

Ma quanto sono nuovi i *novel food*? Pregiudizi e potenzialità sulla sostenibilità alimentare dei “nuovi” cibi: il caso studio degli insetti edibili¹

How new are novel foods? Prejudices and potentials of “new” food sustainability: The case study of edible insects

ROBERTA DAMENO²

Sommario

In Italia parlare di *novel food* e insetti edibili suscita ancora molta preoccupazione sia da una parte del mondo politico sia da una parte del mondo della produzione agroalimentare e più in generale da una parte dell’opinione pubblica. Due elementi contribuiscono sopra tutti a creare disinformazione e confusione. Il primo elemento deriva dal fatto che l’ordinamento giuridico dell’UE inserisce gli insetti edibili nella categoria estremamente eterogenea dei cosiddetti *novel food* insieme, per esempio, alla carne coltivata e ai semi di chia. Il secondo elemento deriva dal fatto che il dibattito politico, non solo in Italia, anziché soffermarsi sulla necessità di intervenire affinché sia garantito un cibo non solo di qualità, ma anche sostenibile, tratta il tema degli insetti edibili e più in generale dei *novel food* come una bandiera per ribadire la superiorità della cultura nazionale ed europea.

Parole chiave: Insetti edibili; *Novel food*; Sostenibilità, *Food security*; Cibo identitario.

1 Il presente articolo è frutto di una ricerca condotta nell’ambito del Progetto finanziato dall’Unione Europea – NextGenerationEU - Piano Nazionale Resistenza e Resilienza (PNRR) – Missione 4 Componente 2 Investimento 1.3 – Avviso N. 341 del 15 marzo 2022 del Ministero dell’Università e della Ricerca. Codice progetto PE00000003, Decreto Direttoriale MUR n. 1550 dell’11 ottobre 2022 di concessione del finanziamento, CUP D93C22000890001. Titolo progetto “ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods”.

2 Dipartimento di Giurisprudenza, Università degli studi di Milano Bicocca. roberta.dameno@unimib.it

Abstract

In Italy, the issue of insects used in human food is causing disgust and concern among part of the political world, part of the agri-food industry and, more generally, part of the public opinion. Two elements in particular contribute to the misinformation and confusion surrounding this topic. The first stems from the fact that the EU legal system includes edible insects in the extremely heterogeneous category of so-called novel foods along with, for example, synthetic meat and chia seeds. The second element derives from the fact that the political debate, not only in Italy, treats the issue of edible insects and, more generally, novel foods as a flag to reaffirm the superiority of national and European culture, rather than focusing on the need to intervene to ensure that food is not only of high quality but also sustainable.

Keywords: Edibles insects; Novel foods, Sustainability; Food security, Food identity.

1. Introduzione

Questo articolo utilizza il tema dei *novel food* come una sorta di caso studio per mettere in evidenza come gli stili alimentari e più in generale il cibo vengano utilizzati come strumenti di controllo e di potere sulle persone e come elementi determinanti dei percorsi di costruzione delle identità sociali.

Parlare di diritto al cibo, infatti, significa non solo occuparsi di sottolineare come ancora oggi esistano delle diseguali possibilità di accedere al cibo sano, adeguato e di qualità, ma anche soffermarsi sulla retorica del linguaggio e dei termini che solitamente vengono utilizzati per descrivere gli alimenti. Qualità, territorialità, tradizione e bontà, sono tutti aggettivi che qualificano il cibo. La politica e il diritto usano questi aggettivi, da un lato per alimentare il discorso sulla tutela delle identità geografiche, nazionali ed europee e, dall'altro lato, per rafforzare le posizioni di mercato delle realtà economiche interne a ciascun Paese o, nel caso, interne ai confini dell'Unione Europea.

Nelle pagine che seguono, quindi, cercherò di mostrare come la tutela del diritto all'accesso al cibo per l'umanità intera possa entrare in conflitto con la tutela delle identità culturali e come queste identità vengano spesso utilizzate dalla politica, e a volte anche dal diritto, per alimentare le disegualianze e conseguentemente aumentare il divario tra le persone che vedono riconosciuti o che comunque possono rivendicare in modo legittimo i loro diritti fondamentali e le persone che non vedono tutelati neppure i loro bisogni primari.

2. Ma cosa sono i *novel food*?

La prima difficoltà che deve essere affrontata quando si ragiona sul tema dei cosiddetti “nuovi cibi” è quella di comprendere e di dare una definizione del concetto di novità legato all'alimentazione.

Nel linguaggio comune, l'affermazione “ho mangiato un cibo nuovo” significa: ho provato per la prima volta a mangiare qualcosa che non avevo mai provato o che comunque non avevo mai visto sulla mia tavola. Per chi consuma, è nuovo qualsiasi cibo che non ha ancora assaggiato: sia perché proveniente da una cultura distante – non necessariamente geograficamente distante – sia perché creato attraverso attività di selezione da parte di agricoltori e di allevatori – pensiamo al mapo³ o, più recentemente, al Pluot (noto come uovo di dinosauro)⁴ – sia perché creato in laboratorio attraverso delle tecniche nuove, o considerate tali – per esempio gli alimenti ogm e, più recentemente, la cosiddetta carne coltivata. I nuovi cibi sono, insomma, un insieme eterogeneo di alimenti che hanno in comune solo il fatto di essere considerati nuovi da parte di chi si avvicina al loro consumo per la prima volta. La novità, infatti, non si misura prendendo solo in considerazione l'alimento in sé, ma si misura in relazione ai contesti in cui le persone, che acquistano e consumano i cibi, vivono.

Anche il linguaggio giuridico utilizza, in pratica, il termine “nuovo” nella medesima accezione.

Il Regolamento (UE) n. 2283 del 2015 – entrato in vigore abrogando il precedente Regolamento (CE) 258/97 – definisce, infatti, come nuovi alimenti tutti i prodotti e tutte le sostanze alimentari che sono privi di *storia di consumo significativo* all'interno dell'Unione Europea alla data del 15 maggio 1997 – data di entrata in vigore del Regolamento n. 258/97.

