

L'Ue approva il consumo alimentare di insetti a tavola

Lo scorso 3 maggio la Commissione europea ha approvato per la prima volta, dietro autorizzazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa, <https://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/pub/6343>), il consumo della larva della tarma della farina, il tenebrio molitor, un insetto meglio conosciuto come 'tignola' che potrà essere venduto in polvere, intero o essiccato. Questo tipo di alimentazione, scientificamente definita centomofagia, è stata ritenuta cibo del futuro dell'uomo anche da un recente report della Fao, l'Organizzazione delle Nazioni Unite che ha sottolineato come quest'insetto è ricco di proteine, vitamine, fibre e minerali, e soprattutto è a basso impatto ambientale. Infatti, nello studio si stima che servono 43.000 litri di acqua e 150 kg di anidride carbonica per produrre un chilo di carne di vitello, mentre per produrre le stesse proteine in bachi da seta si 'scaricano' in atmosfera soltanto 15 Kg di Co2. Facciamo due conti: un etto di grilli contiene quattro volte le proteine di un etto di salmone, sono ricchi di ferro e di magnesio e molte specie sono particolarmente ricche di omega 3. Inoltre gli allevamenti consumano meno mangime, acqua e terreni degli allevamenti convenzionali, producendo meno emissioni. L'approvazione da parte della Commissione rientra nell'ambito della strategia Ue "Farm to fork" con il piano d'azione 2020-30 per i sistemi alimentari sostenibili, che considera gli insetti non solo a basso impatto ambientale, ma a sostegno della transazione verde della produzione alimentare Ue. Tale provvedimento ha iniziato il suo iter nel 2018 con l'entrata in vigore del regolamento europeo sui novel food, che riconosce gli insetti interi come nuovo cibo e come prodotti tradizionali da Paesi terzi. Anche se nel mondo due

miliardi di persone si nutrono di insetti (Cina, Africa, Indonesia e alcune zone dell'America) in Italia non tutti apprezzano questa 'apertura' a tavola: Coldiretti sostiene che il 54% degli italiani non li gradisce, considerandoli estranei alle nostre abitudini alimentari. Ma, come evidenziano alcuni esperti, non si tratta di un alimento privo di rischi, solo perché è naturale e 'bio': molti insetti tendono a accumulare metalli pericolosi, come il cadmio e il piombo e possono essere quindi, dal punto di vista chimico, pericolosi per la nostra salute. Quindi chi volesse mangiarli in sicurezza? Bisognerà controllare i mangimi con cui verranno nutriti, che dovranno essere sani e sicuri. Oggi i principali produttori di insetti 'da mangiare' sono i Paesi dell'Estremo oriente, come Cina e Thailandia, che però non si evidenziano per controlli alimentari rigorosi e in sicurezza.

Anche i cuochi stellati si dividono su questa alternativa a tavola: tra questi lo Chef Massimo Vigiletti li trova una fonte sostenibile per il futuro, mentre per Antonello Colonna e Andrea Pasqualucci non rientrano nella nostra tradizione culinaria. Negli Stati Uniti, invece, lo Chef José Andrés propone nel suo ristorante messicano cavallette saltate, le 'chapulines'. Dunque una nuova pietanza, da provare, per chi ne abbia voglia e curiosità, ma soprattutto per chi sia pronto a masticare e digerire un cibo così 'alternativo'. (Foto di 41330 da Pixabay)