

Via libera agli insetti a tavola, Coldiretti “insorge”

Pubblicato: Sabato 21 Ottobre 2017



Dal primo gennaio 2018 si applicherà il nuovo regolamento Ue sui “novel food” che permetterà di riconoscere gli insetti interi sia come nuovi alimenti che come prodotti tradizionali da paesi terzi, aprendo di fatto alla loro produzione e vendita anche in Italia.

Lo ha reso noto la Coldiretti (www.coldiretti.it) in occasione del Forum Internazionale dell’Agricoltura e dell’Alimentazione dove è stata apparecchiata la tavola degli insetti in arrivo nel piatto degli italiani. “Entro il primo gennaio 2018 – sottolinea la Coldiretti – la Commissione Europea istituisce infatti un elenco dei novel food autorizzati per la commercializzazione nell’Ue, nel quale saranno inizialmente inseriti gli alimenti a norma del vecchio regolamento che poi verrà aggiornato con le nuove autorizzazioni”.

“Si tratta di una novità che vede contrari ben 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%, secondo una indagine Coldiretti/Ixe”.

Pochissimi, in particolare, i favorevoli alla possibilità di mangiare insetti interi, secondo quanto emerso da una ricerca dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) **che ha effettuato dei test di degustazione coinvolgendo dei volontari.**

“Maggiore disponibilità si è, invece, riscontrata – continua la Coldiretti – al consumo di **prodotti che contengono insetti nel preparato (come ad esempio farina di grilli o pasta con farina di larve)**”.

GLI INSETTI COMMESTIBILI

I prodotti in arrivo sulle tavola **sono stati mostrati in anteprima dalla Coldiretti** dalla pasta all'uovo artigianale ai grilli ai millepiedi cinesi arrostiti al forno per renderli croccanti e poi affumicati, dalle tarantole arrostiti senza conservanti né coloranti dal Laos ai vermi giganti della farina dalla Thailandia che sono arrostiti e dicono che abbiano un gusto simile alle patatine con un leggero aroma di pollo.

Ma ci sono anche – continua la Coldiretti – il baco da seta all'americana, la vera “star” degli insetti commestibili, le farfalle delle palme dalla Guyana francese, fritte e condite, le cimici d'acqua dalla Thailandia, ricche di fibre, proteine e vitamine fino agli “aperinsetti”: vermi della farina aromatizzati alla paprica, al curry e al sale marino “made in Belgio”, magari da mandare giù con un sorso di Vodka con bachi da seta.

E per i palati più temerari a Cernobbio sono stati esposti dalla Coldiretti anche scorpioni dorati dalla Cina e neri dalla Thailandia, scarabei consigliati come aperitivo servito in spiedini, anch'essi thailandesi.

Vastissima la scelta di grilli, da quelli al curry e cocco a quelli piccanti al gusto barbecue, fino a quelli al peperoncino dolce, tutti made in Thailandia.

PERCHE' DOVREMMO MANGIARE INSETTI

A spingere verso il consumo di insetti è da qualche anno la Fao (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) forte del fatto che nel mondo già **quasi 2000 specie di insetti sono considerate commestibili e vengono consumate da almeno 2 miliardi di persone.**

“Una corretta alimentazione non può però prescindere dalla **realtà produttiva e culturale locale nei Paesi del terzo mondo come in quelli sviluppati** – ricorda la Coldiretti – e a questo principio non possono sfuggire neanche bruchi, coleotteri, formiche o cavallette a scopo alimentare che, anche se iperproteici, sono molto lontani dalla realtà culinaria nazionale”.

“Al di là della normale contrarietà degli italiani verso prodotti lontanissimi dalla nostra cultura alimentare, 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**”, ha dichiarato il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo nel ricordare che **“la maggior parte dei nuovi prodotti proviene da Paesi extra Ue, come la Cina o la Thailandia, da anni ai vertici delle classifiche per numero di allarmi alimentari”.**

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it