

EFSA

Sì ai vermi da mangiare, l'Ue accelera sull'ideologia verde

ATTUALITÀ

16_01_2021



**Luca
Volontè**



I vermi della farina sono sicuri per il consumo umano, l'Europa ci porta in tavola le proteine sostenibili con il Green Deal. Saremo pronti a rinunciare alla bistecca? Secondo un [nuovo parere](#) dell'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) pubblicato

mercoledì 13 gennaio, i vermi della farina sono ottimi da mangiare e aiuteranno a ridurre l'impatto ambientale degli allevamenti di bovini e ovini e la deforestazione. Il verme giallo della farina, sia come insetto intero essiccato che sotto forma di polvere, è un ottimo nutrimento proteico.

Il via libera giunge dopo la presentazione di una richiesta, nel 2018, da parte della società francese Eap Group Agronutris. Sebbene gli alimenti a base di insetti siano stati finora un prodotto di nicchia, sono considerati dai grandi promotori dell'ideologia verde come una soluzione molto promettente per le sfide di sostenibilità, offrendo una fonte sostenibile di proteine che possono essere coltivate con risorse minime. L'insetto è buono, *green*, solidale e sicuro. Certo, dice l'Agenzia europea, è necessario valutare e avvisare i consumatori sugli eventuali rischi allergenici, ma ciò non toglie che ci troviamo di fronte ad un "passo necessario" nella regolamentazione dei nuovi alimenti.

Il presidente della Piattaforma internazionale degli insetti per alimenti e mangimi (IPIFF), Antoine Hubert, ha definito la [pubblicazione](#) del parere "una pietra miliare importante verso la più ampia commercializzazione nell'Ue degli insetti commestibili" e rassicurato che le "aziende produttrici di insetti hanno sviluppato prove approfondite per contribuire a mitigare i rischi allergenici". Coraggio, il nuovo politicamente corretto e devoto alla "Madre Terra" ci vuole tutti insettivori. I nuovi regolamenti dell'Ue dovrebbero aprire la strada a questi prodotti, perciò anche le abitudini alimentari europee potrebbero dover cambiare. "Le valutazioni dell'Efsa sulla sicurezza degli insetti e dei prodotti come nuovi alimenti sono un importante contributo all'innovazione in questo settore".

Il parere, ultimo di una lunga serie, servirà da base per una prossima decisione sull'approvazione della commercializzazione. La Commissione deve ora presentare [entro sette mesi](#) al comitato permanente una bozza di atto esecutivo che autorizzi l'immissione sul mercato di tutti i Paesi europei. I produttori di insetti proteici per alimenti confidano che tutto ciò sarà possibile entro il primo semestre del 2021. Non è ben chiaro quanti, oltre ai seguaci di Greta, stiano fremendo nell'attesa di poter ordinare al ristorante pane verminoso o salsicce d'insetti.

Dall'inizio del 2019, i clienti della catena di supermercati tedesca Kaufland hanno la possibilità di scegliere tra aglio e vermi da pasto aromatizzati alle erbe, o vermi di bufalo con sentori di panna acida e cipolla. Secondo un [sondaggio condotto](#) l'anno scorso dal produttore alimentare vegano Veganz, il 41,6% delle 24.000 persone intervistate ha dichiarato che mangerebbe gli insetti se fossero preparati correttamente. La società di ricerche tedesca Civey ha invece concluso che il 70% degli intervistati ha rifiutato

categoricamente gli alimenti da insetti, mentre solo uno su cinque ha preso in considerazione la possibilità di provarli. Tutti populisti e identitari retrogradi da rieducare?

Commissione Europea e produttori di alimenti a base di insetti sono così infervorati da questa nuova moda insettivora che addirittura promuovono già studi e consumi di prodotti a base di grilli. Mangiare grilli aiuterebbe a sostenere la crescita di batteri intestinali benefici, e può anche ridurre l'infiammazione nel corpo, dice una ricerca europea. Il mantra si farà sempre più potente e assillante: gli insetti sono una parte importante della risposta alimentare per i nove miliardi di persone che abiteranno il pianeta Terra nel 2050. Se vogliamo continuare a fare figli e prenderci cura di malati e anziani, non ci resta che mangiare più insetti e meno mammiferi. Lo impone l'equilibrio ambientale e climatico. Gli allarmisti sono già all'opera: la situazione è insostenibile, allevare mammiferi da carne è un enorme onere ambientale, la produzione del mangime animale richiede molta terra e acqua... quindi gli insetti sono l'unica opzione promettente.

Infatti, nella strategia europea per lo **sviluppo ecosostenibile** delle aziende di allevamento ("Farm to Fork") sono stati già autorizzati i mangimi a base di insetti per l'allevamento di mucche, maiali, polli e ovini. "Per ridurre l'impatto ambientale e climatico della produzione animale, la Commissione faciliterà l'immissione sul mercato di **additivi innovativi** per mangimi che contribuiscano a ridurre l'impronta di carbonio, l'inquinamento dell'acqua e dell'aria e le emissioni di metano dell'allevamento". Dopotutto, gli insetti sono tra i protagonisti della creazione di **un'economia circolare**, in particolare attraverso *l'upcycling*, cioè il riutilizzo di vecchi alimenti (marciume e scarti) per farne ingredienti preziosi per le catene agroalimentari. Fino a un terzo dei rifiuti alimentari prodotti oggi, pari a circa 20 milioni di tonnellate, potrebbe essere adatto all'utilizzo nell'allevamento di insetti.

Insomma, non c'è nulla di più rispettoso dell'ambiente e di più conforme alla nuova ideologia verde (che si è impossessata dei cuori delle istituzioni di Bruxelles) dei vermi alimentari. Dopo l'abolizione della tradizione cristiana e i bavagli alle nostre coscenze, ora si vuole entrare anche nelle nostre cucine e controllare i nostri cibi? Ursula von der Leyen lo ha ripetuto al **summit "One Planet"** di Parigi lo scorso 13 gennaio: "L'Europa vuole essere la prima" della classe nelle nuove politiche verdi e nell'agroecologia, solo le politiche agricole **compatibili** con il "Green Deal" saranno autorizzate e finanziate. Ce ne faremo una ragione, andremo in carcere con il rosario in una mano e nell'altra i "capponi di Renzo"...