

21 ottobre 2015

L'UE APRE AGLI INSETTI A TAVOLA



Un giorno potrà essere normale mangiare insetti anche in Europa, come del resto avviene già in Asia - dove sono richiestissime le cicale femmine in pastella -, o in Africa - dove invece le larve delle falene del bambù sono considerate una delizia. Tutto questo, precisa però l'Agenzia Ue per l'alimentazione (Efsa), potrà avvenire solo a patto che siano correttamente allevati. Anche perché se i piccoli invertebrati venissero prodotti con criteri sanitari adeguati, i pericoli biologici e chimici legati al loro consumo sarebbero sostanzialmente uguali a quelli che comportano una mucca o un pollo.

L'Efsa ha analizzato il caso partendo dalla constatazione che vi è un crescente interesse per i potenziali vantaggi derivanti dall'uso degli insetti per l'alimentazione umana e animale. L'entomologo olandese Dennis Oonincx ha pubblicato nel 2012 uno studio in cui - dopo aver stimato che di qui al 2050 la domanda di proteine animali crescerà del 50-70 per cento senza possibilità che l'offerta "tradizionale" possa seguirla - gli insetti commestibili saranno la fonte di sostentamento alternativa «più sostenibile». E' una prospettiva per l'avvenire, però sta diventando anche una moda di questi giorni.

L'entomologo italiano Gianumberto Accinelli ha ricordato che «anche gli antichi romani amavano la cucina a base di questi animali e un loro piatto tipico consisteva in grossi bruchi xilofagi

cotti su pietre bollenti e quindi conditi con il miele». E' il passato che ritorna. E se si muove l'Efsa, è un passato che comincia ad assomigliare a un futuro.

«L'uso di insetti come fonte di alimenti e mangimi ha, potenzialmente, importanti benefici per l'ambiente, l'economia e la sicurezza della disponibilità alimentare». E già si segnalano come specie di insetti con maggior potenziale d'uso come alimento o mangime nell'Unione europea mosche, larve della farina, grilli e bachi da seta. La Commissione europea, riassume l'Efsa, sta attualmente cofinanziando un progetto di ricerca per esplorare la fattibilità di impiegare proteine ricavate da insetti per i mangimi.

Da *Lastampa.it*, 9/10/2015