La novità delle sostanze alimentari è, quindi, non solo legata al fatto che queste sostanze siano create *ex novo* in laboratorio, ma anche al fatto che esse non risultino presenti nel mercato europeo alla data fissata dalla norma. La novità dei cibi risiederebbe, allora, proprio nel fatto di non essere cibi abituali e significativi all'interno del contesto economico e culturale dell'unione Europea, vale a dire, semplificando: per il diritto, è nuovo qualsiasi alimento che le persone non trovano abitualmente nelle vetrine dei negozi europei e sulle loro tavole.

3 Forse sono in pochi a sapere che il mapo è un ibrido ottenuto dall'incrocio tra mandarino e pompelmo realizzato nel Centro di ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee di Acireale, in provincia di Catania.

4 Il Pluot è uno dei tanti ibridi creati dalla società californiana Zaiger Genetics a fine del secolo scorso. La società è impegnata nella creazione di sempre nuovi ibridi per soddisfare la richiesta di novità nel mercato ortofrutticolo effettuata da una parte di popolazione disposta a spendere cifre importanti pur di portare in tavola alimenti in grado di destare curiosità e di sottolineare l'esclusività dell'accesso al loro consumo.

Le categorie di alimenti identificati dalla norma come *novel food* sono assai varie e differenti tra loro. Esse ricomprendono:

- gli alimenti con una struttura molecolare nuova o modificata;
- gli alimenti costituiti, isolati o prodotti da microorganismi, funghi o alghe;
- gli alimenti costituiti, isolati o prodotti da materiali di origine minerale;
- gli alimenti costituiti, isolati o prodotti da piante (a eccezione degli alimenti che vantano una storia di uso sicuro come alimento nell'Unione prima del 15 maggio 1997);
- gli alimenti costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari (la carne coltivata);
- gli alimenti costituiti da nanomateriali ingegnerizzati;
- gli alimenti costituiti, isolati od ottenuti a partire da animali (a eccezione degli animali che vantano una storia di uso sicuro nell'Unione prima del 15 maggio 1997);
- le vitamine e i minerali; gli alimenti utilizzati prima del 15 maggio 1997 esclusivamente come integratori alimentari.

Rientrano nei *novel food*, quindi, alimenti sintetizzati in laboratorio, come la carne coltivata, ma anche alimenti tradizionali di altri Paesi (non consumati abitualmente all'interno dei confini UE), come per esempio i semi di chia e gli insetti edibili.

Non rientrano nei *novel food*, invece gli OGM, gli alimenti clonati, gli enzimi, gli additivi e gli aromi alimentari per i quali esiste una regolamentazione specifica.

Tutti i *novel food* per poter essere commercializzati all'interno dell'Unione europea devono ottenere un'autorizzazione specifica che certifichi la loro sicurezza, sia per quanto riguarda la composizione dell'alimento sia per quanto riguarda il processo di produzione. Vi è una procedura semplificata e più veloce per quegli alimenti tradizionali in altre culture extra UE, ma in ogni caso è necessario compilare una domanda di autorizzazione che comprenda oltre al nome e alla descrizione dell'alimento tradizionale, la composizione, il Paese di origine e la documentazione relativa alla storia di consumo significativo e sicuro come alimento di Paese terzo.

Il Regolamento fa esplicito riferimento alla necessità di utilizzare il principio di precauzione per garantire la tutela della salute pubblica.

Da questi primi elementi si può fin da subito notare come sia la società sia il diritto europei sposino e alimentino l'idea che tutto ciò che non è cibo della tradizione dei Paesi dell'Unione, per poter avere un accesso al mercato interno, deve dimostrare di essere sicuro e non pericoloso. In pratica, si genera e si rafforza il pensiero che il cibo tradizionale europeo sia superiore per qualità e sicurezza ai cibi che sono tradizione di altri contesti geografici e culturali, l'eurocentrismo risulta senza dubbio evidente.

Una seconda considerazione deve, però, essere fatta: il Regolamento europeo sembra, infatti, alludere all'idea che esista una identità europea per quanto riguarda l'alimentazione, tanto da creare due categorie di alimenti: la prima comprendente tutti i cibi utilizzati in modo significativo all'interno dei confini dell'UE – cibi che in pratica assumono la connotazione di “tradizionali” – la seconda comprendente tutti gli altri cibi che o perché realmente nuovi o perché tradizionali di altre culture extra UE, necessitano di controlli adeguati. Questo fatto è estremamente interessante, poiché, riguarda un contesto, quello dell'alimentazione, dove maggiori sono le differenze e soprattutto le rivendicazioni identitarie nazionali ma anche micro-regionali all'interno dei confini europei⁵.

È utile quindi sottolineare come il Regolamento europeo ponga le basi per la creazione di un discorso protezionistico per quanto riguarda i prodotti alimentari che non riguarda solo l'aspetto economico, ma anche e forse ancora di più l'aspetto culturale. Il messaggio veicolato, infatti, è che i cibi tradizionali europei – e poco importa se la maggior parte dei cibi ormai parte della tradizione provengono da altre aree geografiche o se è estremamente difficile poter distinguere una tradizione europea per quanto riguarda gli stili alimentari – sono migliori e sicuri al contrario dei cibi provenienti da altri contesti culturali.

