

11 Marzo 2021

Novel food e insetti commestibili? Il dado è tratto (anche in Ue)



Via libera all'impiego delle larve della farina gialla negli snack e come ingrediente. E all'Istituto agrario di Treviglio c'è già chi alleva insetti stecco e grilli

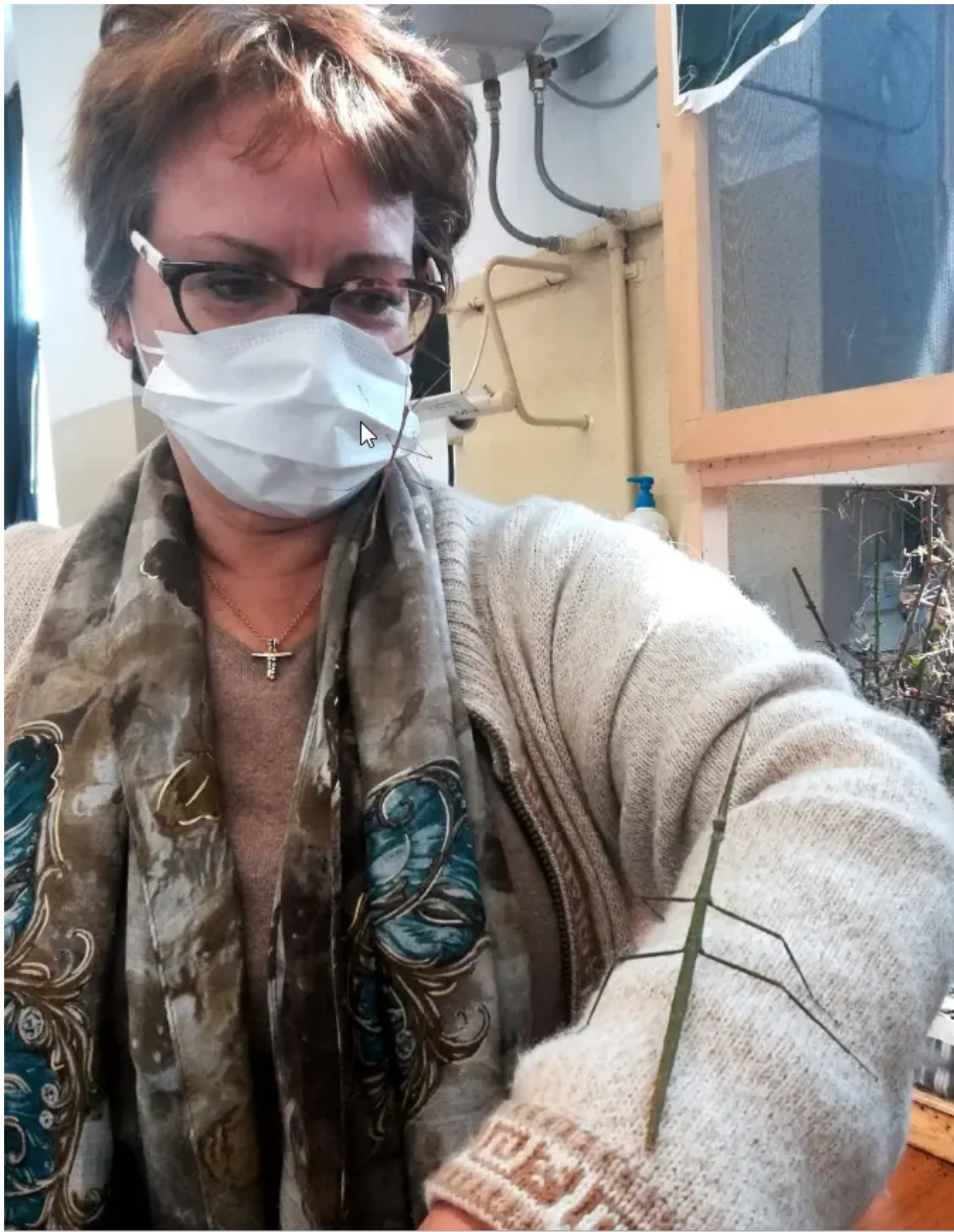
Novel Food, sapete cosa sono? I “nuovi alimenti” come le larve gialle essiccate del tenebrione mugnaio, meglio noto come tarma della farina. Fantascienza? No futuro prossimo. Il cambiamento delle abitudini a tavola sembra infatti essere sempre più vicino dopo che l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha dato il suo primo parere scientifico favorevole all'utilizzo alimentare umano di un insetto intero, ai sensi del regolamento Ue 2015/2283 sui Novel Food, ovvero tutti quei prodotti – e sostanze – alimentari per i quali non è dimostrabile un consumo significativo all'interno dell'Unione europea. Il dado è ormai tratto si potrebbe dire ed entro sette mesi la Commissione europea dovrebbe presentare una proposta da far approvare ai paesi membri per il via libera al consumo della larva gialla della farina (Tenebrio molitor) essiccata termicamente, intera o sotto forma di farina, che può essere mangiata senza rischi come snack o ingrediente di preparati per biscotti, barrette proteiche e pasta.

