

## Il 2018, gli insetti e la sottovalutazione degli antibiotici negli allevamenti

Con il 2018 incombente c'è chi già paventa l'invasione delle locuste, ma non si parla di piaghe bibliche. Dal 1 gennaio prossimo entra infatti in vigore il regolamento europeo 2015/2283 sui cosiddetti «novel food». La gamma dei nuovi cibi ammessi è ampia e comprende tutti gli alimenti o gli ingredienti che fino al 15 maggio 1997 non fossero consumati in maniera significativa nell'Ue. Fa discutere in particolare l'inclusione degli insetti tra i 90 nuovi cibi che gli europei potranno mettere in tavola: così se da un lato si parla sull'imminente vendita di un pandoro italiano con farina di bachi da seta, dall'altra un comune del Torinese ha già annunciato lo stop al possibile insediamento di allevamenti di insetti. Proviamo però a sottrarci al consueto gioco delle parti fra «pro» e «contro». Anzitutto, c'è da ricordare che la valutazione dell'Efsa sulla **sicurezza alimentare** resta vincolante. Bruchi, ragni e cavallette dovranno quindi provenire da allevamenti certificati. Anche per queste strutture si porranno le stesse problematiche degli allevamenti animali in genere, ma è chiaro che la sostenibilità ambientale, in termini di consumo di acqua e soprattutto di emissioni di CO2, dovrebbe essere più facile da raggiungere a parità di resa proteica. Se giustamente ci preoccupa sapere cosa mangiamo, conviene riflettere piuttosto sull'allarme lanciato a inizio mese dall'Unep, agenzia ambientale dell'Onu: entro il 2030 è prevista una crescita dell'uso di antibiotici negli allevamenti intensivi pari al 67%. Già oggi, ricorda l'agenzia, 700 mila persone muoiono ogni anno a causa di infezioni antibioticoresistenti. L'industria del pollo o del salmone può sembrarci più «familiare» di un piatto di cavallette, ma di certo non è né più pulita né più sicura. Se ci sarà battaglia sulla difesa delle nostre specificità, meglio iniziarla da qui. BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI.

