
Insetti. Mazzoni (Università Cattolica): “Ci sono aspetti tecnici, legislativi e commerciali ancora da considerare”

L'Europa apre le porte delle nostre cucine a grilli e larve di vermi. La notizia può sorprendere ma sono anni in realtà che la ricerca e l'industria stanno lavorando per trarre vantaggi per l'economia globale e per l'ambiente da alcune specie. Per quanto riguarda l'alimentazione, dal 24 gennaio è possibile acquistare nei Paesi dell'Unione la farina parzialmente sgrassata di *Acheta domesticus*, vale a dire il grillo domestico. Da domani invece entrerà anche in vigore il regolamento che autorizza la commercializzazione delle larve di *Alphitobius diaperinus*, il verme della farina minore, congelate, in pasta, essiccate o in polvere. L'apertura alla commercializzazione a scopo alimentare però è solo il passo successivo a un percorso iniziato con l'entrata in vigore nel 2018 del regolamento Ue sui "novel food", che permette di riconoscere gli insetti interi come nuovi alimenti. In particolare sulla polvere di grillo, l'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, si è espressa rilasciando un parere scientifico lo scorso 23 marzo. Per il professor **Emanuele Mazzoni**, entomologo presso il Dipartimento di scienze e produzioni vegetali sostenibili dell'Università Cattolica Sacro Cuore, “la ricerca e alcune applicazioni industriali stanno precorrendo i tempi” e la legislazione dovrà adeguarsi.

Professore che vantaggi provengono dal consumo di grilli o altri insetti? La situazione è ancora in divenire. Ci sono aspetti tecnici, legislativi e commerciali da considerare. La legislazione è ancora stretta. Alcuni insetti rientrano nella legislazione europea dei cosiddetti “novel food”. C'è un più ampio margine di manovra per l'uso degli insetti per l'alimentazione degli animali d'allevamento. Al momento la regolamentazione europea è stretta sul tipo di substrato per allevare gli insetti, che può essere di origine vegetale o materiale di scarto che comprenda prodotti di tipo caseario. Non sono ammessi per esempio residui di carne né il letame. Nel mondo della ricerca viene molto considerata la *Hermetia illucens*, la cosiddetta mosca soldato nero, da cui è possibile estrarre proteine e grassi per il biodiesel. Le larve vive di questi insetti possono essere usate per alimentare pesci, polli e suini.

Ma mangiare insetti è sicuro? Un lavoro dell'Efsa del 2015 ha evidenziato che per molti aspetti dovevano prevalere delle norme precauzionali perché non c'erano abbastanza dati e non perché gli animali siano intrinsecamente dannosi. Le allergie sono rare. Alcuni di questi insetti, come la stessa *Hermetia*, hanno la capacità di demolire le micotossine eventualmente presenti nel materiale di substrato ma possono però accumulare metalli pesanti, il che non è positivo.

Il rischio che siano contaminati con patogeni esiste? C'è il rischio potenziale per alcune specie di essere contaminate da batteri patogeni ma questo dipende dalle condizioni igieniche d'allevamento. L'aspetto che non viene molto considerato è che gli insetti sono stati assimilati ad animali d'allevamento, secondo un regolamento CE 1069/2009. Questo fa scattare in maniera automatica le norme sull'allevamento degli animali per cui l'aspetto interessante è che a certi insetti teoricamente possiamo dare da mangiare quasi tutto, per ottenere grassi e proteine, ma in realtà non possiamo farlo perché ciò che è scarto e soprattutto “rifiuto” non rientra nella normativa dei mangimi. A questo punto se devo produrre mangimi per l'insetto conviene produrre mangimi direttamente per il pollo e la mucca. È inutile inserire un passaggio intermedio. La legislazione dovrà adeguarsi. La ricerca e alcune applicazioni industriali stanno precorrendo i tempi. Ci muoviamo in un vuoto legislativo che andrà colmato.

La ricerca e l'economia circolare puntano molto sull'uso degli insetti in futuro? Sì. Specie l'allevamento di *Hermetia* lo vedo come uno strumento che può permetterci di ottenere dei vantaggi o recuperare sostanze preziose. Allevando questa specie per esempio sulla frazione umida dei rifiuti solidi urbani si ottiene una riduzione di volume del 70% -80%. Se si considerano i costi di smaltimento a carico delle municipalizzate per mandare in discarica queste sostanze si può capire il vantaggio. Lo scorso novembre alla Accademia nazionale italiana di entomologia si è parlato su questi aspetti. Tutto quello che pensiamo di lasciare in giro il più a lungo possibile è un beneficio. Come per esempio convertire certi substrati che dovrebbero finire in discarica in grassi per fare del biodiesel.

Ma a suo avviso ce ne era davvero bisogno? Stiamo sfruttando il Pianeta in maniera

esagerata con sprechi enormi in alcune aree e carenze alimentari in altre. Abbiamo bisogno di trovare fonti di cibo più sostenibili che ci consentano di ottenere di più con meno. Gli insetti potrebbero essere una di queste alternative. Le cose andranno studiate meglio. Nonostante ci siano molte ricerche credo che dobbiamo ancora capire molte cose, in particolare i bilanci del sistema. In generale dobbiamo pensare di non sfruttare il Pianeta oltre le capacità e dovremmo fare una ridistribuzione etica delle risorse.

M. Elisabetta Gramolini