C'è da osservare, però, che la norma europea non prevede controlli e limitazioni con l'unico fine di tutelare la salute delle persone, ma – ed è la stessa norma ad affermarlo in modo esplicito – anche di perseguire gli obiettivi di carattere economico, quali il buon funzionamento del mercato interno e la promozione della competitività e della capacità d'innovazione dell'industria alimentare europea (Santini 2023). In particolare, il Regolamento considera «opportuno promuovere le nuove tecnologie e le innovazioni nella produzione alimentare poiché ciò potrebbe ridurre l'impatto ambientale della produzione alimentare, migliorare la sicurezza alimentare e apportare benefici ai consumatori, a condizione che sia garantito il livello elevato di tutela del consumatore». E proprio per stimolare l'attività di ricerca e di innovazione

5 Non è questo il luogo per approfondire questo tema, che avrebbe bisogno di una riflessione ampia e di uno spazio adeguato. Il discorso sul cibo e in generale sull'alimentazione come momento di espressione, di rivendicazione e di creazione delle identità è un argomento che viene trattato all'interno del progetto Onfood e che sarà oggetto di una pubblicazione a sé stante. Tale argomento si intreccia poi con il tema dell'identità culturale europea che, anche in relazione alle sentenze n. 156 e n.157 del 2021 della Corte di Giustizia Europea, sembra faticosamente essere posta al centro del dibattito. Secondo chi scrive, lo scontro tra la protezione delle identità nazionali e l'affermazione dell'identità europea si svolge anche nel settore dell'alimentazione: l'importanza data dal legislatore europeo, dalla Commissione Europea e dai legislatori degli Stati appartenenti alla UE ai *novel food*, alle indicazioni di qualità e alle certificazioni dei cibi legati al territorio e/o alle tradizioni di un territorio – prime tra tutte le IGP e le DOP di cui si tratta ampiamente in questo Dossier – ne sono una prova tangibile.

si prevede un diritto esclusivo di commercializzazione per un periodo quinquennale in caso di concessione dell'autorizzazione.

La procedura di autorizzazione, quindi, cerca di tutelare interessi differenti tra loro: quelli della ricerca, quelli di chi produce alimenti, quelli di chi coltiva e alleva e quelli delle persone che consumano.

3. Giudizi, atteggiamenti e orientamenti sociali sui nuovi cibi

Come si è visto nel paragrafo precedente la categoria dei *novel food* è ampia ed eterogenea. La prima domanda che ci si deve porre, quindi, è se tutti i *novel food* suscitano la stessa attenzione da parte dell'opinione pubblica e da parte della politica.

La risposta è, ovviamente, scontata. Basta, infatti, osservare lo spazio dedicato al tema nei media e soffermarsi sugli slogan utilizzati dai partiti politici, per verificare che i *novel food* che suscitano maggiore interesse e al contempo maggiore preoccupazione sono senz'altro la carne coltivata da un lato e gli insetti edibili (e le farine di insetto) dall'altro lato.

L'interesse che questi cibi sollevano è sia positivo – vi è molta attenzione per le potenzialità che questi cibi hanno – sia negativo – per parte della popolazione a prevalere sono il rifiuto psicologico e il disgusto (White et al. 2023).

L'attenzione positiva deriva in primo luogo dalla consapevolezza che questi “nuovi” alimenti possano rappresentare una risposta adeguata ai problemi di sostenibilità ambientale. Gli stili alimentari basati sul consumo di proteine animali derivate dalla carne coltivata e/o dagli insetti avrebbero dei vantaggi per l'ecosistema rispetto al consumo di carni da allevamenti di animali “tradizionali”. Si calcola, infatti, che attualmente gli allevamenti animali per la produzione di carne e di latte contribuiscono per circa il 22% delle emissioni totali di gas a effetto serra (FAO 2017) e a questo dato devono aggiungersi anche quelli relativi al consumo di acqua e di suolo⁶ (Bonnet et al. 2020).

L'attuale consumo di carne “tradizionale”⁷ è già oggi insostenibile per il pianeta e si deve considerare, inoltre, che la richiesta di carne è destinata ad aumentare sempre di più sia a causa dell'aumento della popolazione mondiale sia a causa della modificazione delle diete da parte di popolazioni

6 Il 35% del totale delle terre destinate alla coltivazione è dedicata alla produzione di coltivazioni per l'alimentazione animale.

7 Utilizzo il termine tradizionale in un'accezione ampia, indicando sia gli animali da carne che comunemente vengono utilizzati, ovini, bovini, suini, volatili, sia i metodi di allevamento che escludono la carne coltivata.

prima prevalentemente flexitariana⁸ e che oggi si uniformano al modello alimentare occidentale e nordamericano (Damenò 2023). Trovare delle alternative al consumo di proteine di origine animale che abbiano minor impatto ambientale diventa quindi estremamente necessario.

In secondo luogo, vi è la ragionevole speranza che questi cibi possano essere utilizzati in modo vincente per raggiungere l'obiettivo posto dall'Agenda 2030 di sicurezza alimentare e di fame zero, fornendo la possibilità di accedere a un cibo sano, giusto e adeguato all'intera popolazione mondiale.

Allo stato della ricerca, soprattutto gli insetti rappresenterebbero, infatti, sotto il profilo nutrizionale, una risposta adeguata al bisogno sempre crescente di alimenti ricchi di nutrienti e, sotto il profilo ambientale, una soluzione ecosostenibile per il basso impatto ambientale del loro allevamento (FAO 2021). Inoltre, la facilità e il poco spazio necessario alla produzione renderebbero gli insetti una strada facilmente percorribile per i Paesi più poveri e con infrastrutture limitate, consentendo delle produzioni locali e familiari.

In terzo luogo, l'interesse per questi nuovi alimenti deriva sicuramente dalla curiosità e dalla voglia di provare cose nuove ed esclusive e che, al contempo, abbiano un impatto positivo sulla salute.

L'attenzione negativa deriva, invece, da tre ordini di questioni: la prima risiede nella preoccupazione per la salute di chi se ne ciba, la seconda risiede nella difficoltà ad approcciarsi a questi cibi senza essere oggetto di neofobia, e la terza risiede nel paventato rischio che l'introduzione di nuovi alimenti possano danneggiare il cibo "tradizionale europeo".

Se la carne coltivata sembra avere ancora degli ostacoli da superare prima di riuscire a essere considerata un alimento alternativo alla carne tradizionale (Damenò 2023), alcuni insetti hanno già ottenuto l'autorizzazione al consumo da parte della cittadinanza europea: la tarma della farina, la locusta, il grillo domestico, le larve del verme della farina, dal momento che è stata accertata la loro non pericolosità per la salute umana. Il numero di insetti commercializzabili è, sicuramente, destinato ad aumentare velocemente.

