

## 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. 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 ritenendo sicuro il prodotto. 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, 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 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](#)