

L'Ue dichiara sicuri per l'alimentazione i vermi della farina: presto la produzione

I **vermi gialli della farina** potrebbero presto essere allevati in tutta Europa per il **consumo umano**. Questo dopo che l'*Agenzia per la sicurezza alimentare* dell'UE (EFSA) ha reputato **sicure per l'uomo** le larve di *Tenebrio molitor*. Eccetto per le persone con allergie ai crostacei e agli acari, l'insetto è stato infatti definito pienamente **commestibile**. L'azienda francese *Micronutris*, potrebbe quindi iniziare la **produzione in serie** di alimenti a base di vermi gialli nel giro di pochi mesi. La **fase di produzione** prevede che le uova vengano inizialmente separate dagli adulti mediante setacciatura. Il processo di **post-raccolta** include il risciacquo delle larve con acqua e la loro uccisione mediante immersione in acqua bollente. Seguono, infine, la **disidratazione** nei forni, il **confezionamento** e lo **stoccaggio**.

Le principali **componenti nutritive** degli insetti sono **proteine, grassi e fibre**. Rappresentano, inoltre, una fonte di cibo potenzialmente **sostenibile ed a basse emissioni di carbonio**. Non a caso, gli alimenti a base di insetti sono stati a lungo considerati una possibile soluzione per **ridurre le emissioni di gas serra** nella produzione alimentare. La vendita di questi prodotti è però **attualmente vietata** in Italia, così come in Francia, Germania e Spagna. La recente valutazione dell'EFSA potrebbe però ribaltare le carte in tavola ed aprire ad una **nuova era** per il settore alimentare.