

Milano, 6 settembre 2017

# L'insetto vola al centro del piatto! (e ne diventa il protagonista)

Il nuovo anno porterà con sé una grande novità gastronomica: i nostri piatti potranno riempirsi di succulente prelibatezze a base di colorati insetti, che gli chef cucineranno in tutte le salse seguendo le ricette più fantasiose per attirare la nostra curiosità e farci venire l'acquolina in bocca! Ci troveremo di fronte ad una epocale "rivoluzione alimentare" in grado di condizionare le scelte del consumatore o sarà solo una tendenza del momento destinata a sgonfiarsi come un soufflé di cavallette?

Ci aspetta una rivoluzione nel nostro stile di alimentazione quotidiano.

Nel breve periodo, infatti, potremmo potenzialmente trasformarci in entomofagi, diventando consumatori abituali di insetti.

Trovare un insetto nel nostro piatto, dunque, non ci lascerà più sconcertati e disgustati. Anzi, oltre ad animare la nostra curiosità gastronomica, potrebbe diventare una opportunità per ampliare le nostre scelte alimentari, oltre che una nuova frontiera per gli chef di tutto il mondo.

Seguendo l'orientamento di due miliardi di persone nel mondo (che sono già soliti consumarli secondo il dato ufficiale della FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura<sup>1</sup>), in diversi paesi europei alcuni rinomati ed audaci cuochi, incuriositi dal proporre nuovi sapori, stanno utilizzando ed offrendo alla loro clientela la possibilità di consumare gustose prelibatezze a base di insetti.

Nei menù di questi innovativi ristoranti (presenti a Nizza, Parigi e Londra), vengono presentati piatti dai quali si vedono comparire croccanti grilli che ricordano il sapore dei crostacei, larve di caimano dal gusto simile all'arachide tostata e dalla consistenza soda, farfalle e locuste fritte con verdure di stagione dal gusto molto delicato, formiche amazzoniche dal gusto

piccante ed asprigno, simile al lemon-grass e, per finire in bellezza, la piccola pasticceria guarnita da animalletti e larve al posto di uvetta e canditi.



Questa nuova tendenza è stata assolutamente confermata alla fine di agosto dal boom di vendite del cibo composto da insetti destinati all'alimentazione in alcuni supermercati della Svizzera (in particolare la larva della farina, il grillo domestico adulto e la locusta migratoria).

Gli hamburger e le polpette realizzati con la larva della farina uniti a verdure e spezie che, a detta dei fortunati consumatori ricordano il sapore del pollo con un leggero retrogusto di mandorla, sarebbero andati letteralmente a ruba, tanto che i supermercati di Locarno avrebbero esaurito le scorte in poche ore dalla messa in commercio. Molti degli acquirenti sarebbero stati proprio italiani desiderosi di mettere il loro palato alla prova dei nuovi sapori.

<sup>1</sup> Dato tratto da "Il contributo degli insetti per la sicurezza alimentare, l'economia e l'ambiente" guida informativa scritta da Afton Halloran e Paul Vantomme basata sul volume "Edible insects: future prospects for food and feed security".

Queste delizie potrebbero finire presto anche sulle nostre tavole con l'entrata in vigore, prevista per il 1° gennaio 2018 del regolamento UE 2015/2283, che apre il mercato alimentare ai cosiddetti "novel food".

Sugli scaffali dei supermercati italiani potremmo trovare snack, pasticcini, farine proteiche di aziende agricole e laboratori olandesi, francesi, tedeschi, belgi e spagnoli, mentre dovremo probabilmente attendere un lasso di tempo maggiore per l'apertura in Italia di veri e propri allevamenti di insetti, anche sotto forma di start-up.



Se da un lato corrisponde al vero che dal 2018, per comparire sui nostri scaffali, i novel food dovranno aspettare il parere positivo dell'Efsa (l'Autorità

Europea per la Sicurezza Alimentare) senza passare attraverso il Comitato di Approvazione degli Stati membri, probabilmente verranno imposte regole restrittive per le nuove produzioni, così come avvenuto nella vicina Svizzera (anche se non comunitaria) che ha imposto la realizzazione di test prima di autorizzare la commercializzazione del prodotto.

Oltre al sistema di rintracciabilità dell'insetto quale materia prima (ovvero l'indicazione del paese di origine), i produttori dovranno garantire la filiera dal punto di vista igienico sanitario, effettuata tenendo sotto controllo il processo produttivo, come avviene per qualsiasi tipologia di alimento. Allo stesso modo, varranno anche per gli insetti le regole sull'etichettatura che dovrà contenere, tra le altre indicazioni, le condizioni particolari di conservazione e/o di impiego e le istruzioni per l'uso, segnalando eventuali allergie o intolleranze.

Per superare anche gli ultimi pregiudizi verso il consumo degli insetti, dobbiamo tenere presente che da una indagine della FAO, nel 2050 la richiesta di carne a livello mondiale raddoppierà, con gravi ripercussioni ambientali ed il concreto rischio che la domanda arriverà a superare di gran lunga l'offerta. Motivo per il quale anche l'Organizzazione sta promuovendo il consumo di proteine derivanti da fonti alternative rispetto alla ormai classica ed "obsoleta" bistecca di manzo o di maiale, ed ha già identificato oltre 1.900 specie commestibili.

Abbandoniamo quindi il nostro animo conservatore. A giudicare dall'interesse manifestato dai consumatori, la nuova tendenza è orientata al consumo degli insetti, non più visti come animali disgustosi ma come la nuova frontiera della cucina moderna!

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.*