

UE, Coldiretti: Da grilli a vermi le novità nel piatto del 2023

Dalle larve di verme della farina minore (*Alphitobius diaperinus*) al grillo domestico (*Acheta domesticus*) congelati, essiccati e in polvere sono in arrivo sulle tavole dopo l'autorizzazione concessa dall'Unione Europea alla loro presenza 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.

E' quanto afferma la Coldiretti in riferimento alla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea dei regolamenti che consentono nel 2023 l'entrata sul mercato di nuovi alimenti nell'ambito della normativa comunitaria sui novel food. Lo scorso anno – ricorda la Coldiretti – era arrivato il via libera anche alla larva gialla della farina (*Tenebrio molitor*) essiccata termicamente, intera o sotto forma di farina, per il consumo umano e alle cavallette (*Locusta migratoria*) per uso alimentare umano.

Si tratta peraltro di alimenti che hanno ricevuto l'autorizzazione dall'Efsa, l'autorità alimentare Europea che però – precisa la Coldiretti – 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. 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/Ixe". Una corretta

alimentazione non può però prescindere dalla realtà produttiva e culturale locale nei Paesi del terzo mondo come in quelli sviluppati – sostiene la Coldiretti – 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 – continua la Coldiretti – 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 – secondo la Coldiretti – 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 – conclude la Coldiretti – 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.