



Farina di grillo domestico: breve storia dei nuovi prodotti che troveremo in commercio

Dal 24 gennaio la società vietnamita Cricket One potrà commercializzare anche nell'Unione europea la polvere di *Acheta domesticus* in una serie di prodotti che si trovano abitualmente sui banchi dei supermercati. Abbiamo chiesto una dichiarazione in merito ai senatori Luca De Carlo (Fratelli d'Italia) e Gisella Naturale (M5S)

Il 24 gennaio 2023 è la data che segna un "prima" e un "dopo" rispetto al commercio in Europa della farina di grillo che verrà a fare compagnia, sotto forma di lavorato e semilavorato, alle più "ordinarie" scatole di pasta, biscotti e grissini a base di grano.

La società vietnamita **Cricket One**, che si occupa di allevamento e delle successive fasi di lavorazione dell'insetto, è riuscita ad assicurarsi anche un'**esclusiva sul mercato europeo per i prossimi 5 anni**.

Farina di grillo: ecco in quali prodotti la troveremo

Partiamo dall'inizio: il **24 luglio 2019** la società **Cricket One Co. Ltd** ha presentato alla Commissione una domanda di autorizzazione per l'immissione sul mercato dell'Unione di una **polvere parzialmente sgrassata di grillo domestico** (*Acheta domesticus*) come nuovo alimento. Secondo il diritto unionale, infatti, possono essere immessi sul mercato solo i cibi autorizzati e inseriti in un apposito elenco.



Grillo domestico (specie *Acheta domesticus*).

La procedura di autorizzazione avanzata dall'impresa riguardava, in particolare, l'uso della polvere in una serie di prodotti che si trovano abitualmente sui banchi dei supermercati: pane e panini multicereali, cracker, grissini, barrette, biscotti, ma anche salse, piatti a base di leguminose e verdure, pizza, prodotti sostitutivi della carne, fino ad arrivare alla birra e agli snack.

A distanza di un anno, l'**8 luglio 2020** la **Commissione** ha chiesto di effettuare una valutazione del prodotto all'**EFSA** ([l'Autorità europea per la sicurezza alimentare](#)) che, a sua volta, con un parere scientifico, ne ha **stabilito la sicurezza in termini di condizioni e livelli di uso proposti**,

sollevando, però, anche qualche perplessità.

I rischi della farina di grillo secondo l'EFSA

L'EFSA, in particolare, ha evidenziato che il consumo della farina di grillo può provocare una sensibilizzazione alle proteine di *Acheta domesticus*, le quali, rivelandosi potenzialmente allergiche, devono essere oggetto di ulteriori ricerche. La Commissione europea, dal canto suo, ha ritenuto che non sia necessario precisare la questione in etichetta perché non ci sono prove conclusive che collegano direttamente il consumo di *Acheta domesticus* a dei casi di sensibilizzazione primaria e allergie.

L'EFSA, poi, ha rilevato che il consumo della polvere può provocare reazioni nelle persone allergiche ai crostacei, ai molluschi e agli acari della polvere, aggiungendo che, se il substrato con cui vengono alimentati gli insetti contiene ulteriori allergeni, quest'ultimi possono ripresentarsi nel nuovo alimento.

Chi è la Cricket One?

Sulle piattaforme digitali, la [Cricket One](#) si presenta come un'azienda vietnamita nata nel 2017 che si occupa di allevamento di grilli e che punta sulla sostenibilità degli alimenti, delle bevande, dei cosmetici e del cibo per animali domestici che derivano da questi insetti. La sede produttiva si trova nel distretto rurale di Bình Phước, nel sud-est del Vietnam, ma ci sono anche altre sedi dislocate nel mondo, tra cui una in Italia.

Le linee di produzione della Cricket One sono variegata e contemplano “*il delicato grillo essiccato intero*” pronto da mangiare, ad esempio, in confezioni mix di snack, la *carne di grillo testurizzata* da cucinare, la *polvere proteica sgrassata e non sgrassata* e la *polvere finissima “170 macron”* per pasta, pane, noodles, ma anche drink energetici.