La questione che dobbiamo porci è se il consumo di questi nuovi alimenti può davvero essere una valida risposta alla richiesta di proteine di origine animale da parte della popolazione mondiale. Oppure se questi alimenti non siano visti solamente come cibo ludico, destinato, almeno in Europa, a un consumo saltuario, durante le feste e nelle occasioni dove si vuole stupire e creare sorpresa.

Nella parte della popolazione mondiale che non ha problemi economici riguardo all'accesso al cibo sicuro, adeguato e di qualità, esiste, infatti, una vera e propria moda di consumare cose "strane e fuori dal comune", che

8 Il termine, pur essendo un neologismo, si riferisce a comportamenti alimentari tradizionali per la maggior parte della popolazione mondiale, che privilegiano il consumo di alimenti vegetali, non escludendo completamente le proteine di origine animale.

si esprime sia attraverso la richiesta di avere a disposizione prodotti ibridi sempre nuovi, sia attraverso la richiesta di riscoprire cibi antichi, il cui consumo diventa esclusivo, sia attraverso la richiesta di avvicinarsi a cibi lontani dall'ordinario. E, per avere prova di ciò, è sufficiente contare il numero di *influencer* che si occupano di cibo e verificare quali sono i messaggi che vengono veicolati, corredati da foto che mettono in evidenza la stravaganza dei cibi e non le loro qualità e le loro potenzialità (Onorati & Siciliano 2024).

Gli insetti sono parte rilevante di questa cultura dell'eccesso e della stravaganza alimentare.

Per riuscire a creare un consumo "normale" e quotidiano, le società che producono alimenti a base di insetti propongono cibi in cui gli insetti non si vedono e nei quali non si sente neppure il loro sapore. Le farine e i prodotti realizzati a partire dalle farine, come cracker, merendine, burger, preparati per pizza e pane, sono, infatti, gli alimenti che vengono proposti al consumatore europeo, pubblicizzandoli come prodotti più sostenibili non solo sotto il profilo ambientale ma anche sotto il profilo nutrizionale a causa del loro alto contenuto proteico. Il consumo di insetti diventa, quindi, un consumo da preferire soprattutto in un contesto sociale dove le diete proteiche godono di un consenso sociale molto forte. La disponibilità a mangiare insetti è, infatti, associata in modo notevole alla loro preparazione e all'aspetto dei prodotti (Tuccillo et al. 2020).

L'utilizzo degli insetti come cibo stravagante e la commercializzazione di prodotti in cui gli insetti vengono nascosti sono due aspetti della medesima questione: il sentimento di estraneità culturale che fa sì che gli insetti debbano essere "riculturalizzati" per poter soddisfare le esigenze del consumo europeo.

Di fatto ciò rappresenta, a mio avviso, una nuova forma di neocolonialismo alimentare: gli insetti fanno parte dell'alimentazione tradizionale di contesti culturali altri rispetto all'Europa⁹, ma il loro consumo non è "civilizzato". Solo dopo aver ottenuto un'autorizzazione e solo dopo essere stato trasformato e adeguato alle aspettative e ai bisogni europei il loro consumo può diventare parte di un'alimentazione corretta e sana. Gli insetti, in pratica, vengono riproposti all'interno dell'alimentazione europea come alimenti nuovi, trasformati e denaturati. Le domande che è necessario porsi a questo punto sono: ma, quindi, gli insetti sono davvero da considerare come una risposta alla fame nel mondo oppure sono solamente delle nuove forme di alimentazione per quelle persone che, non avendo problemi economici di accesso al cibo, vogliono soddisfare altre esigenze? E, correlata alla domanda precedente: quante persone in Europa, almeno attualmente, sono disposte a sostituire completamente o comunque in misura significativa il consumo

⁹ Secondo i dati della FAO oltre 2100 specie di insetti edibili sono già presenti nelle abitudini alimentari di circa 130 Paesi.

di carne da animali “tradizionalmente” destinati al consumo umano con il consumo di insetti?

In Europa, l'accettabilità come cibo nei confronti degli insetti è differente tra Paese e Paese. Come è facilmente immaginabile nelle Nazioni come il Belgio, l'Olanda e la Danimarca le persone sono maggiormente propense a cibarsi in generale di proteine alternative alla carne tradizionale e in particolare di insetti, poiché in questi paesi vi è una ampia sensibilizzazione nei confronti delle questioni ambientali. L'Italia sembrerebbe essere lo Stato dove le persone sono le più diffidenti (Onwezen et al 2021; IPIF 2024) e ciò, nonostante il fatto che proprio l'Italia vanta degli antichi alimenti tradizionali in cui gli insetti sono l'ingrediente fondamentale: il sardo casu marzu e l'abruzzese cacio marcatto.

In tutte le ricerche effettuate finora (Merlino et al. 2023) emerge che, in Europa e nel nord America, gli insetti non sono considerati un alimento normale e, almeno per ora, non possono aspirare a sostituire in misura significativa il consumo di carne tradizionale.

Almeno per il momento, quindi, gli insetti non rappresentano ancora la risposta alla necessità di creare un consumo critico e sostenibile per quella parte di popolazione mondiale che consuma di più e che ha uno stile di vita, non solo alimentare, che impatta maggiormente sull'ecosistema.

Vi è poi un altro elemento che deve essere tenuto in considerazione: il costo degli alimenti che contengono insetti. Ad oggi, i prodotti che contengono le farine di insetti sono prodotti di fascia alta, proprio perché, come si diceva in precedenza, sono pensati per un pubblico attento alla propria salute e disposto a spendere per avere degli alimenti sicuri, biologici e di qualità. Questo fatto rende questi prodotti alimenti da consumare saltuariamente e non prodotti a largo consumo. quanto meno per una fetta della popolazione. Almeno fino a quando non si ridurranno i costi, sarà impossibile che questi alimenti possano rappresentare una strada per la riduzione e l'azzerramento della fame, ma saranno solo un'ulteriore possibilità alimentare sulle tavole di chi è più “ricco”.

