CITTA' DI TORINO

MOZIONE N° 69

Approvata dal Consiglio Comunale in data 04 dicembre 2023

OGGETTO: PREVENIRE LA CITOFOBIA DA INSETTI NELLA POPOLAZIONE.

Il Consiglio Comunale di Torino,

PREMESSO CHE

La storia dell'umanità è un continuo susseguirsi di nuovi cibi in una permanente evoluzione alimentare, sia per la necessità di arricchire la varietà delle diete e sia per soddisfare le richieste alimentari della popolazione in crescita, con la ricerca di soluzioni tecnologicamente sempre più avanzate in agricoltura, negli allevamenti e nella produzione di cibo.

E' naturale che tradizioni e abitudini alimentari comportino una naturale diffidenza verso le novità, che sono poi accettate e integrate nell'alimentazione. Esempi storici sono i pomodori e le patate, giunti in Europa nel XVI secolo, entrambe inizialmente considerate piante ornamentali o da giardino botanico. Le piante di pomodori furono addirittura considerate velenose e i pomodori entrarono nell'uso alimentare a partire dalle regioni meridionali sotto l'influenza spagnola. Le patate furono viste con diffidenza per la loro forma irregolare e l'uso iniziale fu utilizzata per l'alimentazione degli animali. Riso, mais, frutti tropicali, kiwi, quinoa, semi di chia, baobab, meduse, tempeh, konjac, edamame, seitan, tofu, amaranto, belgur, bacche di goji, eccetera, ma anche le varietà genetiche di alimenti conosciuti, sono stati Novel Food in un passato lontano o recente.

Vi sono certamente aspetti culturali, che rallentano l'introduzione di nuovi cibi e che inducono forme di "citofobia", ma sono prevalentemente gli interessi economici e politici di gruppi conservatori che, facendo leva sul mito delle tradizioni e sulla non conoscenza, amplificano e alimentano timori e disinformazione. La diffidenza dipende anche dalla presentazione alimentare, per cui è minore nei confronti di un ingrediente o di un integratore, piuttosto che verso un insetto intero. Così è per la cocciniglia, un insetto da cui deriva l'additivo rosso E120, con cui si colorano cibi vari. Gli insetti allevati per questo scopo (*Dactylopius coccus, Kermes vermilio, Porphyrophyra hamelis, Kermes ilicis, Margaroides polonia e Kerria lacca*) avrebbero un impatto ben diverso dell'estratto che si utilizza.

Gli esempi di "ostilità" più recenti riguardano la "carne coltivata", che somma anche la diffidenza

verso le tecnologie, e gli insetti, sebbene oggi tutti i Novel Food devono essere autorizzati dall'EFSA (*European Food Safety Authority),* l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, dopo una attenta valutazione scientifica. Il nuovo Regolamento (UE) 2015/2283, entrato in vigore nel gennaio 2018, ha esteso la qualifica di Novel Food a tutti gli alimenti derivanti da nuovi processi e pratiche di produzione, ai prodotti provenienti da piante, animali, microrganismi e minerali che non siano stati prodotti o utilizzati prima del 1997, esclusi in ogni caso gli organismi geneticamente modificati (OGM).

Nel gennaio 2023 gli Stati membri dell'Ue hanno autorizzato la polvere di grillo domestico (*Acheta domesticus*) come "Novel Food" (Regolamento di esecuzione UE 2023/5) stabilendo rigorosi e specifici requisiti di etichettatura sotto il profilo degli aspetti allergici e permettendo di commercializzare la farina parzialmente sgrassata di *Acheta domesticus* (grillo domestico) e le larve di *Alphitobius diaperinus* (verme della farina minore) congelate, in pasta, essiccate e in polvere. L'autorizzazione per i grilli in polvere, per quelli congelati, in pasta ed essiccati era già arrivata nel marzo 2022. Nelle stesse forme sono già commercializzati la locusta migratoria e la larva gialla della farina (*Tenebrio molitor*).

Nel marzo del 2023, i Ministri del Masaf (Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste), Mimit (Ministero delle Imprese e del Made in Italy) e del Ministero della Salute hanno approvato con intenzioni ostili quattro inutili decreti ministeriali su farina di grillo, locusta migratoria, verme della farina e larva gialla, i cui testi non risultano ancora disponibili e dovranno essere sottoposti all'esame della Commissione UE. Questi decreti sono in contrasto con la normativa, che attribuisce ai ministri competenti "atti di esecuzione non autonomamente applicabili, adottati dalla Commissione europea di atti dell'Unione Europea già recepiti o già efficaci nell'ordinamento nazionale".

