

È ufficiale! In Italia arrivano le farine di insetti

Gennaio 12, 2024 · Caterina Cirillo





Il via libera è per prodotti derivati da quattro varietà di insetti – in forma congelata, essiccata oppure in polvere – che dal 2021, in Europa, sono già autorizzati al consumo umano. Si tratta, in particolare, delle larve del verme della farina minore (*Alphitobius diaperinus*), delle larve gialle della farina (*Tenebrio molitor*), delle locuste migratorie e dei grilli domestici (*Acheta domesticus*).

Ma cosa comporta tutto questo e quali sono gli impatti di questo tipo di scelte?

Gli insetti commestibili

Gli insetti fanno parte della dieta umana, in diverse regioni del mondo, da secoli. Questo tipo di abitudini alimentari non sono solo legate all'alimentazione, ma derivano anche da varie pratiche socio-culturali e credenze religiose.

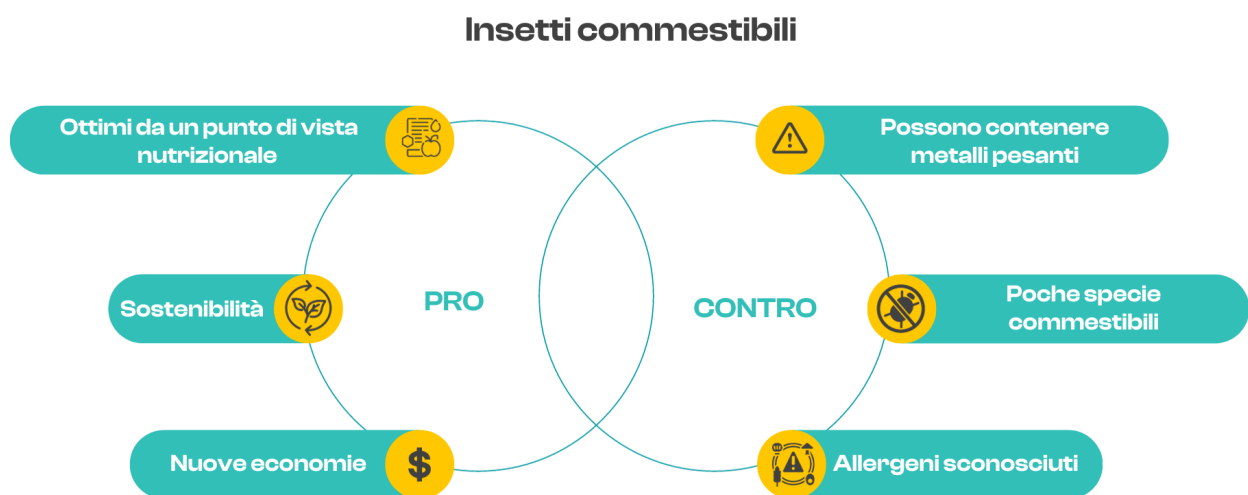
Stando al Report FAO dal titolo *Thinking about the future of food safety*, gli insetti sono caratterizzati come “novel food” poiché, sebbene siano già parte della dieta di alcune regioni del mondo, attualmente, a livello globale, c'è un crescente interesse nell'incorporare i prodotti a base di insetti nella dieta di una fetta sempre più ampia di consumatori.

Questo è dovuto soprattutto alla ricerca di nuove fonti alimentari e sistemi di produzione alimentare che siano più sostenibili di quelli disponibili convenzionalmente. Si stima, infatti che, per soddisfare la crescente domanda di cibo, entro il 2050 **la produzione alimentare complessiva dovrà essere aumentata di circa il 70% rispetto ai livelli del 2009** (FAO, 2009). Tuttavia, i progressi realizzati finora nella produzione alimentare hanno avuto un impatto negativo enorme contribuendo significativamente al cambiamento climatico e al peggioramento dello stato di salute dei suoli, delle foreste e degli ecosistemi.

D'altra parte, il **cambiamento climatico** sta già influenzando la nostra capacità di mantenere la produzione alimentare riducendo le rese e la qualità dei raccolti. La crescente consapevolezza di queste problematiche sta stimolando gli sforzi per trovare (o innovare) le diete orientandole verso scelte più sostenibili.

Gli insetti potrebbero essere una soluzione: la maggior parte di quelli commestibili viene raccolta in natura (Jongema, 2017) ed anche l'allevamento di insetti è generalmente associato a un minore utilizzo di terra e acqua e a livelli più bassi di emissioni di gas serra rispetto all'allevamento convenzionale, rendendolo attraente dal punto di vista della sostenibilità ambientale (Doberman, Swift e Field, 2017; Miglietta et al. , 2015; Oonincx e de Boer, 2012; Oonincx et al. , 2010; van Huis e Oonincx, 2017).

Insetti: pro e contro



Dal punto di vista **nutrizionale**, gli insetti commestibili – a seconda della specie – possono essere una buona fonte di proteine, fibre alimentari, acidi grassi benefici e micronutrienti come ferro, zinco, manganese e magnesio. Volendo, invece, analizzare gli **impatti sociali ed economici positivi** legati a questo tipo di scelta alimentare, appare subito chiaro che la vendita di insetti commestibili allevati o raccolti in natura può offrire **opportunità economiche alle comunità rurali** attraverso la diversificazione dei mezzi di sostentamento (Doberman, Swift e Field, 2017; FAO, 2013; Imathiu, 2020).

