

Il nostro Paese, come sappiamo, ha una tradizione culinaria che affonda le radici nella notte dei tempi e che, a differenza di altri paesi dell'Unione europea ma non solo, presenta una varietà di prodotti Dop e Igp che non ha paragoni al mondo. La dieta mediterranea poi, come sappiamo, è considerata da sempre l'alimentazione migliore al mondo sia per la qualità dei prodotti che vengono consumati, sia per le proprietà benefiche che favorisce anche e soprattutto in un'ottica di prevenzione.

In questo quadro si inserisce, purtroppo, il regolamento 2023/5 della Commissione europea, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale il 3 gennaio 2023, che prevede che a partire dalla fine di gennaio, in tutta l'Unione europea possono essere venduti e comprati liberamente prodotti alimentari a base di *Acheta domesticus*, cioè fatti con polvere di grillo domestico, nonché le larve del verme della farina minore (*Alphitobus diaperinus*) congelate, in pasta, essiccate.

Questo perché Bruxelles vede gli insetti, e le proteine vegetali in generale, come una risposta all'aumento del costo delle proteine animali, del loro impatto ambientale, dell'insicurezza alimentare, della crescita della popolazione e della corrispondente, crescente domanda di proteine tra le classi medie. Un altro modo insomma per colpevolizzare i nostri allevatori già vessati da una normativa europea che vorrebbe addirittura pagare gli agricoltori per non coltivare la terra pur di non inquinare.

Quello che, peraltro, Bruxelles e la Von Der Leyen ignorano è che il sistema agroalimentare italiano a fronte del più alto valore aggiunto in Europa pari a 65 miliardi di euro, espressione della qualità prodotta, ha una emissione di CO2 ad essa correlata pari a un terzo delle emissioni francesi e a metà di quelle tedesche, per non parlare del confronto con altri continenti.

Ora, solo a sentire la parola grillo o verme a molte persone si sarà accapponata la pelle. Il solo pensiero di cibarsi di insetti provoca resistenza da parte di milioni di cittadini, compreso il sottoscritto.

Il problema che però vogliamo affrontare con questa mozione non è però legato soltanto alla resistenza psicologica che le persone possono avere all'idea di ingerire degli insetti.

Quello che ancora non è chiaro è in che modo sia preservata la salute dei cittadini rispetto all'elevata allergenicità di questi cibi, già verificata soprattutto nei soggetti allergici a crostacei, acari della polvere e ai molluschi.

Va considerato infatti che molti insetti contengono numerosi elementi antinutritivi che ostacolano il normale assorbimento dei nutrienti, riducendone l'efficienza nutrizionale per non parlare delle sostanze chimiche contaminanti e causa di intossicazione, come quella avvenuta nel 2007 in California per consumo di cavallette importate dal

Messico, sostanze spesso presenti in questi insetti, dato che molto spesso essi sono importati da Paesi con standard di sicurezza nettamente inferiori ai nostri.

Da un lato ci troviamo quindi di fronte all'ennesimo attacco da parte dell'Unione europea alla nostra sovranità alimentare, dall'altro la preoccupazione per la salute dei nostri cittadini e, soprattutto, dei nostri bambini è grande.

Pensate che nel Regno Unito è stata persino avviata una ricerca che interessa bambini tra i 5 e gli 11 anni e coinvolge 4 scuole primarie, in cui a mensa verrà offerto nelle mense scolastiche un prodotto chiamato «VeXo», ovvero un mix di insetti e proteine vegetali.

Ora, come sappiamo la mensa scolastica non è solo un luogo dove piazzare tra virgolette i nostri figli se non abbiamo a disposizione nonni o altri parenti che possano accudirli in pausa pranzo mentre i genitori sono al lavoro. La scuola esercita una vera e propria funzione educativa anche attraverso la ristorazione scolastica, che rappresenta il luogo privilegiato per l'educazione alimentare. L'obiettivo è infatti anche quello di contribuire alla promozione di comportamenti alimentari corretti e idonei al miglioramento dello stato di salute.

La valenza educativa della mensa arriva oltre le mura scolastiche raggiungendo tutta la famiglia, sia tramite lo stesso bambino che può raccontare a casa le conoscenze acquisite a scuola, sia direttamente, consultando il menù scolastico e acquisendone la composizione.

Se osserviamo poi il XXII rapporto «Ecosistema scuola» di Legambiente, appena pubblicato, arrivano dati positivi sulla qualità del servizio mensa nelle scuole del Paese: il 96,5 per cento dei bandi delle amministrazioni comunali per l'assegnazione del servizio mensa richiede la somministrazione di pasti biologici; il 97,6 per cento la stagionalità degli alimenti; la media di biologico nei pasti è del 59,4 per cento; le mense in cui vengono serviti pasti con prodotti Igp e Dop sono il 77,3 per cento quelle con prodotti a Km0 sono l'84,3 per cento.

Come si evince dunque da questi dati il ruolo di quella che viene comunemente chiamata refezione è anche quello di orientare, attraverso un approccio educativo, il comportamento alimentare del bambino verso uno stile salutare e consapevole, elevando il livello qualitativo dei pasti e facendo capire ai nostri figli, sin da piccini, la necessità di evitare i cibi spazzatura (che troppe volte per comodità o perché meno costosi vengono consumati dalle famiglie italiane) in un'ottica di prevenzione sin dalla tenera età.

Alla luce di tutto questo quindi il fatto che nelle mense scolastiche vengano introdotte proteine derivanti da insetti non è solo raccapricciante, ma addirittura preoccupante dal punto di vista della salute.

Per non parlare poi dell'effetto che questi prodotti potrebbero avere su persone malate o in fase di convalescenza. E mi riferisco soprattutto a coloro che sono ricoverati in ospedale. La ristorazione ospedaliera è parte integrante della terapia clinica e il ricorso al cibo rappresenta il primo e più economico strumento per il trattamento della malnutrizione.

Fatte queste doverose premesse, con questa mozione intendiamo quindi impegnare il governo regionale:

- a proseguire la sensibilizzazione sull'importanza di una corretta alimentazione che non può prescindere dal consumo di prodotti a filiera corta;
- a mettere in campo ogni azione utile, nei servizi di ristorazione di diretta pertinenza, come, ad esempio, quella ospedaliera, per vietare l'utilizzo di prodotti a base di farina di grilli e insetti;
- a mettere in campo ogni azione utile, di concerto con il Cpel, affinché sia bandito l'uso dei prodotti a base di farina di grilli e insetti nelle mense scolastiche.

Il nostro obiettivo è quindi quello di dire un secco no a cibi sintetici o esotici lontani dalla nostra cultura come panacea green per l'alimentazione del futuro, la nostra dieta fatta di qualità, sicurezza, cultura, territori e sostenibilità è il modello ideale da valorizzare e proteggere!