



CITTA' DI TORINO

PROP 5906 / 2023

PROPOSTA DI MOZIONE

**OGGETTO: VALORIZZAZIONE DELLA FARINA TRADIZIONALE MADE IN PIEMONTE
E DIVIETO DI UTILIZZO DELLA POLVERE DI GRILLO NELLE MENSE
COMUNALI**

Il Consiglio comunale di Torino,

PREMESSO CHE

il 3 gennaio 2023 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il Regolamento di esecuzione (UE) 2023/5 della Commissione, modificando il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470, che autorizza l'immissione nel mercato della polvere parzialmente sgrassata di *Acheta domesticus*, o grillo domestico, quale nuovo alimento;

RITENUTO CHE

la commercializzazione della farina di grillo rappresenta un fattore di apprensione per l'impatto che potrebbe avere sull'agricoltura locale, in quanto – se la produzione venisse incentivata ed estesa – si potrebbe rivelare come un prodotto molto competitivo dal lato del prezzo nei confronti delle farine tradizionali;

come denunciato da Coldiretti, “valorizzare la vera e tradizionale farina Made in Piemonte deve essere un'assoluta priorità”, in quanto la nostra regione è sicuramente predisposta e preordinata alla produzione di frumento tenero;

il proliferare di farine e/o polveri alternative a quelle tradizionali potrebbe rivestire motivo di preoccupazione se queste, in futuro, venissero utilizzate anche per preparare i pasti delle mense “comunali”, ovvero quelle della ristorazione scolastica per il Nido d'infanzia, le Scuole dell'infanzia e le Scuole primarie e secondarie di primo grado;

RISCONTRATO CHE

secondo una recente indagine Coldiretti/Ixe, il 54% degli italiani è fortemente contrario all'introduzione degli insetti nella dieta, il 24% è indifferente, il 16% è favorevole e il 6% non risponde;

CONSTATATO CHE

la farina o polvere di grillo è un prodotto di recente introduzione e non è, quindi possibile, almeno del tutto, conoscerne gli effetti a lungo termine sulla salute;

TENUTO CONTO CHE

i rischi nell'impiegare la farina o polvere di grillo negli alimenti che poi potrebbero essere distribuiti, in futuro, nelle mense di competenza comunale, sono legati a due molecole: la chitina e l'ecdisterone, che hanno un'azione ormonale potenzialmente anabolica. Un consumo maggiore di insetti potrebbe, nel tempo, aumentare l'incidenza di allergie alimentari;

CONSIDERATO INOLTRE CHE

i minori di 18 anni, ovvero coloro che in maniera quasi maggioritaria usufruiscono del servizio di ristorazione della Città di Torino, sono sicuramente i soggetti a cui deve essere rivolta particolare attenzione e cautela nel somministrare cibi contenenti farine o polveri di grillo o loro eventuali derivati, in quanto più propensi allo sviluppo di reazioni allergiche, nonché condizioni mediche dovute alla contaminazione della farina predetta;

RITENUTO INFINE CHE

anche il comune di Torino, come tutte le altre Istituzioni, debba contribuire alla promozione di stili di vita sani, ad elaborare strategie per migliorare le abitudini alimentari dei cittadini e a contribuire alla salvaguardia delle eccellenze alimentari locali e nazionali, all'interno di un più generale contesto di sovranità alimentare e di scelta consapevole da parte degli stakeholders;

Tutto quanto sopra premesso e considerato,

IMPEGNA

Il Sindaco e la Giunta comunale:

ad esprimere sostegno per la produzione di farine tradizionali piemontesi, promuovendo la loro attività ed incentivando l’utilizzo di questi prodotti nelle mense comunali;

a vietare l’utilizzo delle farine e/o polveri di grillo all’interno delle mense comunali.

Torino, 23/02/2023

LA CONSIGLIERA
Firmato digitalmente da Paola Ambrogio