

Milano, 11 gennaio 2018

# Nuove abitudini alimentari alla luce del Regolamento europeo sui *novel food*

*Con l'anno 2018, si darà finalmente il via alla regolamentazione, in Italia, di quello che da molti è considerato il business del futuro: l'allevamento e la commercializzazione di insetti a fini alimentari. E per chi volesse saperne di più, il prossimo 24 gennaio alle ore 20:30 sarà possibile prendere parte all'evento "A cena con la passione" presso il ristorante [Pomiroeu](#) di Seregno.*

Il regolamento UE 2015/2283, come già approfondito nella precedente [newsletter](#) (l'insetto vola al centro del piatto e ne diventa il protagonista), ha posto le basi per il consumo dei cosiddetti *novel food*, attuale appannaggio solo di alcuni Paesi del mondo.

Per certo, avvicinarsi all'idea di alimentarsi di insetti, dopo gli abbondanti pranzi natalizi appena trascorsi, potrà far rabbrivire i puristi della cucina tradizionale italiana e i più ferventi sostenitori del *made in italy*, ma le ragioni che ci portano a sostenere la necessità di un tale cambiamento, nel nostro regime alimentare, sono meritevoli di attenzione. Le stime elaborate dalla FAO ci portano a dire che, nell'anno 2050, la richiesta di carne da allevamento tradizionale raddoppierà rispetto al fabbisogno attuale. Non saremo, quindi, in grado di garantirne un corretto approvvigionamento a chiunque lo desideri, causando, nel caso in cui si persista in tal senso, forti squilibri ambientali e con un notevole aggravio di costi sul ciclo produttivo che si ripercuoterebbero sul consumatore finale.

Interessante, a tal proposito, mettere a confronto due cicli produttivi alimentari differenti per cercare di coglierne le principali caratteristiche: l'allevamento bovino, forse il più diffuso su scala nazionale e l'allevamento delle api per la produzione del miele. Paragone che si rende necessario per farci cogliere come, già allo stato attuale, i costi e l'intera filiera produttiva di un allevamento che utilizza gli animali e di un allevamento che sfrutta gli insetti siano del tutto differenti.

L'allevamento bovino ha dei costi variabili che influiscono sensibilmente sul prezzo di vendita medio della carne, che variano a seconda della collocazione territoriale, della filiera produttiva e del tipo di allevamento scelto, se ad esempio, a ciclo aperto o ciclo chiuso.

La differenza sostanziale tra i due cicli produttivi si rinviene nel fatto che negli allevamenti a ciclo chiuso non vengono immessi bovini da aziende esterne, con il vantaggio di prevenire l'ingresso di agenti patogeni "estranei" che

renderebbero necessario l'utilizzo di medicinali e antibiotici per debellare eventuali malattie.

Parte del bestiame è destinato alla crescita, cosiddetta *ingrasso*, fase cruciale in cui il bovino viene fatto aumentare di peso tramite razioni alimentari giornaliere che consentono di portare l'animale ad un peso di interesse commerciale per le aziende che macelleranno e commercializzeranno il prodotto finito (sotto forma di insaccato o venduto a singoli tagli). Il peso medio che un bovino dovrà raggiungere per essere considerato, attualmente, di interesse commerciale si aggira intorno ai 600 - 650 kg per il maschio, ad un'età di circa 15 - 18 mesi<sup>1</sup>, anche in relazione al tipo di razza che viene allevata.

La sicurezza dei mangimi somministrati ai bovini nella fase dell'ingrasso, determinante per la sicurezza degli animali e degli alimenti di origine animale, è stata oggetto di numerosi interventi del legislatore europeo<sup>2</sup>.

Al consumatore finale viene altresì garantita la "tracciabilità", che gli permetterà di conoscere la provenienza effettiva del prodotto (acquistato al supermercato o in macelleria), consentendogli la possibilità di risalire ad ogni singolo passaggio del ciclo produttivo dell'animale macellato e di sapere con quale tipo di regime alimentare è stato nutrito nell'arco della sua vita.

