Novel Food (Nuovi alimenti) scenari e nuove prospettive

Da una recentissima ricerca a Doxa realizzata per l'azienda Rentokil Initial per indagare il sentimento degli italiani rispetto all'entomofagia emerge che oltre il 40% degli italiani ritiene che gli insetti possano essere uno dei cibi del futuro, in particolare i giovani tra i 18 e i 34 anni dimostrano maggiore apertura (49%) contro il 63% degli over 55 che pensa che gli insetti non saranno mai accettati come alimenti in Italia.

4 italiani su 10 si dimostrano disponibili all'assaggio del "novel food", il 19% li assaggerebbe incuriosito dal gusto, mentre un 21% sarebbe stupito e indeciso se assaggiarli.

Dal punto di vista della sicurezza alimentare e dei possibili effetti per la salute 7 italiani su 10 pensano che cibi a base di insetti possano avere effetti benefici e fornire nutrienti utili al nostro organismo.

Il 73% sostiene che la produzione degli insetti richiederebbe maggiori attenzioni in termini di sicurezza alimentare e pratiche igieniche, mentre il 55% è molto preoccupato dal punto di vista sanitario per le pratiche che possano essere utilizzate o meno nella lavorazione degli insetti ad uso alimentare.

Massimo Meazza, referente nazionale del Gruppo di lavoro SIMeVeP "World food, novel food" propone un aggiornamento sui Novel food e i nuovi scenari e prospettive che si sono aperti a partire dal 1 gennaio 2018, data in cui è entrato in applicazione il Regolamento (UE) n. 2283/2015 relativo ai nuovi alimenti che introduce il consumo degli insetti per uso umano ed estende l'utilizzo degli insetti come fonte proteica nell'alimentazione animale.