4. Dieta mediterranea vs insetti: uno scontro di civiltà?

Gli insetti edibili insieme alla carne coltivata sono stati utilizzati in Italia nella campagna elettorale per le votazioni europee del 2024 da parte di una precisa area politica per mettere in evidenza la necessità di proteggere la cultura alimentare e culinaria italiana dalle invasioni straniere. In particolare la Lega guidata da Matteo Salvini e Fratelli d'Italia hanno veicolato sia attraverso i manifesti sia attraverso gli spot elettorali e soprattutto all'interno degli spazi di comunicazione tradizionali e dei social network l'idea che l'Unione europea fosse maggiormente a favore del consumo alimentare degli

insetti rispetto all'alimentazione basata sulla nostrana dieta mediterranea, presentandosi così come paladini non solo delle tradizionali culinarie e più in generale culturali italiane, ma anche degli interessi economici che il comparto alimentazione rappresenta.

La dieta mediterranea è stata rappresentata, in pratica, come un baluardo a difesa della cultura "occidentale" e contro tutti gli altri stili alimentari, colpevoli di snaturare non solo la cultura, ma di mettere a rischio i valori e i simboli che sono a fondamento dell'identità italiana ed europea. Due erano i messaggi che venivano continuamente ribaditi. Da un lato, il fatto che l'Europa, consentendo il consumo di insetti e consentendo la ricerca sulla carne coltivata, è, di fatto, colpevole di penalizzare gli agricoltori e gli allevatori italiani, che per tradizione forniscono prodotti di qualità, sani e sicuri. Dall'altro lato, il fatto che l'apertura nei confronti di cibi appartenenti ad altre culture mina i prodotti e gli usi alimentari della tradizione italiana, che sono migliori per qualità e sicurezza rispetto a quelli di tutti gli altri Paesi.

In un post del 3 giugno, solo per fare un esempio della retorica dei messaggi, l'on. Salvini pubblicava la frase seguente: «Stomachevoli pietanze a base di vermi, grilli e cavallette, tanto amate dai burocrati di Bruxelles? No grazie, se le mangino loro! Sì a un buon panino con prodotti italiani, magari accompagnato da un ottimo bicchiere di vino rosso». Credo che il post si commenta da solo. L'unico elemento da mettere in evidenza è il fatto che il cibo è diventato l'oggetto di scontro con l'Europa e, quindi, con i partiti europeisti definiti «al servizio di pochi miliardari che vogliono imporre bistecche sintetiche, latte finto, formaggio finto, vino finto e farina di insetti».

Il cibo sarebbe in grado di distrarre l'attenzione di una parte dell'opinione pubblica dai problemi economici e sociali italiani e ciò dimostra il fatto che l'idea che la dieta mediterranea e i prodotti agricoli e di allevamento italiani siano superiori sia ampiamente diffusa e condivisa e che sulla loro difesa si possano ottenere consensi e voti.

Non solo la politica, però, sposa e fa proprio il messaggio dello scontro tra civiltà alimentari. A fine 2023, la catena di supermercati *Naturasi*, specializzata nella vendita di prodotti biologici e naturali, per esempio, ha effettuato una vera e propria campagna contro gli insetti edibili, attraverso manifesti che veicolavano, ancora una volta, il fatto che cibarsi di insetti e di carne coltivata non sia sano e non rispetti i valori della "Natura". Gli slogan che si potevano leggere erano i seguenti: "gli insetti lasciamoli nel loro mondo, nei nostri negozi la salute", e ancora: "cibo a base di insetti e cibo sintetico non rientrano nei nostri principi di vita e salute. Porremmo la massima attenzione affinché non arrivino nei nostri negozi".

Ancora una volta si può osservare come esista una vera e propria retorica del cibo sano e sicuro. Il cibo assume dei valori che vanno ben al di là dei principi di salute e di salubrità, ma ricomprendono e delinano i valori dell'identità culturale italiana ed europea.

Gli stili alimentari, quindi, sono stati utilizzati e vengono ancora oggi utilizzati per discriminare e per mettere in condizione di inferiorità tutte quelle persone che, per le loro tradizioni culturali, si cibano in modo differente dal nostro. Il cibo reca con sé sicuramente forti ed importanti elementi di distinzione e di rappresentazioni identitarie, ma anziché diventare un tavolo su cui generare il confronto per assicurare i diritti a un cibo culturalmente adeguato a tutte le persone, diventa elemento di chiusura e strumento di sopraffazione delle identità altre.

E con questa chiusura nei confronti dei nuovi cibi si chiude anche l'obiettivo del perseguimento della sostenibilità dell'alimentazione e della tutela dei diritti delle future generazioni e della sicurezza e dell'accesso al cibo per tutte le persone già esistenti sul nostro pianeta. In pratica, infatti, viene ribadito con forza il proprio diritto al cibo culturale come se questo diritto non debba, però, essere bilanciato con gli altri diritti – primo fra tutti il diritto alla sostenibilità ambientale – e con gli interessi delle altre persone – ovvero con il diritto a non essere affamate e ad accedere a cibi di qualità.

5. Gli insetti: cibo del futuro?

Per rispondere a questo interrogativo, è necessario allargare l'analisi avendo un approccio multidisciplinare e interdisciplinare. Il tema dei *novel food* deve essere affrontato senza pregiudizi e tenendo in considerazione non solo gli aspetti nutritivi, non solo gli aspetti culturali e di innovazione gastronomica, non solo i possibili rischi per la salute, ma anche gli aspetti che riguardano la sostenibilità ambientale e i diritti delle generazioni future. Non basta, quindi, rispondere a questo interrogativo, facendo ricerche sulla percezione e sulle attitudini di consumo delle persone, ma, se i *novel food* rappresentano realmente una strada per un'alimentazione adeguata e sostenibile sia economicamente sia socialmente sia sotto il profilo ambientale per l'intera popolazione mondiale, ci si deve domandare se le istituzioni pubbliche sono in grado di proporre politiche che agevolino l'ingresso di questi alimenti nell'alimentazione di tutte le persone, nel pieno rispetto della loro salute e dell'autonomia delle loro scelte.