Gli elementi che per eccellenza sono presenti costantemente nell'alimentazione di ogni razza bovina sono i cereali, soprattutto nelle fasi post svezzamento.

Ecco, quindi, che un attento lettore si renderà conto di come il ciclo produttivo di un allevamento animale coinvolga, necessariamente, anche l'agricoltura. Lo sfruttamento intensivo dei campi per la produzione delle materie prime rappresenta uno degli aspetti più problematici per l'ambiente, a causa di diversi fattori, primo tra tutti l'uso dei pesticidi, che si ripercuotono irrimediabilmente sulla salute dell'uomo in primis, sulla qualità degli alimenti utilizzati per l'ingrasso degli animali e dell'intero ecosistema poi. Si pensi,

<sup>1</sup> <https://www.commerciopiemontese.com/razza-piemontese/il-reddito>

<sup>2</sup> <https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/feed>

in aggiunta, a tutte le riserve idriche necessarie per l'irrigazione dei campi per favorirne lo sviluppo delle colture.

E' chiaro come un tale sistema, così strutturato, sia precario e, concordemente con le stime FAO per il 2050, non sarà più sostenibile un ritmo produttivo mondiale destinato ad aumentare incessantemente. Il fabbisogno di carne non potrà più essere garantito, in questi termini, nel rispetto dell'ambiente.

Si pone, dunque, un quesito: prevenire o curare? La storia ci insegna sempre che la prevenzione sia la migliore cura... Perché non aprire la strada ad alimenti alternativi come gli insetti, già presenti in natura da sempre, ma soprattutto utilizzati da diverse Paesi già da secoli, che a fronte di un impatto ambientale di molto inferiore, riescono a garantire un approvvigionamento proteico, direttamente o attraverso prodotti derivati, addirittura superiore rispetto alla carne?

Solo analizzando, senza alcuna presunzione di farne uno studio scientifico approfondito, i vari passaggi di produzione del miele, assistiamo ad un sistema che è perfettamente integrato con l'ambiente e rispettoso dello stesso.

La produzione del miele si basa su tre elementi: le api, la natura e il clima, senza, ovviamente, dimenticare la grande tradizione di apicoltura che si tramanda di padre in figlio da generazioni in ogni angolo del pianeta.

L'alveare rappresenta un miniecosistema a sé stante, perfettamente funzionale ed autonomo dove gerarchie e compiti sono rigorosamente rispettati. Le api *bottinatrici* si occupano di reperire il nettare dei fiori, considerato un vero e proprio "bottino", da cui deriva il loro particolare nome, e portarlo nell'alveare, dove, le colleghe *operaie* provvedono a depositarlo in celle esagonali che fungono da deposito. Compito importante è poi svolto dalle api *ventilatrici* che muovendo le ali creano dei flussi d'aria tali per cui evapori l'acqua dal miele e l'umidità interna all'alveare si mantenga costante.

Una vera e propria "catena di montaggio" perfettamente autonoma, ad impatto ambientale nullo. Il miele prodotto è fonte di alimentazione sia per le api stesse, in quanto ricco di carboidrati, che per l'uomo. Una volta che il miele è maturato al punto giusto, le operaie lo raccolgono e lo depositano in altre cellette. Da questo momento le sapienti mani dell'apicoltore potranno intervenire "interrompendo" questo ecosistema ed estraendo dal melario il miele, che dovrà poi essere sottoposto ad alcuni passaggi per filtrarlo e renderlo commerciabile.

L'Italia è l'unico Paese al mondo che può vantare circa 30 - 40 diverse fioriture tipiche (timo, rododendro, tarassaco, tiglio, rosmarino, nespolo, cardo...) che rendono una varietà e qualità di miele che cambia di regione in regione, offrendo un tour enogastronomico degno dei migliori ristoranti.

Non è certo intenzione tentare di convincere il lettore di sostituire la carne con il miele, ma di voler far capire come i regimi produttivi che riguardano gli animali da allevamento da un lato e gli insetti dall'altro, abbiano dei risvolti in termini di costi, di impatto ambientale e di salvaguardia delle materie prime mondiali che non possono essere minimamente confrontati. E' d'altronde facile intuire che un futuro allevamento d'insetti commestibili, a fronte di un apporto proteico maggiore rispetto alla tradizionale bistecca di carne, possa avere dei vantaggi notevoli rispetto ad un allevamento animale.

