

T P I STORIE DALL'ITALIA

L'incognita della sicurezza

Farina indigesta

EFFETTI COLLATERALI Possibili reazioni allergiche. Pochi controlli. E un monopolio di fatto. L'ente alimentare europeo ha raccomandato ulteriori studi sui cibi a base di insetti. Ma la Commissione ha già autorizzato la commercializzazione

MASSIMILIANO ANDRETTA

La pizza con la farina di grillo è finalmente realtà. Potremo farci il pane, i biscotti, le minestre e pure la birra. La lista dei prodotti che per la Commissione europea potrà annoverare la polvere di grillo domestico è ben nutrita. L'importante è che nell'etichetta sia riportata la presenza di «polvere parzialmente sgrassata di *Acheta domesticus*». Per ora ci dovremo accontentare di questa specie ma, tra non molto, altre varietà potrebbero espandere i menù delle migliori pizzerie d'Italia e non solo. Un lavaggio adeguato ed uno specifico trattamento termico permetteranno di polverizzare i grilli e trasformarli in manipolabile farina, pronta per inondare di novità il panorama gastronomico. A mettere nero su bianco che non ci saranno controindicazioni è l'Efsa, la massima autorità europea in materia di sicurezza alimentare, approvandone l'immissione nel mercato assieme alle tarme della farina e alle locuste. Alimenti definiti "Novel food" ovvero nuovi per le tradizioni europee ma già ampiamente testati dai palati di miliardi di persone in Nord Africa, Asia, Australia e Nord America. Con un sapore – dicono – che ricorda la nocciola tostata, le proteine dei grilli contengono tutti gli aminoacidi essenziali (ovvero quelli che l'essere umano deve per forza introdurre con l'alimentazione) e un appropriato contenuto di grassi e fibre

alimentari. In Asia va forte anche come finger food, mangiato intero, e la presa di posizione europea sancisce l'intenzione di seguirne la scia.

Un regolamento contorto

La firma di Ursula Von der Leyen sul nuovo regolamento, per com'è redatto, lascia a bocca aperta. Si tratta di un vaglio politico che archivia le limitate concessioni scientifiche degli esperti. Al punto 8 viene candidamente riportato che tale farina potrebbe creare allergie e non solo: «Sulla base delle limitate prove pubblicate sulle allergie alimentari connesse agli insetti in generale, che collegavano in modo ambiguo il consumo di *Acheta domesticus* a una serie di episodi di anafilassi, e sulla base di prove che dimostrano che *Acheta domesticus* contiene una serie di proteine potenzialmente allergeniche, nel suo parere l'Autorità ha concluso che il consumo di questo nuovo alimento può provocare una sensibilizzazione alle proteine di *Acheta domesticus*».

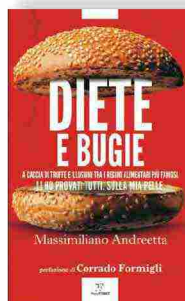
Al punto 10 rincara la dose: «Può provocare reazioni allergiche nelle persone allergiche ai crostacei, ai molluschi e agli acari della polvere. L'Autorità ha inoltre osservato che, se il substrato con cui vengono alimentati gli insetti contiene ulteriori allergeni, questi ultimi possono risultare presenti nel nuovo alimento». Sarebbe che per la farina di grillo non ci sia ampio mar-

gine di manovra per l'immissione nel mercato in sicurezza. «L'Autorità ha raccomandato di svolgere ulteriori ricerche sull'allergenicità di *Acheta domesticus*». Eppure, qualche riga più tardi, la Commissione conclude: «È opportuno che gli alimenti contenenti polvere parzialmente sgrassata di *Acheta domesticus* (grillo domestico) siano adeguatamente etichettati conformemente all'articolo 9 del regolamento (UE) 2015/2283».

L'autorizzazione concerne dosi molto contenute dunque, visto che le prove sono poche e che – quelle che ci sono – danno dubbi di anafilassi e certezza di reazioni allergiche. La Commissione però autorizza subito la commercializzazione della farina di grillo e a vagliare, solo in futuro, nuovi test e forme d'analisi. Della serie: intanto partiamo e poi controlliamo se l'automobile ha i freni oppure no.

