

NUTRISCORE E NOVEL FOOD, "ITALIA SOTTO ATTACCO: BENE ETICHETTE, RISCHIO PER ALLERGICI"

24 Marzo 2023



ROMA - Tra etichettatura Nutriscore e i novel food "la cucina italiana è sotto attacco" e la candidatura come patrimonio dell'umanità "è una tutela contro l'omologazione, da cibi sintetici a quelli a base insetti".

È l'allarme lanciato dalla Coldiretti che saluta positivamente i quattro decreti che regolamentano in Italia la vendita di farine a base di grilli, locuste, larve e tarme della farina arriveranno la prossima settimana sul tavolo della Commissione Europea.

Da panini e cracker a focacce e barrette, mangiare cibi a base di insetti può provocare allergie e, a evitarli, dovrebbe essere chi è allergico a gamberi e crostacei, ma anche a molluschi e acari, ovvero circa 800mila persone in Italia.

Intanto, all'indomani della stretta, a tornare sul tema è il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare Francesco Lollobrigida: "Il Governo garantirà che nessuno mangi insetti a sua insaputa, imponendo etichette chiare e visibili sui prodotti che li contengono".

Farine di grilli e biscotti di locusta: dopo l'autorizzazione alla vendita nell'Unione Europea, cibi a base di insetti saranno presto sugli scaffali dei supermercati. Fonti di proteine con pochi grassi e zuccheri, questi cibi non sono però del tutto innocui. Casi di allergie sono già stati registrati in Cina, Stati Uniti e in qualche caso in Europa.

A rispondere alle più frequenti domande in materia sono gli esperti della Federazione nazionale degli Ordini dei medici (Fnomceo). La maggior parte delle allergie alimentari associate al consumo di insetti, spiegano, "deriva da due proteine che stimolano negli individui suscettibili la produzione di anticorpi associati alle reazioni allergiche. Queste riconoscono le proteine nemiche e innescano la cascata di reazioni responsabile dei sintomi caratteristici delle allergie alimentari", da prurito e gonfiore a vomito, diarrea e, nei casi più gravi, shock anafilattico.

Le allergie a cibi a base di insetti possono manifestarsi anche come conseguenza di un'allergia ad altri alimenti, per via della reattività crociata. In particolare a stare attenti dovrebbero essere persone che hanno già altre allergie a gamberetti e crostacei. Mentre l'ipersensibilizzazione agli insetti è meno frequente in chi è allergico agli acari della polvere, ma sarebbe opportuno comunque anche in questo caso tenersi alla larga. Il pericolo riguarda circa il 2% degli italiani sensibili a altri alimenti di origine animale.

"In letteratura scientifica sono già stati riferiti numerosi casi di pazienti con reazioni a farine di artropodi, in particolare a farine di grilli", sottolinea Mario Di Gioacchino, presidente della Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica (Siaaic). Si tratta spesso di pazienti già allergici ad altre sostanze, sia alimentari che animali, che nella maggior parte dei

casi avevano un'allergia nota ai crostacei e dopo aver ingerito farine di grillo hanno avuto una reazione.

“Il rischio di anafilassi dopo l'ingestione di farine di grilli, in chi è allergico ai crostacei o agli acari non è di dominio comune, i pazienti non sono consapevoli della necessità di evitare l'ingestione di insetti. Poiché questi sono sempre più promossi come fonte di proteine in tutto il mondo, i medici dovranno educare i pazienti su questo rischio”, conclude Di Gioacchino.

Anche per questo, Coldiretti plaude ai quattro decreti del Governo che prevedono etichettature chiare e con scaffali dedicati per questi prodotti. L'Unione Europea avrà tre mesi per esprimere un parere, passati i quali, in caso di silenzio assenso, saranno pubblicati in Gazzetta Ufficiale.

“L'indicazione della presenza di farine di insetti con grande evidenza è importante per garantire la libertà di scelta della maggioranza degli italiani che vogliono evitarli, ma anche per tutelare la salute di quanti sono sensibili ai rischi di reazioni allergiche”.

Per questo, “è importante che l'eventuale presenza di insetti sia sempre indicata anche nei bar e nei menu dei ristoranti”, dice Coldiretti. Un modo in più per difendere pizza e pasta Made in Italy che va di pari passo all'annuncio della candidatura della nostra cucina come patrimonio dell'Unesco.