

LA SALUTE

**Etichette e scaffali ad hoc
per il cibo con gli insetti**

BRAVETTIE MOSELLO

Scaffali dedicati. Etichette che riportino contenuto, origine e provenienza delle farine a base di insetti. L'Italia pone dei paletti alla vendita di prodotti a base di grilli, larve e vermi. -PAGINA 7

La stretta sugli insetti

Il governo annuncia la svolta
etichette e scaffali dedicati
per i cibi che li contengono
“Difendiamo i nostri prodotti”

**Il via libera dell'Ue
ha sbloccato la vendita
e il consumo
anche in Italia**

**Il ministro della Salute
Schillaci: “Alto rischio
di allergie, bisogna
essere cauti”**

IL CASO

**ANTONIO BRAVETTI
ROMA**

Scaffali dedicati e apertamente segnalati. Etichette riconoscibili che riportino contenuto, origine e provenienza delle farine a base di insetti, così come il rischio che possano provocare reazioni allergiche. L'Italia pone dei paletti alla vendita di prodotti a base di grilli, larve e vermi. «I cittadini devono poter scegliere consapevolmente ed esser informati sotto ogni punto di vista», dice Giorgia Meloni. Il suo governo ha presentato quattro decreti per regolamentare esposizione e vendita nei supermercati.

Si tratta dei cosiddetti «novel food», prodotti e sostanze alimentari per i quali non è dimostrabile un consumo «significativo» all'interno della Ue al 15 maggio 1997, quando è entrato in vigore il regio-

lamento alimentare comunitario. L'Unione europea ha autorizzato la vendita di prodotti a base di farine derivate da grillo domestico, larva gialla della farina, verme della farina e locusta migratoria. Tutti in forma congelata, essiccata o in polvere. Altre otto domande sono in lista d'attesa. Un report Nomisma per Cia-Agricoltori stima un mercato che nel 2030 potrebbe interessare 400 milioni di consumatori.

Il via libera della Ue ha spinto i ministeri dell'Agricoltura, del Made in Italy e della Salute a mettere a punto di concerto e d'urgenza quattro decreti per la vendita nei supermercati. «Il nostro obiettivo è dare informazioni chiare e rafforzare la capacità di discernimento delle persone. Chi vorrà consumare questi prodotti potrà farlo ma chi non vorrà, come immagino la maggior parte degli italia-

ni, deve poter scegliere», spiega il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare Francesco Lollobrigida. «È fondamentale - aggiunge - evitare che i prodotti del made in Italy siano confusi con queste farine». Il testo prevede etichette «facilmente visibili e leggibili» e vendita «in compartimenti separati, segnalati da apposita cartellonistica».

Adolfo Urso, ministro delle Imprese e del Made in Italy, spiega che «alla base dei provvedimenti vi è il principio della trasparenza su cui si fonda la capacità di scelta di consu-



Superficie 39 %

matori, che devono sapere come un prodotto è stato realizzato, da dove proviene e con cosa è fatto». Per prevenire «frodi e concorrenza sleale» sarà obbligatorio riportare sulle etichette denominazione precisa del contenuto e luogo di provenienza, oltre al rischio di «reazioni allergiche in consumatori che presentano già allergie a crostacei, molluschi e acari della polvere». Un consumatore che si sente male con i gamberetti o con l'aragosta farà bene a guardarsi dal mangiare un panino al grillo. «Chi acquista questi prodotti deve sapere che c'è un rischio di allergia», sottolinea il ministro della Salute Orazio Schillaci, che annuncia controlli dei Nas per scongiurare «l'utilizzo di farine da insetti nei prodotti tipici della dieta mediterranea come pasta e pizza».

La Commissione Ue ha tre mesi di tempo per esprimere un parere. In caso di silenzio-assenso, dopo 90 giorni i decreti entreranno in vigore. Secondo Coldiretti i consumatori italiani sono «poco interessati a questi prodotti, tanto che il 54% è contrario agli insetti a tavola». I decreti sono «giusti», ma «i toni usati sono chiaramente negativi», lamenta Josè Francesco Cianini, produttore di farine di grilli e amministratore delegato della Nutrinsect di Montecassiano in provincia di Macerata. «È corretto che vi siano degli angoli dedicati per le farine di insetti, così come avviene per i prodotti biologici o per quelli senza glutine, ma questo non deve esser fatto per emarginare o nascondere». —