Il lato oscuro dell'iter

L'analisi svolta dall'Efsa mira a individuare i potenziali pericoli biologici e chimici, ma anche l'allergenicità e i pericoli ambientali connessi all'uso di insetti allevati come cibi e mangimi. Sulla scorta dei dati messi a disposizione dal richiedente, ovvero il produttore, l'autorità ha concluso che la polvere parzialmente sgrassata di "*Acheta domesticus*" è sicura a certe condizioni, ovvero: cracker e grissini o i prodotti al cioccolato, per esempio, non dovranno contenere più del 2 per cento di farina di grillo, la pizza più della centesima parte e la birra potrà averne massimo lo 0,1 per cento. Se ne contempla un 3 per cento nel siero del latte in polvere e il 2 per cento negli hamburger di carne. Si tratta di percentuali apparentemente trascurabili ma che, proprio per questo, concedono un margine di accuratezza minore. Ad ogni modo, in tutti questi casi ci fi-



Toni Koene - VWPics - AP

138554



Oltre al produttore, nessuno ha verificato se questi prodotti siano davvero sicuri su scala industriale. L'Efsa può solo vagliare la bontà dei dati forniti da Cricket One



deremo della premura del produttore affinché mantenga le stesse condizioni di allevamento e di trattamento dei grilli da quando nascono a quando vengono polverizzati. Non di meno, della loro conservazione. Sempre l'Efsa specifica a più riprese che il consumo della polvere può provocare reazioni nelle persone allergiche ai crostacei, ai molluschi e agli acari della polvere. Inoltre se il substrato con cui vengono alimentati gli insetti contiene ulteriori allergeni, questi ultimi possono ripresentarsi nel nuovo alimento. Non solo, ha evidenziato che il consumo della farina di grillo può provocare una sensibilizzazione alle proteine di "Acheta domesticus", rendendo necessarie ulteriori ricerche.

Facciamo un esempio: per la realizzazione di alcuni prodotti, questa farina

deve essere utilizzata entro i primi sei mesi e conservata a decine di gradi sotto lo zero ma nessuno ha avuto modo di sperimentare, né di dedurre dai dati proposti dal produttore, se le pietanze composte con la farina di grillo siano effettivamente sicure nel lungo termine, su scala industriale. L'autorità europea competente infatti, a causa dei limiti di budget, può solo vagliare la bontà dei dati forniti dalla società produttrice e confidare che questa si comporti secondo gli standard necessari.

Monopolio vietnamita

L'azienda che ne gioverà sarà solo ed esclusivamente la Cricket One Co., ovvero la società vietnamita che ha richiesto all'Unione europea di poter commercializzare l'alimento. È l'unica depositaria dei dati sperimentali - che sono segreti per lo stesso regolamento europeo - e avrà l'esclusiva nel mercato comunitario per i prossimi cinque anni. Nella pratica, un qualsiasi consumatore dei 27 Stati membri non potrà far altro che fidarsi della buona fede dell'oste, così come ha fatto l'Efsa mentre analizzava i dati forniti dal produttore. Qualora un nuovo produttore volesse fare concorrenza alla Cricket One, tra l'altro, dovrà ricominciare l'iter da capo oppure chiederle il consenso. Il monopolio della "nuova farina" è servito. ●

Possono contenere parassiti nocivi per gli esseri umani

Uno studio effettuato su vari insetti e pubblicato su PubMed nel 2019 ha evidenziato che il 30 per cento degli esemplari d'allevamento contenevano parassiti dannosi per l'uomo, con effetti deleteri principalmente per l'intestino e i polmoni. Gli scienziati hanno tenuto conto delle condizioni di vita, del mangime, degli antiparassitari, delle modalità e dei tempi in cui venivano uccisi e conservati gli insetti. Su 300 individui esaminati, 244 rilevavano la presenza di parassiti. Nel 68 per cento dei casi erano patogeni solo per gli insetti; nel 35 per cento erano potenzialmente parassiti per gli animali e 91 campioni su 300 contenevano parassiti potenzialmente patogeni anche per l'uomo. Secondo i dati forniti dalla Cricket One Co. tuttavia la polvere sgrassata di grillo domestico non dovrebbe contenere parassiti dannosi per l'essere umano. ●
M.A.