Come si è messo in evidenza nel corso di questo articolo, le persone che vivono nei contesti europei e nord americani considerano il consumo di insetti per lo più come un consumo curioso spinto dalla voglia di provare novità. Sono ancora poche le persone così attente alle tematiche di sostenibilità ambientali da adottare stili alimentari consapevoli e, tra queste, sono ancora meno le persone che scelgono di sostituire la carne tradizionale con le proteine derivanti dagli insetti. Per il momento solo una parte dell'opinione pubblica è attenta ai messaggi che le agenzie internazionali veicolano sulla necessità di modificare gli stili alimentari per vivere in modo più sostenibile.

Bisogna, sicuramente, tenere in considerazione che l'alimentazione ha davvero una forte connotazione identitaria e ciò vale per tutte le popolazioni e non solo per chi vive in Italia e in Europa. I tempi per modificare le proprie abitudini alimentari e per far entrare all'interno del nostro stile alimentare cibi nuovi sono lunghissimi. E, infatti, le società che commercializzano cibi contenenti insetti cercano di predisporre cibi simili a quelli che rientrano all'interno delle diete culturali: pensiamo alla farina di insetti nella panificazione e nella preparazione della pizza. Così facendo cercano di proporre ingredienti nuovi, ma che possano essere utilizzati nella preparazione di cibi tradizionali.

Bisognerà vedere se questa strategia funzionerà e soprattutto se non porterà con sé dei rischi per la salute delle persone. Infatti, se è sicuramente vero che gli insetti rappresentano un'alimentazione tradizionale in alcuni Paesi del mondo e che una tale alimentazione è sicura per le popolazioni che la utilizzano, ci si deve chiedere, però, come questi alimenti possano inserirsi in modo corretto negli stili alimentari che tradizionalmente non li prevedono. Bisogna, cioè, mettere in evidenza il fatto che gli insetti hanno un apporto proteico importante e che le farine di insetti sono prodotti proteici e non andrebbero utilizzate, quindi, allo stesso modo delle farine di cereali. Allo stato attuale, il consumo di insetti è ben lontano dal rappresentare una corretta alimentazione: cracker e barrette sono prodotti che svolgono una funzione ricreativa e le farine per preparare pizza e pane vengono per lo più utilizzate senza tenere conto del loro contenuto proteico. È necessario, quindi, far comprendere a chi li consuma che tali prodotti non possono essere inseriti nelle diete così come i normali prodotti da forno.

Attualmente grilli e larve sono consumati come alimenti da degustazione e si aggiungono agli alimenti più tradizionalmente utilizzati, anziché sostituirli. Potremmo quindi trovarci in una situazione di iperalimentazione con tutti i conseguenti problemi a livello di salute che una dieta iperproteica comporta.

Vi sono poi delle questioni che riguardano le allergie alimentari. Dai dati disponibili in letteratura (De Marchi 2021), le persone allergiche ai crostacei e agli acari della polvere sono potenzialmente a rischio di allergie derivate dall'ingestione di insetti a causa della presenza di due molecole allergeniche: la Tropomiosina – il principale allergene cross-reattivo tra acari, crostacei e insetti – e l'Arginina kinasi. Si rende quindi necessaria un'attenzione all'etichettatura di tali prodotti che consenta alle persone che li vogliono consumare di farlo in piena sicurezza. Attualmente la normativa europea è estremamente attenta e prevede l'obbligo di un'informazione corretta e chiara su tutte le etichette presenti sugli alimenti e conseguentemente anche sui prodotti a base di insetti. Ciò che sarebbe necessario fare è di sensibilizzare le persone a leggere le informazioni presenti sugli imballaggi e a chiedere i dati dei prodotti sfusi a chi li vende, in modo da aumentare la consapevolezza del

consumo. Una maggiore sensibilizzazione di chi consuma è, infatti, importante per tutelare non solo la salute, ma anche per realizzare degli acquisti e dei consumi attenti e rispettosi per l'ambiente.

Non bisogna poi scordarsi delle implicazioni etiche che il consumo di insetti o di parti di essi solleva. Certamente sarebbe interessante studiare se nei confronti degli insetti esista una uguale sensibilità a quella mostrata nei confronti di animali più grandi, più antropomorfi o con i quali gli esseri umani hanno un rapporto di affettività. Ma, in ogni caso, è necessario sottolineare che le norme che tutelano il benessere degli animali da allevamento devono essere applicate anche nei confronti degli insetti allevati.

Oltre a ciò, si deve sempre considerare che anche gli insetti sono animali e pertanto è necessario tutelare i diritti delle persone che per per i loro principi etici e morali non intendano alimentarsi con essi. Anche se una parte del mondo vegetariano e vegano che basa questa scelta per tutelare l'ambiente si dice favorevole al consumo di insetti, bisogna comunque fare in modo che la loro presenza venga segnalata nei cibi all'interno delle mense e nei menù dei ristoranti per consentire a tutte le persone che non vogliono che gli animali siano soppressi e soffrano di non rischiare un consumo contrario ai propri principi.

Come si è visto, quindi, la risposta alla domanda se gli insetti saranno il cibo del futuro è estremamente complessa, dal momento che vi sono molte variabili da tenere in considerazione. Un ulteriore fattore da tenere presente è il costo degli insetti e delle farine di insetto. Al momento, infatti, come già si evidenziava nelle pagine precedenti, i costi di tali prodotti sono elevati e, almeno, fino a quando non diminuiranno, fanno sì che questi prodotti non possono essere alla portata di tutte le persone. Così come è estremamente difficile l'accesso a cibi di qualità per le persone che hanno delle difficoltà economiche, anche acquistare insetti per il consumo alimentare è estremamente gravoso e al momento quasi impossibile. Anche per questo elemento il consumo "normale" – che sostituisca le proteine animali più tradizionali – è ben lontano da essere raggiunto.

