

Gli insetti a tavola sono ancora fuorilegge

MAURIZIO TROPEANO

Se è vero che dal 1° gennaio in Italia si applica la normativa europea che sul novel food è altrettanto vero che «al momento nessuna specie di insetto è autorizzata a scopo alimentare». La precisazione del ministero della Salute è stata fatta in via pre-cauzionale: «Abbiamo ritenuto che informare le autorità competenti fosse necessario - ha spiegato il direttore della Direzione Generale Igiene, Sicurezza alimenti e Nutrizione del ministero della Salute, Gaetana Ferri - per evitare che gli interessati iniziassero a procurarseli su canali di commercializzazione come internet». L' autorizzazione di un novel food deve essere richiesta alla Commissione europea, seguendo le linee guida recentemente pubblicate dall' Efsa, l' Authority per la **sicurezza alimentare**. Nel frattempo il ministero sottolinea di «non aver avuto ancora nessuna segnalazione di tentativi di vendere cibi a base di insetti».

Secondo un' indagine Coldiretti/Ixé, la novità vede contrari il 54% degli italiani che li «considerano estranei alla cultura alimentare nazionale» mentre sono indifferenti il 24%, favorevoli il 16% e non risponde il 6%. Maggiore disponibilità si è, invece, riscontrata al consumo di prodotti che contengono insetti nel preparato come farina di grilli o pasta con farina di larve. Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti, spiega: «L' arrivo sulle tavole degli insetti 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 degli insetti». Secondo Giorgio Mercuri, presidente di Fedagri-Confcooperative: «L' Italia deve tutelare le sue eccellenze e rimanere fedele alle sue tradizioni culinarie senza contaminazioni con questi nuovi cibi». Prima o poi, comunque, la commercializzazione partirà e il mondo agricolo si interroga se e come accettare la sfida di avviare una produzione locale. Al momento, sono circa una decina gli allevamenti che in Italia hanno deciso di specializzarsi su quello che, secondo gli esperti della Fao, è il cibo del futuro. Si concentrano tra il Nord-Est e l'



Emilia Romagna. Non ci sono ancora le linee guide per la produzione ma permessi e licenze ci sono. Resta da capire quante aziende agricole seguiranno questa strada. Dino Scanavino, presidente della Cia-Agricoltori italiani, racconta che l' applicazione della normativa Ue ha aperto una riflessione: «In termini produttivi - spiega - c' è curiosità ma c' è molta perplessità sulla risposta dei consumatori». Dal punto di vista della Cia, invece, potrebbe avere spazi di mercato il filone «feed», cioè l' utilizzo degli insetti a fini mangimisti per la zootecnia perché «considerato il loro valore proteico intrinseco, gli insetti, e loro trasformati, possono divenire ottimi integratori per l' alimentazione. Si tratta, a questo punto, di fare anche un' seria valutazione in termini di costi produttivi e di una reale fattibilità i termini di vantaggi e benefici». Raffaele Maiorano, presidente dei giovani di Confagricoltura, la vede così: «Noi siamo per il "made in Italy" ma lavoriamo cogliendo le richieste del mercato e, in questo senso, riteniamo che gli insetti non vadano demonizzati. Al pari di ogni altra innovazione che nasca dalla libera attività d' impresa, un' impresa che vogliamo forte competitiva, ed al contempo ampli l' offerta di prodotti per i consumatori». E aggiunge: «D' altronde sono quasi 2.000 - a quanto stima la Fao - le specie di insetti commestibili, proprio per questo è interessante il loro uso anche per l' alimentazione animale».