

Coldiretti Sardegna: non siamo contrari, ma i prodotti devono essere tracciati

Spiedini di grilli e vermi fritti

Gli insetti nel piatto: è in vigore il nuovo regolamento Ue

► Grilli e millepiedi cinesi, tarantole arrostiti del Laos, vermi giganti della farina thailandesi, bachi da seta all'americana, farfalle delle palme dalla Guyana francese fritte e condite, scorpioni dorati cinesi, spiedini di scarabei, cimici d'acqua del sud est asiatico, e poi ecco gli "aperinsetti", vermi aromatizzati alla paprica, al curry e al sale marino da gustare con un drink.

LA NOVITÀ. Arriva la rivoluzione esterofila in cucina: da ieri è in vigore il nuovo regolamento europeo sui "novel food", che permetterà di servire gli insetti a tavola. Una novità che, secondo una indagine condotta da Coldiretti/Ixé non piace al 54% degli italiani, che li considerano estranei alla cultura alimentare nazionale mentre sono indifferenti il 24%, favorevoli il 16% e il 6% non risponde. Pochissimi, in particolare, i favorevoli alla possibilità di mangiare insetti interi, secondo quanto emerso da una ricerca dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) che ha effettuato



Gli insetti da mangiare arrivano sulle nostre tavole

dei test di degustazione coinvolgendo dei volontari. Maggiore disponibilità si è, invece, riscontrata - continua la Coldiretti - al consumo di prodotti che contengono insetti nel preparato (come ad esempio farina di grilli o pasta con farina di larve).

LA FAO. A spingere verso il consumo di insetti è da qualche anno la Fao (Organizzazione

delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) forte del fatto che nel mondo già quasi 2000 specie di insetti sono considerate commestibili e vengono consumate da almeno 2 miliardi di persone.

LA SICUREZZA. «Non siamo contrari a priori alle altre culture alimentari anche se noi siamo da sempre a fianco del made in

Italy e dei prodotti stagionali», sostiene il presidente di Coldiretti Sardegna Battista Cualbu. «Ma è chiaro è necessario che sia garantita trasparenza e sicurezza alimentare per i consumatori. Come per tutti gli altri alimenti importati, molti dei quali fanno concorrenza sleale ai nostri prodotti (anche se non è questo il caso) chiediamo che ci sia chiarezza sui metodi di produzione e sulla provenienza e tracciabilità degli insetti. La maggior parte dei nuovi prodotti, come ha più volte evidenziato la nostra organizzazione, proviene da Paesi extra Ue, come la Cina o la Thailandia, da anni ai vertici delle classifiche per numero di allarmi alimentari».

MADE IN ITALY. Aggiunge il direttore, Luca Saba: «Il nostro consiglio è comunque quello di prediligere sempre i prodotti locali e made in Italy, non solo per tradizione e cultura ma anche perché sono garanzia di salubrità e rispetto dell'ambiente, oltre che un aiuto per un ritorno economico ai nostri agricoltori».

RIPRODUZIONE RISERVATA