6. Cibo, potere e discriminazioni

La FAO (2022) considera i nuovi alimenti come una reale possibilità per consentire a tutte le popolazioni di avere accesso a un'alimentazione adeguata, limitando allo stesso tempo il consumo delle risorse ambientali. Senza dubbio la popolazione mondiale in continua crescita avrà sempre maggior bisogno di risorse per potersi alimentare. Inoltre, la modificazione degli stili alimentari di interi gruppi sociali, che fanno rientrare in misura sempre crescente i prodotti di origine animale all'interno delle loro diete, comporta ulteriori rischi per il pianeta. I benefici del consumo degli insetti commestibili

deriverebbero dal fatto che essi sono ricchi di proteine, di micronutrienti, di grassi e di aminoacidi e allo stesso tempo sostenibili sotto il profilo ambientale. L'allevamento di questi animali, infatti, produce minori emissioni di gas effetto serra, minore inquinamento delle acque, e un molto minore consumo di suolo sia perché gli allevamenti di insetti hanno necessità di uno spazio decisamente inferiore rispetto a quelli degli animali di allevamento tradizionali sia perché non sarebbe necessario utilizzare grandi spazi agricoli per coltivare cibi da mangime.

Ciò che dobbiamo chiederci è se gli insetti possano realmente rappresentare una soluzione sia per ridurre l'impatto ambientale dell'alimentazione umana sia per sconfiggere la denutrizione e la cattiva alimentazione. Il consumo di insetti edibili, se e nel momento in cui sostituirà in misura prevalente il consumo di carne proveniente da animali da allevamento tradizionali, potrà raggiungere l'obiettivo di rendere l'alimentazione delle persone che consumano proteine animali più sostenibile, non per questo, però, si attuerà anche il traguardo di ridurre e di azzerare il numero delle persone che vivono senza avere accesso a un cibo adeguato.

Esistono enormi differenze per quanto riguarda il consumo di risorse per l'alimentazione umana tra i Paesi più ricchi e quelli dove la povertà è maggiore. Ma anche all'interno dei Paesi ricchi vi è una fascia di popolazione che non ha accesso a un cibo adeguato e di qualità. Se questo sbilanciamento non sarà azzerato e il cibo non sarà reso disponibile a tutte le persone indipendentemente da dove esse vivano e dalle loro condizioni economiche e sociali, allora non si può pensare di raggiungere l'obiettivo 2 dell'Agenda 2030, vale a dire “porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile”. Fino a quando l'accesso a un cibo di qualità non diventerà un reale diritto per tutte le persone e fino a quando ci sarà chi consuma troppo e spreca molto sarà impossibile, infatti, intervenire, combattere e vincere la malnutrizione e la denutrizione. Fino a quando il cibo sarà, in molte parti del mondo, strumento di controllo sociale e di supremazia, sarà impossibile garantire in modo pieno il diritto a non essere affamati.

Sono ancora molte le regioni al mondo, infatti, dove le risorse alimentari vengono utilizzate come uno strumento di controllo e di potere esercitato in modo discriminatorio nei confronti delle persone o a causa della loro etnia – per fare un esempio: in Afghanistan la popolazione Azara viene emarginata dai Talebani al potere tanto da non aver accesso agli aiuti umanitari e conseguentemente patisce una condizione di crisi alimentare ancora peggiore rispetto al resto della popolazione afgana (Concas 2024) – o a causa delle differenze di genere – per esempio, in molte parti del mondo le donne e le bambine si cibano solo dopo che gli uomini e i bambini hanno avuto la loro parte e con alimenti più poveri di nutrienti (Dameno 2024) – o a causa delle differenze di status – per esempio, le persone che accedono alle cosiddette

mense dei poveri non hanno la possibilità di scegliere il cibo: essere poveri comporta l'impossibilità di avere delle preferenze e di avere accesso a un cibo culturalmente adeguato e conseguentemente comporta l'impossibilità di pretendere il riconoscimento della propria identità culturale.

Fatte queste considerazioni, possiamo davvero pensare che sia sufficiente introdurre nuovi alimenti per garantire un accesso al cibo per tutte le persone, senza agire anche sui meccanismi che generano e perpetuano le discriminazioni? La domanda è, ovviamente, retorica: se il cibo viene utilizzato come strumento per ribadire il potere di poche persone sulle altre e come fonte per mantenere vive le discriminazioni economiche, etniche, religiose, culturali e di genere, introdurre nuovi cibi significa solamente offrire maggiori possibilità di scelta per chi la fame non la soffre e non ampliare le possibilità e i diritti al cibo di chi al momento non riesce a sfamarsi.

Compito delle istituzioni nazionali, europee e internazionali è quello di intervenire su due fronti: aumentare la sensibilità ambientale per ridurre gli sprechi e per sostenere un'alimentazione più sostenibile da un lato e dall'altro lato mettere in atto programmi e politiche antidiscriminatorie volte a garantire a tutte le persone il diritto umano ad accedere a un cibo adeguato, sano e di qualità.

Bibliografia

- Arena, E. et al., (2020), Exploring Consumer's Propensity to Consume Insect-Based Foods. Empirical Evidence from a Study in Southern Italy, *Appl. Syst. Innov.*, 3, p. 38, doi.org/10.3390/asi3030038.
- Biscotti, B., Dall'Ò, E., Dameno, R., (2020), Antropocene e cibo del futuro: uno sguardo agli insetti tra storia, immaginari, normative e sostenibilità, *Dada Rivista di Antropologia post-globale*, n.1, pp. 31-56.
- Bodenheimer, F.S., (1951), Insects as Human Food: A Chapter of the Ecology of Man, The Hague, W. Junk.
- Bonnet C., Bouamra-Mechemache Z., Réquillart V. and Treich N., (2020), Viewpoint: Regulating meat consumption to improve health, the environment and animal welfare, *Food Policy*, 97, doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101847.
- Cappelli, A., Cini, E., Lorini, C., Oliva, N. & Bonaccorsi, G. (2020), Insects as food: A review on risks assessments of Tenebrionidae and Gryllidae in relation to a first machines and plants development, *Food Control*, 108.
- Concas, C., (2024), Inequalities and inaccessibility to sources of food and livelihood: the case of the Hazaras of Afghanistan between ethnocentric polities, secular ethnoregional conflicts and unfair distribution of humanitarian aid, Annual Workshop Ciseps *The World as One: The*