Nella tutela dei propri interessi, la società Cricket One Co. è riuscita ad accaparrarsi per i prossimi 5 anni l'esclusiva sulla commercializzazione della farina di grilli in Europa.



Le opinioni della politica

Sul vivace dibattito delle ultime settimane sulla farina di grillo da commercializzare in Europa, il senatore **Luca De Carlo** ha una posizione chiara. Infatti, il Presidente della Commissione Industria e agricoltura, nonché esponente di spicco di Fratelli d'Italia e punto di riferimento della maggioranza per le tematiche agricole ha affermato:

«Non credo che il 24 gennaio segni una data storica per l'arte culinaria italiana. Credo che – invece – siano proprio i nostri prodotti tradizionali ad aver tracciato la storia nel quadro alimentare globale. Il nostro Paese detiene il record di DOP e IGP, con più di 800 specialità contraddistinte da una qualità unica, riconosciuta in ogni angolo del mondo. Sulla scorta di queste premesse, l'Italia non ha e non deve avere paura dell'introduzione di farine di insetti o simili. Una nazione come la nostra, in cui la tradizione si fonde con l'eccellenza, può continuare a fregiarsi della pregevolezza delle proprie produzioni, lasciando poi a chi vuole sperimentare il novel food di poterlo fare con assoluta tranquillità» – prosegue De Carlo.

Il parere del Sen. Luca De Carlo sul cibo sintetico

«Su un altro piano, invece, va posta la questione relativa al **cibo sintetico** che è

quanto di più lontano dai prodotti naturali e tradizionali. Si tratta di qualcosa di profondamente slegato dai territori, dalla loro storia, dalla maestria dei nostri agricoltori e allevatori. In sintesi, è necessario valorizzare l'instimabile patrimonio alimentare tricolore, esaltando le peculiarità e le diversità delle singole aree perché esse, oltre a rappresentare un valore identitario, costituiscono una vera e propria ricchezza».



I senatori Luca De Carlo (Fratelli d'Italia) e Gisella Naturale (M5S) – Foto Facebook.

Il commento della senatrice Gisella Naturale

La senatrice **Gisella Naturale** (M5S), esperta di tematiche agricole, attuale Vice Presidente della commissione Industria e agricoltura e, nella precedente legislatura, capogruppo pentastellata per la commissione “**Agricoltura e produzione agroalimentare**”, focalizza l'attenzione sulla **sostenibilità di prodotti** con provenienze così distanti dall'Italia e, in generale, dall'Unione europea.

«In un momento in cui, anche per questioni di tipo climatico, forte è l'attenzione sulla filiera a km 0, è fondamentale contribuire a divulgare, anche in maniera più strettamente operativa, il concetto di cibo di prossimità. Vale a dire, un cibo che segue la ciclicità della natura, che sia sostenibile, salutare, a basso impatto ambientale, eticamente orientato ed ecologicamente virtuoso. Il rispetto degli attori dei processi

produttivi – dalla coltivazione alla trasformazione – insieme all’adozione di politiche di riduzione dell’impatto ambientale, come nel caso degli imballaggi, devono rappresentare una priorità.» afferma Naturale.

«La dieta mediterranea è la massima espressione del mangiare sano, – continua la senatrice – senza dover rinunciare al gusto. Un modello nutrizionale che, ad ogni latitudine, viene riconosciuto come un vero e proprio “salvavita”, in grado di ridurre l’incidenza di patologie, oltre che patrimonio immateriale dell’umanità UNESCO dal 2010. Non dimentichiamo, poi, il profondo valore culturale che il cibo tipico riveste nel nostro Paese. Mangiare non significa solo nutrire il corpo, ma è – specie in Italia – un rituale di convivialità e di esaltazione di quanto di buono e bello riescono a produrre i nostri territori, così variegati nelle declinazioni locali, anche sotto il profilo della biodiversità nazionale che deve essere opportunamente sostenuta e protetta».

Data di creazione

20/01/2023

Autore

selena-vacca