



*Gli esperti della Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica (SIAAIC) informano gli allergici dei possibili pericoli*



Roma, 24 marzo 2023 - Farine di grilli, biscotti di locusta, pasta di larve: gli insetti arriveranno presto sugli scaffali dei supermercati, dopo i 4 decreti ministeriali che regolano la vendita in Italia di questi prodotti. Ma gli esperti della Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica (SIAAIC) mettono in guardia: i prodotti derivati dagli insetti possono indurre allergie alimentari e casi sono già stati registrati in Cina, Stati Uniti e qualche caso in Europa.

Il pericolo è particolarmente velato se si è già allergici a crostacei, molluschi o acari della polvere, perché si possono avere reazioni crociate a causa della similitudine molto marcata con alcune proteine presenti negli insetti. Secondo le stime degli esperti, sono a rischio alto di reazioni allergiche da insetti il 2% degli italiani sensibili ai crostacei, circa 800mila persone.

Per tutelarli è importante che le etichette riportino con chiarezza le informazioni in merito all'eventuale contenuto di prodotti derivati da insetti, così da poter fare scelte alimentari consapevoli e non correre pericoli.

“In letteratura scientifica sono già stati riferiti numerosi casi di pazienti con reazioni a farine di artropodi, in particolare a farine di grilli, con sintomi che vanno da lieve orticaria a gravi shock anafilattici - sottolinea Mario Di Gioacchino, Presidente 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. Sia nei crostacei che nei grilli sono infatti presenti molecole simili, che quindi giustificano una reazione crociata tra i due alimenti”.

“Anche molluschi, insetti, acari della polvere, cavallette, vermi della farina, granchi, scarafaggi, moscerini della frutta sono artropodi che crostacei e grilli, condividono perciò molte proteine; quelle individuate più spesso come causa di reazione crociata sono la tropomiosina e l'arginina chinasi, più raramente l'esamerina 1B e le catene leggere e pesanti della miosina. Si ipotizza peraltro la possibile presenza di proteine cross-reattive non ancora individuate, e in generale si suppone una reattività crociata tra questi alimenti attorno al 90%”, prosegue Di Gioacchino.

Le farine di insetti a scopo alimentare sono un'abbondante fonte di proteine, grassi, vitamine e minerali ed emettono meno gas serra rispetto alla maggior parte del bestiame; anche per questo il mercato è in continua crescita e si stima che per il 2030 riguarderà 390 milioni di consumatori, che acquisteranno questi nuovi alimenti per 260mila tonnellate.

Anche le Istituzioni tuttavia, nel dare l'ok con 4 decreti ministeriali all'arrivo degli insetti sulle nostre tavole, hanno sottolineato l'importanza di una corretta informazione ai consumatori e segnalato la necessità di riportare in etichetta l'ingrediente anche se non presente al livello massimo previsto, con informazioni chiare sulle confezioni e su ogni aspetto della catena alimentare.

Cautele condivise da SIAAIC perché, come aggiunge Di Gioacchino, “il rischio di anafilassi dopo l'ingestione di farine di artropodi, in particolare 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 e le agenzie di regolamentazione dovranno considerare l'esigenza di un'etichettatura precauzionale pertinente, in modo da favorire un consumo consapevole e senza rischi”, conclude Di Gioacchino.

*(foto: Pixabay)*