

## SCHEDA: Gli insetti possono rappresentare una fonte alimentare alternativa?

Spesso viene rilanciata l'idea che gli insetti possano rappresentare una fonte alimentare alternativa per affrontare le sfide alimentari e ambientali a cui siamo esposti. Infatti, ci sono molti insetti (scarafaggi, formiche, grilli) che, rispetto agli allevamenti di carne tradizionali, consumano meno suolo, richiedono meno acqua, e producono meno emissioni di CO<sub>2</sub>. Inoltre, la FAO, evidenzia i loro vantaggi alimentari e nutrizionali: hanno un elevatissimo indice di conversione alimentare (ICA), ovvero il rapporto tra cibo ingerito e crescita dell'organismo, e sono in gran parte. Inoltre, possono essere allevati tutto l'anno, crescono e si moltiplicano velocemente. Ma in Europa questo è ancora un argomento tabù.

**TESI PRO: "Gli insetti rappresentano una fonte alimentare alternativa"**

**TESI CONTRO: "gli insetti non rappresentano una fonte alimentare alternativa"**

### Situazione attuale, scenario, contesto

L'argomento è tornato di grande attualità dopo che il 3 gennaio 2023 la Commissione europea ha autorizzato l'immissione sul mercato della polvere parzialmente sgrassata di *Acheta domesticus* (grillo domestico) quale nuovo alimento (Regolamento di esecuzione (UE) 2023/5). Tale Regolamento autorizza la società vietnamita Cricket One Co. Ltd a immettere sul mercato la polvere di grilli per cui aveva presentato domanda già nel 2019. Dunque, molti alimenti potranno contenere polvere di grillo, ad esempio: pane, biscotti, salse, piatti a base di leguminose e di verdure, pizza, latte in polvere, bevande tipo birra, prodotti a base di cioccolato. Anche l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha dato parere positivo e ritiene sicura la polvere di grilli per l'alimentazione umana. Tuttavia, sono state evidenziate possibilità di allergie in soggetti già allergici ai crostacei, ai molluschi e agli acari della polvere. Uno dei principali problemi, infatti, è che ad oggi, non vi sono prove conclusive che colleghino direttamente il consumo del grillo domestico a casi di sensibilizzazione primaria e allergie. Inoltre, l'inserimento del grillo domestico nell'elenco dei nuovi alimenti autorizzati solleva precisi interrogativi di carattere sanitario e salutistico. Infatti, alcuni sottolineano che la maggior parte dei nuovi prodotti proviene da Paesi extra Ue, come Vietnam, Thailandia o Cina, da anni ai vertici delle classifiche per numero di allarmi alimentari. Quindi, sarà necessario garantire la trasparenza dell'informazione sia sulla natura delle farine contenute negli alimenti sia sul paese di provenienza.

### Argomenti PRO

- In un mondo in cui l'allevamento intensivo genera 7 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub>, un'alternativa ecologica e sostenibile è rappresentata dal consumo di insetti;
- Il consumo, e il commercio, di insetti potrebbero soddisfare i punti cardine dell'Obiettivo 2 dell'Agenda 2030 dell'Onu grazie alle loro proprietà nutrizionali e gli eventuali benefici in termini di reddito conseguenti all'allevamento.

### Argomenti CONTRO:

- Le farine di insetti hanno un costo elevato, legato anche a una produzione limitata. In media una tonnellata di farina di insetti costa 2500 euro, contro i 1600 circa della farina di pesce, la più costosa di quelle tradizionali.
- La provenienza e la tracciabilità degli insetti sollevano un grande impedimento sanitario e salutistico

### Spunti per l'approfondimento:

- [Regolamento della Commissione europea che autorizza l'immissione sul mercato della polvere di grillo](#)
- Wired: [Mangiare gli insetti è davvero una buona idea?](#)
- Coldiretti: Ue: [Dai grilli ai vermi le novità nel piatto nel 2023](#)