivano gli insetti nel piatto? Forse. A dispetto dei roboanti annunci di una rivoluzione epocale, e mentre la sonda cinese porta uova di baco da seta sulla parte scura della Luna, in Europa per ora il piatto è vuoto. Dopo la prima degustazione (in deroga) all'Expo, le benedizioni della **Fao** in virtù della loro sostenibilità e la spinta dell'Ue, con l'entrata in vigore, il primo gennaio 2018, del nuovo regolamento per il *novel food* (2015/2283), siamo ancora a zero. Nel senso che finora non è ancora arrivata alcuna autorizzazione da parte della commissione Ue alle richieste inviate. Solo un iter burocratico da rodare, ci spiegano. Nessuna frenata. Eppure l'ennesimo sondaggio **Doxa** ha detto che 4 italiani su 10 (che diventano 5 negli under 34) sono pronti ad assaggiarli e li considerano il cibo del futuro. L'associazione culturale **Entonote**, a Milano, seguita a tenere viva la curiosità con *entoexperience* (riservate ai soci) «Sono cresciuti i numeri da tre anni fa, quando abbiamo cominciato. C'è maggiore predisposizione e più preparazione», dice **Giulia Maffei**, biologa e cofounder.

La situazione sembra però un quadro di Hopper: la calma apparente è dinamica. Sotto sotto si attende il primo via libera che dovrebbe far partire il business. Con diverse aziende produttive e della grande distribuzione che scalpitano. Tra questi ci sarebbero big internazionali come **Unilever**, **Nestlé**, **Pepsi**.

**Marco Ceriani**, esperto di nutrizione per atleti professionisti, ha creduto in tempi non sospetti negli insetti, tanto da aver scritto un paio di libri

sul tema, lanciando la startup **Italbugs**.

Al **Parco Tecnologico Padano** di Lodi ha presentato

il **Panseta**, a base di farina di baco da seta.

«Si pensava a un iter burocratico più veloce», riflette, «ma così non è stato. Il vero anno per gli

insetti non è il 2018, ma il 2019. Saremo più di 9 miliardi di persone nel 2050. L'insetto va in quella direzione. La Svizzera, che non si muove mai per beneficenza, è partita per prima. In Olanda l'**Università di Wageningen**, per cui ho collaborato, ha da poco festeggiato i dieci anni di utilizzo degli insetti nel food e nel feed. Loro che hanno il 70% del mercato dei fiori sanno vedere dove ci sono i nuovi business».

**Andrea Mascaretti**, già assessore nella giunta Moratti, dai tempi di Expo è impegnato sul fronte. Ha curato per **Coop Italia**, all'interno del **Future Food District**, un progetto divulgativo sugli insetti commestibili, sviluppato con **Società Umanitaria**, che ha attirato 800 mila visitatori. E ha riunito un gruppo di 300 ricercatori ed esperti italiani che ha presentato il **Libro Bianco**, ovvero la proposta italiana sugli insetti commestibili. «Ci sono due modalità per presentare la richiesta», chiarisce: «La strada più veloce non tutela l'attività di ricerca dell'azienda. Si fa autorizzare un prodotto ma è tutto pubblico, anche le modalità di produzione nei dettagli. Con il rischio che a seguito dell'autorizzazione un altro produttore possa beneficiare del know how ed entrare sul mercato. La strada più lunga, almeno 18 mesi,

e più costosa, rende pubblica solo la parte finale: le procedure per ottenere il prodotto sono tutelate e non sono pubbliche. In Belgio», continua, «dal 2014 sono stati autorizzati dal governo federale 10 insetti per il mercato locale. Il Paese ha beneficiato di una deroga della Commissione per un anno a produrre per il 2018 per il mercato interno, seguita da un'ulteriore concessione di un altro anno previa nuova richiesta. Chi ha ottenuto queste autorizzazioni in precedenza sfrutta i vantaggi. E si sta attrezzando per produrre in tutta Europa da tempo».

Insomma, top secret su chi avrà la prima autorizzazione, ma è più facile che arrivi a chi è da tempo sul mercato, come Olanda e Belgio. Con qualche rischio che l'Italia rimanga al palo e si pieghi poi alla mera importazione. Al momento la situazione ha poi qualche opacità. «In Italia ci sono parecchie decine di allevamenti di insetti», fa notare Mascaretti. «Che hanno fatto richiesta alla Commissione Ue potrebbero essere forse 4 o 5. E c'è anche un mercato nero: la farina di grillo viene venduta intorno a 120 euro al kg in alcuni allevamenti non autorizzati per l'alimentazione umana, con potenziale rischio per la salute pubblica. E a chi viene pagata quella cifra non interessa essere sostenibile. Non c'è poi alcuna vigilanza. Noi dobbiamo, invece, creare un

modello anche di sicurezza (rischi batterici eccetera) e che guardi anche all'ottica dell'economia circolare».

**Il modello di allevamento di insetti commestibili** di cui parla Mascaretti, che lo ha avviato, si chiama **Maic**. Co-finanziato dalla fondazione **Cariplo**, riunisce diversi partner. Il capofila è il **Centro per lo sviluppo sostenibile** e vi partecipano anche l'**Università degli Studi di Milano** con tre dipartimenti, l'**Università degli Studi di Torino** e l'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie**. «Vogliamo creare un modello di sostenibilità e sicurezza e anche un manuale per la sicurezza per chi dovrà fare i controlli», dice.

**Dal food al feed**. Perché gli insetti potrebbero essere anche un business per la mangimistica. Miliardario! Possono, per esempio, essere utilizzati per l'acquacoltura. «Per l'acquacoltura sono state autorizzate sette diverse specie di insetti dal regolamento 2017/893 dell'Unione europea», spiega **Laura Gasco**, professore associato al dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari dell'**Università degli Studi di Torino**: «Al di là dei ritardi sulle autorizzazioni, per entrare nel mercato della mangimistica occorre produrre grandi quantità. Piccoli allevatori dovrebbero unire le forze e fare rete». I prodotti concorrenti sono, infatti, la farina di pesce e la soia, quest'ultima innaturale per i pesci e quasi tutta ogm, ma conveniente. «I vantaggi nell'utilizzo di insetti sono sia sulla sostenibilità ambientale ma anche per il migliore contenuto proteico rispetto, per esempio, alla soia. Oggi però si sta anche lavorando molto su alcune proprietà degli insetti con una valenza sul sistema immunitario, visto che il prezzo delle loro farine non è ancora competitivo. Si ha un pesce più forte e reattivo allo stress e che richiede dunque meno antibiotici».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 075970