



Farina di grilli nei cibi europei Polemica sull'ok Ue: un azzardo

LA POLVERE POTRÀ ESSERE UTILIZZATA PER VARI ALIMENTI, DAL PANE AGLI SNACK INDAGINE COLDIRETTI: «IL 54% DICE NO» LO SCONTRO

ROMA Dall'Unione europea arriva il via libera per l'approdo sulle nostre tavole dell'acheta domesticus, il grillo domestico: ne è stata autorizzata l'immissione sul mercato come nuovo alimento, sotto forma di polvere parzialmente sgrassata. L'8 luglio 2020 la Commissione aveva chiesto all'Autorità europea per la sicurezza alimentare di effettuare una valutazione in merito e il 23 marzo scorso l'Efsa ha emesso un parere scientifico sulla sicurezza. Il provvedimento è stato pubblicato nella Gazzetta ufficiale comunitaria. Per 5 anni - a decorrere dal 24 gennaio 2023, data di entrata in vigore del regolamento - solo la società "Cricket One Co. Ltd" è autorizzata a immettere sul mercato dell'Unione il nuovo alimento.

L'UTILIZZO

L'Unione europea ha approva-

to l'utilizzo di questa polvere in vari alimenti, compresi pane, cracker, grissini, barrette ai cereali, biscotti, prodotti secchi a base di pasta farcita e non farcita, salse, piatti a base di leguminose e di verdure, pizza, prodotti a base di pasta, siero di latte in polvere, prodotti sostitutivi della carne, minestre o anche bevande tipo birra, prodotti a base di cioccolato, snack diversi dalle patatine e preparati a base di carne. Una rivoluzione per la quale nel nostro Paese in molti non si sentono ancora pronti: «La grande maggioranza degli italiani - afferma la Coldiretti - non porterebbe mai a tavola gli insetti, considerati estranei alla cultura alimentare nazionale». Secondo un'indagine Coldiretti/Ixè, «il 54% degli italiani sono proprio contrari agli insetti a tavola, mentre sono indifferenti il 24%, favorevoli il 16% e non risponde il 6%». Sulla stessa linea anche Filiera Italia, con il consigliere delegato Luigi Scordamaglia: «Mangi pure gli insetti chi ha voglia di esotico, ma è un gioco in malafede promuoverli per una dieta sostenibile in alternativa alla nostra». Per il vice presidente della Commis-

sione Ambiente della Camera, Francesco Battistoni, si tratta invece di una scelta azzardata: «La stessa Commissione si è riservata di svolgere ulteriori analisi e approfondimenti sui possibili rischi legati ad eventuali effetti avversi nutrizionali contenuti nel nuovo alimento».

LA LEGGE

A rendere possibile in Europa la commercializzazione di insetti a scopo alimentare è stata l'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. Al momento la Ue ha già autorizzato per la vendita - come cibo - anche la larva gialla della farina (Tenebrio molitor) e la Locusta migratoria.

R.I.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Grilli al forno e farina di insetti prodotta in un allevamento

(foto ANSA)