

La Commissione europea autorizza la vendita dei grilli a scopo alimentare

Il 10 febbraio la Commissione europea ha autorizzato l'immissione sul mercato alimentare europeo dell'*Acheta domesticus*, ovvero **il grillo domestico**. Si tratta di uno degli ultimi passaggi necessari affinché l'insetto sia approvato come nuovo alimento. Sebbene il consumo di insetti non sia pratica largamente diffusa in Europa, secondo quanto dichiarato dalla FAO in futuro il loro consumo si potrebbe rivelare un elemento chiave per **un'alimentazione sostenibile** che riduca l'impatto ambientale delle attuali abitudini alimentari.

Con la [delibera del 10 febbraio](#) la Commissione europea ha reso il grillo domestico il terzo insetto autorizzato **per la commercializzazione nel settore alimentare** in Europa, insieme alla tarma della farina (*tenebrio molitor*) e alla locusta (*locusta migratoria*). Il grillo potrà essere venduto sotto forma di alimento essiccato, polverizzato o congelato. L'approvazione è giunta dopo il via libera dell'*European Food Safety Authority* (EFSA), la quale esegue una rigorosa valutazione scientifica sugli alimenti in esame. L'EFSA ha concluso che non vi sono rischi per i consumatori se non quelli legati alle allergie, in particolare per chi abbia pregresse sensibilità nei confronti di crostacei, acari della polvere e molluschi. I prodotti contenenti insetti hanno ad ogni modo l'obbligo di essere **adeguatamente etichettati**, affinché i consumatori possano compiere scelte alimentari consapevoli.

A prescindere dalle preferenze alimentari e tenendo in considerazione che il consumo di insetti costituisce in Europa ancora una pratica di nicchia, vi sono **alcuni risvolti positivi** in questo tipo di alimentazione che non andrebbero sottovalutati. Secondo la [FAO](#), infatti, entro il 2050 la popolazione mondiale sarà aumentata sino a raggiungere il picco dei 9 miliardi, fattore che aumenterà di molto la richiesta di proteine animali con un conseguente **incremento della pressione sull'ambiente e sulle risorse** disponibili quali acqua, terreni e biodiversità.

Il consumo di proteine animali si configura infatti come una delle pratiche che ha **un'impatto sull'ambiente tra i più disastrosi**: basti pensare che il settore agricolo è responsabile di [circa un quarto](#) delle emissioni globali di gas serra, delle quali il 60% è causato soltanto dagli allevamenti intensivi di animali da macello. Inoltre, un consumo eccessivo di carne rossa è considerato dall'Agenzia Internazionale per la ricerca sul cancro come **potenzialmente cancerogeno**, oltre che contribuire allo sviluppo dell'obesità e di varie malattie croniche. In un contesto del genere, il consumo degli insetti, alimento definito dalla FAO altamente **nutriente e salutare**, potrebbe contribuire all'alleggerimento della pressione sulle risorse.

L'entomofagia (il consumo di insetti) non è pratica diffusa in Europa, dove anzi sembra in

La Commissione europea autorizza la vendita dei grilli a scopo alimentare

alcuni casi costituire un vero e proprio tabù. Secondo [un'indagine della Coldiretti](#) eseguita nel 2021, solamente **il 16% degli italiani sarebbe favorevole** a portare sulla propria tavola questo tipo di alimento. Certo è che, vista la comprovata insostenibilità ambientale nel lungo periodo delle attuali abitudini alimentari e il loro impatto sulla salute, il ripensamento di alcune abitudini e il superamento di determinate barriere culturali si renderà presto necessario.

[di Valeria Casolaro]