Per contro, c'è da dire che gli insetti possono **assorbire diversi metalli pesanti**, e cibandosi di piante, anche **insetticidi** e altri prodotti utilizzati per la fertilizzazione (nel caso di raccolta in natura). A questi si aggiungono anche i rischi legati ad alcune specie di insetti,

al **substrato** utilizzato in fase di allevamento e ai diversi **allergeni** che le varie specie possono contenere e che non sono stati ancora individuati.

Insetti commestibili in Italia

In tutto il territorio degli Stati membri dell'Unione Europea, l'autorizzazione al commercio e alla produzione legale di alimenti deve essere rilasciata dalle autorità politiche europee: Commissione europea, Parlamento europeo o Consiglio europeo. Così è avvenuto anche per la farina di insetti, che ha ottenuto il via libera da parte dell'**EFSA** (Autorità europea per la sicurezza alimentare), composta da ricercatori e scienziati.

L'EFSA ha spiegato che **le farine di insetti possono essere utilizzate per la preparazione di molti cibi**, tra cui pane, grissini, barrette ai cereali, miscele secche per i prodotti da forno, pasta, biscotti, salse, ma anche di prodotti a base di patate, legumi e altro tipo di verdure, nella pizza, nei prodotti sostitutivi della carne, nelle minestre in polvere, nella birra e nel cioccolato.

Sulla scia di quanto già indicato dalle istituzioni europee, l'esecutivo ha predisposto a tal fine una serie di verifiche e paletti concernenti, in particolare, le specifiche informazioni sugli ingredienti presenti all'interno dei prodotti, che dovranno essere direttamente riportate sulle confezioni, e la loro disposizione nei punti vendita.

In linea con le indicazioni già fornite dall'Unione Europea, la nuova normativa prevede un' **etichettatura precisa sulla provenienza del prodotto e sulla tipologia dell'insetto presente, nonché sui rischi connessi al consumo e sulla quantità di farina e allergeni negli alimenti in questione**. La farina di insetti deve essere infatti tassativamente segnalata, in quanto si tratta di un allergene, come i crostacei e i molluschi: sui pacchetti è presente la dicitura *"le persone allergiche ai crostacei, ai molluschi o agli acari della polvere potrebbero essere allergiche anche agli insetti"*. Si prevede, inoltre, un'apposita scaffalatura e cartellonistica all'interno dei negozi, come già avviene, ad esempio, con gli alimenti biologici.

Insetti e buoi dei paesi tuoi

Dopo il via legislativo al consumo di insetti, il maggior ostacolo da superare è certamente il **pregiudizio culturale**: i consumatori occidentali sono cauti riguardo al consumo di insetti

commestibili e, per loro, nessuno dei vantaggi previsti associati al loro consumo è una condizione sufficiente per la loro generale accettazione.

Sono state condotte, nel corso degli ultimi anni, molte ricerche **sull'accettazione di questo tipo di alimento nella dieta quotidiana.**

Stando ad uno studio condotto dalle Università di Pisa e di Parma che, nel 2021 ha ricevuto il "Foods Best Paper Award", l'idea di mangiare gli insetti generalmente provoca reazioni contrarie e disgusto, tuttavia si tratta di atteggiamenti in gran parte dovuti a pregiudizi che si possono superare grazie a una corretta comunicazione.

I ricercatori italiani hanno condotto una indagine su **165 persone** che hanno intervistato sia prima che dopo un seminario informativo sugli insetti edibili svoltosi al Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Ateneo pisano e dicono che «Il confronto fra le risposte ha evidenziato che le informazioni ricevute hanno influenzato positivamente tutte le opinioni sull'entomofagia riducendo in particolare proprio il disgusto verso questo cibo».

Il test successivo è stato una **degustazione**: 66 partecipanti al seminario hanno accettato di assaggiare due tipologie di pane, in realtà del tutto identiche e a base di sola farina, sebbene una delle due fosse etichettata come "contenente insetti". Da qui un'ulteriore sorpresa: «I punteggi sensoriali hanno infatti indicato che i partecipanti hanno dato ai campioni etichettati "contenenti insetti" punteggi più alti per sapore, consistenza e gradimento generale».

Un secondo lavoro condotto dalla SIMAU e dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A), Università Politecnica delle Marche ha esplorato, nel 2022, l'accettazione da parte dei consumatori degli insetti commestibili come cibo da un punto di vista psicologico, per identificare come diversi elementi visivi possono modellare diverse personalità dei consumatori. Questo studio conferma che gli insetti visibili negli alimenti possono essere un ostacolo per consumatore più tradizionale, mentre i risultati per gli altri due fattori identificano possibili strade per una migliore comunicazione e accettabilità del cibo a base di insetti.

La ricerca ha dimostrato che l'atteggiamento dei consumatori occidentali nei confronti degli insetti è spesso caratterizzato da **rifiuto per motivi psicologici e disgusto. Poca conoscenza, la mancanza di precedenti esperienze gustative** e gli alti livelli di **neofobia alimentare** (tendenza a evitare cibi nuovi o non familiari) generalmente valgono

anche per uno scarso “fascino” sensoriale degli insetti come cibo.

Un **cambiamento radicale dell’abitudine alimentare individuale** non può essere ottenuto senza prevedere un **cambiamento culturale e sociale nella società occidentale.**

articolo a cura di Caterina Cirillo

Fonte: <https://www.ruralhack.org/farine-di-insetti-italia/>