Siamo agli inizi del 2018 e siamo desiderosi di conoscere i primi passi del legislatore nazionale per agevolare questo nuovo business, ma siamo pur sicuri di poter dire che questi nuovi allevamenti di insetti dovranno comunque garantire al consumatore i canonici standard informativi, sopra

richiamati, che sono attualmente imposti agli allevatori di bestiame.

Di primo acchito, l'idea di sostituire la celebre pasta di Gragnano trafilata al bronzo, con una pasta a base di farine di grillo ad esempio, non stuzzicherà la fantasia culinaria della maggior parte dei lettori, ma a ben pensarci è solo un pregiudizio. Fino a non molti anni fa il sushi era considerato quasi un tabù, oggi è più facile trovare lungo la strada un *all you can eat*, piuttosto che una trattoria tipica regionale, nessuno forse ci avrebbe mai scommesso, eppure... Perché, quindi, non aprire i nostri orizzonti e provare a sperimentare sapori nuovi, con la consapevolezza che ne guadagneremmo tutti: l'ambiente, la salute umana, l'approvvigionamento alimentare equilibrato in tutto il mondo e perché no, anche nuovi posti di lavoro che questa opportunità potrà creare?

In fondo non si tratterebbe di una vera e propria novità, ma per certi versi di un ritorno al passato. Nell'antichità, i mulini, utilizzati per la produzione di farine, sorgevano in mezzo ai campi e vicino ai corsi d'acqua. Quando gli agricoltori raccoglievano il grano e lo portavano al mulino per trattarlo e macinarlo, era normale rinvenire tra le spighe di grano anche degli insetti, in quanto, comunque, erano un prodotto della terra. Prima ancora che i vari legislatori nazionali intervenissero per regolamentare la produzione delle farine e delle materie prime in generale, proprio grazie alla macinazione di questi insetti, mischiati nel grano, erano in grado di offrire un apporto calorico al prodotto finito. Non solo. L'agricoltore era a conoscenza che una determinata quantità di proteine derivanti da insetti fosse indispensabile per garantire la maturazione della farina in cicli produttivi predefiniti. Si dovrebbe, in realtà, parlare di un ritorno alla terra, al passato, che sarebbe, però, regolamentato secondo gli usi e costumi attuali.

Si pensi solo che le cavallette sono l'equivalente terrestre dei gamberi che tutti siamo soliti mangiare, solo perché, per cultura occidentale siamo sempre stati abituati a farlo, eppure, il pregiudizio di un aspetto diverso, di una consistenza diversa, ma di pari sapore, potrebbe portare ad un rifiuto iniziale. L'emissione di gas-serra legata all'allevamento di insetti è 10 - 100 volte più bassa delle forme più diffuse di allevamento animale<sup>3</sup>, inoltre, per produrre un chilo di cavallette servono due chili di mangime, contro gli otto chili necessari per un chilo di carne bovina.

La convinzione è che noi italiani saremo in grado di "fare di necessità virtù" e farci promotori di questo ritorno al passato e magari tra qualche anno reclamarlo come un *made in Italy 2.0* da tutelare. Sarà certamente compito dei ristoratori nobilitare al meglio l'ingresso nelle nostre portate di questi insetti, probabilmente in fase iniziale come guarnizione di un piatto, poi magari come condimento e perché no, infine, come portata principale.

Non resta altro che aspettare e prepararci a questo curioso cambiamento culinario.

<sup>3</sup> <http://www.iffattoalimentare.it/insetti-da-mangiare.html>

Per ulteriori informazioni e approfondimenti: [news@savvocati.com](mailto:news@savvocati.com)

*La presente newsletter è destinata a fornire solo informazioni di carattere generale. Non costituisce una consulenza legale e/o fiscale, né pretende di essere esaustiva, pertanto, non può essere invocata come tale.*