- Unavoidable Interdependencies of Globalization*, Università Milano – Bicocca.
- Dameno, R., (2024), *Genere e Cibo. Perché è necessaria una lettura orientata al genere sul tema del diritto al cibo*, *Diritto e Società*, 1, pp. 97-106.
- Dameno, R., (2023), *La carne coltivata. Riflessioni e spunti per una ricerca socio-giuridica*, *Sociologia del diritto*, 2, doi.org/10.54103/1972-5760/21815.
- Dameno, R. (2022), *Le regole del corpo*. Milano, Franco Angeli.
- De Marchi, L., Wangorsch, A., Zoccatelli, G., (2021), *Allergens from Edible Insects: Cross-reactivity and Effects of Processing*, *Current Allergy and Asthma Reports*, 21, May doi.org/10.1007/s11882-021-01012-z.
- Eurispes, (2023), *Rapporto Italia 2023*, www.eurispes.eu.
- Fakhri, M., (2023), *Report: Conflict and the right to food*, GE.22-28682(E), Human Rights Council, General Assembly, United Nations.
- FAO, (2017), *The future of food and agriculture – Trends and challenges*. Roma, FAO, www.fao.org/3/i6583e/i6583e.pdf (consultato il 10 settembre 2024).
- FAO, (2021) *Looking at edible insects from a food safety perspective. Challenges and opportunities for the sector*, in www.fao.org/policy-support/tools-and-publications/resources-details/en/c/1394684/ (consultato il 2 settembre 2024).
- FAO, (2022), *Edible insects: a solution for food and feed security*, www.fao.org/edible-insects/en/ (consultato il 5 settembre 2024).
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO, (2023), *The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural–urban continuum*, Roma, FAO., www.fao.org/documents/card/en/c/cc3017en (consultato il 12 giugno 2024).
- González, C.M., Garzón, R. & Rosell, C.M., (2019), *Insects as ingredients for bakery goods. A comparison study of H. illucens, A. domestica and T. molitor flours*, *Innov. Food Sci. Emerg. Technol.*, 51, pp. 205–210.
- Grimaldi, P., (2012), *Cibo e rito : il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*, Palermo, Sellerio.
- Guidobaldi, S., (2021), *Cibo e identità*, Torino, Eris.
- IPIFF, (2024), *EU Consumer acceptance survey: European edible insects report*, https://ipiff.org/wp-content/uploads/2024/03/Report_Survey_Results_12Mar2024.pdf&ved=2ahUKEwiblceroqmJAXm_7sIHYnEB9UQFnoECBUQAQ&usq=AOvVaw3qq9U-yXLwKk1GODxeobof (consultato il 3 settembre 2024).
- Levy-Strauss, C., (2008), *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore.
- Mascarello, G., Pinto, A., Parise, N., Crovato, S., Ravarotto, L., (2015), *The perception of food quality. Profiling Italian consumers*, *Appetite*, June, pp. 175-182, doi.org/10.1016/j.appet.2015.02.014, www.sciencedirect.

- com/science/article/pii/S0195666315000616 (consultato il 13 dicembre 2023).
- Meglio, L., (2012), *Sociologia del cibo e dell'alimentazione : un'introduzione*, Milano, franco Angeli, 2012.
- Merlino, V.M., Mosca, O., Fornara, F., Roma, R., Bonerba, E., Schiavone, A., Passaro, R.L., Tarantola, M., (2023), Which factors affect the Italian consumer's intention to insect-eating? An application of an integrated attitude-intention-eating model, *Food Quality Preference*, november.
- Montanari, M., (2021), *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, Bari, Laterza.
- Montanari, M., (2011), *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza.
- Notarnicola, B., Tassielli ,G., Renzulli ,P.A., Castellano, V. & Sala, S., (2016), Environmental impacts of food consumption in Europe, *Journal of Cleaner Production*, doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.06.080.
- OECD, FAO, (2021), *Agricultural Outlook 2021-2030*, www.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/oecd-fao-agricultural-outlook-2021-2030_19428846-en, doi.org/10.1787/19428846-en (consultato il 9 marzo 2023).
- Onorati, M.G., Siciliano, S., (2024), "100% Italiano": contraddizioni del consumatore sull'origine del cibo, tra coscienza ecologica e istanze identitarie, *Sociologia. Rivista quadrimestrale di scienze storiche e sociali*, n. 2.
- Onwezen, M.C., Bouwman, E.P., Reinders, M.J., Dagevos, H., (2021), A systematic review on consumer acceptance of alternative proteins: Pulses, algae, insects, plant-based meat alternatives, and cultured meat, *Appetite*, 1, doi: 10.1016/j.appet.2020.105058.
- Patel, S., Suleria, H.A.R. & Rauf, A., (2019), Edible insects as innovative foods: Nutritional and functional assessments, *Trends Food Sci. Technol.*, 86, pp. 352–359.
- Régnier, F., (2022), L'art de bien manger: une question sociale ?, *Servir*, n. 7, p. 37-39, <https://www.cairn.info/revue-servir-2022-7-page-37.htm>.
- Santini, A., (2023), Sicurezza alimentare e innovazione tecnologica: il caso dei novel foods, *Rivista.eurojus.it*3 n. 1
- Sen, A.K., (1981), *Povert  e carestie*, Edizioni di Comunit .
- Simmel, G., (2006), *Eстетica e sociologia : lo stile della vita moderna*, Roma, Armando Editore.
- Sogari, G., (2015), Entomophagy and Italian consumers: an exploratory analysis, *Progr Nutr*, 17(4), pp.311-316.
- Tuccillo, F., Gianfranco Marino, M., Torri, L., (2020), Italian consumers' attitudes towards entomophagy: Influence of human factors and properties of insects and insect-based food, *Food Research International*, November, <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109619>.

White, K.P., Al-Shawaf, L., Lewis, D.M.G., Wehbe, Y.Z., (2023), Food neophobia and disgust, but not hunger, predict willingness to eat insect protein, *Personality and Individual Differences*, February, doi.org/10.1016/j.paid.2022.11194.