Questi decreti pretenderebbero di tutelare il consumatore da assunzioni inconsapevoli con prescrizioni già presenti nelle norme sull'etichettatura e nell'autorizzazione europea, come una specifica etichettatura per indicare in modo preciso e visibile la provenienza del prodotto, i rischi connessi alla sua assunzione, la quantità di farina di insetti presente e scaffali dedicati per la vendita. Paradossalmente, l'enfasi "sovranista" finisce per favorire la diffusione del prodotto, perché i prodotti derivati dagli insetti avranno spazi dedicati senza doversi sobbarcare il costo e una maggiore visibilità. A questo proposito occorre osservare che gli imprenditori del settore non vogliono affatto nascondere gli ingredienti, ma al contrario vogliono evidenziare e reclamizzare gli insetti nel prodotto per i suoi effetti positivi.

Gli aspetti sanitari, in particolare le allergie, hanno minori implicazioni di quelle di molti alimenti tradizionali in commercio, a cominciare dai crostacei, le cui allergie colpiscono il 2% della popolazione mondiale e sono responsabili del 13% delle allergie. I vegetali (frutta, legumi, pomodoro, ecc.) sono responsabili del 72% delle allergie. Seguono crostacei e molluschi 13%, pesci 4%, uova 3 %, latte 3 %, cereali 2%, carni 1%, anisakis e lumache < 1%.

Non costituisce alcun problema sanitario, invece, la polemica sulla "chitina", una fibra simile alla cellulosa che svolge un'attività di prebiotico rinforzando la flora batterica. L'elenco dei cibi di uso corrente che contengono la chitina comprende i crostacei (cirripedi, granchi, gamberi d'acqua dolce, gamberetti, krill, aragoste, aragoste a testa piatta, mazzancolle, scampi), i molluschi (abalone, vongole, cuori di laguna, seppie, patelle, cozze, polpi, ostriche, litorine, cetrioli di mare, ricci di mare, capesante, lumache di mare, calamari, buccini), i funghi e tutti i prodotti derivati da crostacei, molluschi e funghi.

Non c'è nessuna necessità di indurre una sorta di "chitinofobia" peer motivi politici. Anzi, dall'interazione con la flora intestinale deriva il "chitosano", che riduce l'assorbimento di colesterolo. L'EFSA ne ha autorizzato la dose di 3 grammi al giorno per mantenere nella norma i livelli di colesterolo. Non hanno ancora ottenuto l'autorizzazione dell'EFSA le indicazioni sull'assorbimento dei grassi, sull'obesità e come lassativo. E' stato anche proposto come gomma da masticare per la prevenzione della carie.

Sul piano individuale, siamo nel campo della libertà e della libera scelta del consumatore, mentre il divieto o la limitazione sono espressione di proibizionismo politico e di oscurantismo scientifico.

Sul piano etico gli insetti sono molto più efficienti degli animali di allevamento nel produrre proteine. Gli insetti hanno bisogno di poco spazio e poca acqua, si riproducono velocemente e il loro ciclo vitale comporta l'emissione di pochissimi gas serra. In un contesto caratterizzato dal costante aumento della popolazione e dalla conseguente necessità di aumentare la produzione di cibo gli insetti sono una preziosa fonte di proteine per l'alimentazione umana, sia direttamente che indirettamente. La FAO (*Food and Agricolture Organization of the United Nations*) afferma che oltre 2,5 miliardi di persone si nutrono con insetti, per cui non vi è nessuna ragione per un ostracismo politico verso la farina di grillo indicata in etichetta tra gli ingredienti.

Il sondaggio promosso dalla Coldiretti riflette una posizione istintiva su una materia sconosciuta, ma il 54% di contrari non può limitare i diritti del 40% degli italiani, che già ora non sono contrari, senza considerare che l'orientamento si modificherà quando gli insetti saranno disponibili, adeguatamente etichettati, su scaffali separati degli esercizi commerciali. Non c'è alcun motivo di limitarne la commercializzazione, anche se dovesse rimanere un prodotto di nicchia, come molti altri prodotti in commercio. In ogni caso non sarebbe limitato il consumo di altri alimenti "tradizionali" di libera scelta. L'idea di introdurre il concetto di gradimento della maggioranza per il cibo è illiberale, discriminante e pericoloso, poiché dovrebbe valere il principio "io non lo mangio, ma tu sei libero di mangiarlo".

IMPEGNA

Il Sindaco e la Giunta a contrastare ogni forma di citofobia sull'alimentazione e a favorire eventi affinchè i cittadini possano ricevere informazioni ed eventualmente degustare prodotti (biscotti, crackers, chips, eccetera) con ingredienti a base di farine di insetti.