Le valutazioni Efsa in termini di sicurezza sono una tappa necessaria per la regolamentazione dei nuovi alimenti in quanto la sua consulenza scientifica affianca il lavoro degli enti europei e nazionali che autorizzano tali prodotti per il mercato europeo. Siamo, quindi, alle porte di rivoluzione normativa prima che culturale. Fino al 2018, infatti, la licenza per commercializzare grilli, larve e locuste a tavola era di competenza nazionale, con mercati di nicchia ben radicati in Belgio, Olanda, Danimarca, Finlandia e Regno Unito (quando faceva parte dell'Ue). La richiesta di autorizzazione al commercio (presentata da un'azienda francese) potrebbe valere per tutti i paesi dell'Unione Europea. E non è l'unica: dall'entrata in vigore del regolamento sui nuovi alimenti il 1° gennaio 2018, l'Efsa ha ricevuto un gran numero di richieste di valutazione in merito a un'ampia varietà di fonti di alimenti sia tradizionali che inedite e, attualmente, l'Autorità sta valutando dieci domande sugli insetti come alimenti: si va dai grilli e cavallette essiccati, interi o macinati e altre larve simili alle larve delle tarme della farina.

Insetti a tavola? Noi italiani non siamo ancora pronti

Ovviamente schizzinosi, buongustai e alfieri delle tradizioni hanno già storto il naso: la conferma arriva da un recente sondaggio della Coldiretti, secondo cui "il 54% degli italiani considera gli insetti estranei alla cultura alimentare nazionale". In giro per il mondo – rileva la Coldiretti – si possono trovare molti esempi che vanno 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 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 i 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.

All'Istituto agrario Cantoni di Treviglio un allevamento di grilli



E in Italia? Siamo ancora agli albori ma lo sguardo è rivolto al futuro. E così se in Piemonte è nata la prima fattoria di insetti italiana e nel Veronese ci sono già diversi allevamenti, anche da noi c'è chi sta provando ad andare controcorrente: Claudia Tondolo, professoressa di tecnologie agrarie dell'Istituto agrario Cantoni di Treviglio, ha allestito nel laboratorio un allevamento di 400 esemplari di *Acheta domesticus*, il grillo domestico, e altri insetti che troviamo alle nostre latitudini e non solo. "Nel corso degli anni ho approfondito le tecniche di allevamento applicata all'entomologia - spiega la professoressa -. Da Entomodena abbiamo portato a scuola le prime coppie di insetti fogliasecca, insetti stecco peruviano e il *Bacillus Rossius*, l'insetto stecco italiano. Gli alunni si sono appassionati tantissimo e quindi abbiamo

realizzato un piccolo allevamento a scuola. Ovviamente si tratta di entomologia agraria senza nessun fine alimentare anche se gli insetti e le loro farine sono ricchi di proteine nobili, privi di colesterolo e contengono il chitosano che riduce l'assorbimento dei grassi. A differenza delle proteine vegetali, si tratta di proteine complete di alta qualità contenenti tutti gli aminoacidi essenziali. È inoltre una forma di allevamento ecosostenibile. Allevare insetti, infatti, consente un risparmio di acqua molto elevato. I grilli, ad esempio, bevono pochissimo: basta una spugnetta inzuppata d'acqua per circa 200 insetti".

Per Tondolo, la zootecnia applicata al mondo degli insetti ha pochi segreti: "È importante dar loro il cibo giusto – conferma la docente -. Si nutrono di rovi, che ci sono tutto l'anno, e rose e rosacee mentre gli *Acheta domestica* (i grilli, ndr) mangiano scarti vegetali e alimentari e spesso gli diamo le verdure delle nostre serre". Gli insetti hanno un ciclo di vita di circa un anno e creare le condizioni ottimali per la loro crescita è essenziale: "Vanno accuditi tutti i giorni e non solo per il nutrimento ma anche per la temperatura: mantenere un clima caldo tra i 20 e 25° aumenta il loro metabolismo, favorisce lo sviluppo e quindi il ciclo riproduttivo. In queste condizioni e al sicuro da predatori come rettili e uccelli siamo in grado di allungare loro la vita anche di un anno".

E ovviamente i grilli possono diventare farina: "Abbiamo ottenuto due cucchiaini di farina da due allevamenti da circa 400 grilli ciascuno – conferma Tondolo -. Il procedimento è semplice: vanno messi in una pentola a pressione con un separatore per la pastorizzazione a 120 gradi, poi in un fornello a 90° per l'essiccazione ed è incredibile il profumo di nocciole e cioccolato che emanano". Et voilà pronti per la degustazione: "Con un pizzico di farina di grillo abbinata a quella di grano – conclude Tondolo – abbiamo prodotto una focaccia molto proteica e che condita con olio e sale nutre quanto una bistecca ai ferri. Ma la farina di grillo è ottima anche per torte e biscotti".