



CIBO ETNICO

Orrore da gustare oppure una succosa opportunità alimentare?

GIUSEPPE CITO

Servizio Veterinario Az. USL Roma B

La manifestazione *Ethnic Foods Europe* è l'unica fiera europea del settore, punto di incontro di produttori di alimenti etnici (orientali, arabi, indiani, messicani, turchi, Nord-africani, mediorientali, afro-caraibici), *retailer* e *buyer* europei. Essa è riconosciuta come l'evento più prestigioso a livello europeo per l'industria dell'alimentazione etnica, destinata a venditori al dettaglio, grande distribuzione e ristorazione in generale.

La grande distribuzione distingue due tipologie di cibi etnici: una prima parte prevede cibi esotici per italiani che consumano cibi etnici perché conosciuti durante viaggi o nei ristoranti etnici che ormai hanno invaso tutte le città (per esempio involtini primavera o ingredienti per fare *tortillas* ecc.), una seconda parte prevede cibi etnici consumati da immigrati che vivono in Italia, in questo caso l'intento è di fare trovare marche, ingredienti o prodotti per permettere ai suddetti di riprodurre i loro piatti tipici o consumare prodotti che trovano nei loro

Paesi di appartenenza.

Una definizione di cibo etnico potrebbe essere "cibo proveniente da un altro Paese invece che dal proprio", indicando così un alimento caratteristico di una cultura diversa da quella presente in una determinata zona.

L'alimentazione svolge la funzione di legame tra l'individuo e il suo ambiente, rinforza l'appartenenza a un certo gruppo sociale, è portatrice di senso, testimone di valori sociali che caratterizzano e differenziano il soggetto e il suo gruppo. Per noi un alimento è materia inerte, un prodotto da consumo, per l'indù, il cibo possiede una certa forma di vita che egli trasformerà assorbendolo.

Il koala è un "mangiatore specializzato", trae il suo sostentamento dalla sola foglia di un tipo di eucalipto australiano. L'uomo necessita invece di varietà per soddisfare i suoi bisogni alimentari. Ecco che nasce così il paradosso dell'onnivoro dove coesiste la necessità di ricercare ed esplorare nuovi alimenti, poiché il suo organismo necessita di un'alimentazione diversificata e dimostrazione di prudenza e diffidenza di fronte ai cibi sconosciuti che possono essere potenzialmente pericolosi. Si tratta di un conflitto tra neofilia e neofobia, le quali occupano posizioni di pari importanza nell'esistenza dell'individuo.

"Bruchi o vermi" direbbe l'uomo della strada, incapace di riconoscere in quell'essere flaccido e trasparente: il *Tenebrio molitor*, a quanto pare una delizia nel suo genere, "è squisito, sa di noce di mandorla".

Davanti allo sguardo inorridito dei più, gli entomofagi replicano che, in fondo, noi occidentali abbiamo una passione per le lumache e i molluschi, che a loro dire non sono altro che i cugini degli insetti.

Se il riscaldamento globale porterà l'opulento occidente sull'orlo della carestia, potrebbe essere questo il futuro delle nostre tavole.

L'assertivo De Batistis, 62 anni, da venti convinto entomofago, sostiene che potrebbe essere una succosa opportunità alimentare.

La fonte di ispirazione è chiara, in numerose regioni dell'Africa



Vendita al dettaglio di cibi etnici.





argomenti

Numero 2 - Giugno 2013

vengono comunemente servite torte kungu a base di mosche tritate, bollite e seccate al sole, chi le ha assaggiate rileva che hanno il gusto del caviale e ricordano un'altra specialità prelibata, le locuste fritte. Il loro tasso proteico è sei volte superiore a quello del fegato bovino.

Il Messico si propone come capitale degli entomofagi, i vermi della pianta di agave sono richiesti per la loro capacità di esaltare il gusto della tequila e sono venduti sul mercato a 250 dollari il chilo. Un prezzo sfiorato anche dalle *escamoles* (uova di formiche) che, durante la loro stagione, invadono i banconi dei bar messicani affondate in una salsa all'aglio, un aperitivo che molti giudicano irresistibile.

In Occidente la maggior parte dei consumatori considera le meduse un prodotto alimentare repulsivo, in altri contesti culturali, come quello asiatico i celenterati sono considerati vere e proprie prelibatezze e rappresentano un business di enorme portata nel settore della pesca. La Cina è il primo produttore e trasformatore di meduse, genere alimentare largamente diffuso tanto da dover ricorrere all'allevamento per soddisfare le esigenze del mercato interno e dell'esportazione. Basti pensare che il Giappone, ogni anno, ne importa quantità per un valore complessivo che supera i venticinque milioni di dollari.

Nei millenni l'uomo si è adattato a mangiare una vasta gamma di cibi seguendo l'offerta che trovava in natura, ma condizionando le scelte anche in base alle proprie abitudini alimentari. Quando si citano i rettili per consumo alimentare umano, il primo riferimento che viene in mente è il brodo di tartaruga che da secoli figura nei menù più raffinati di Cina e altri Paesi del Sudest asiatico. L'abitudine di inserire anche le carni di tartaruga nei menù di alcuni ristoranti tipici europei e americani risale proprio ai primi contatti tra il mondo occidentale e le civiltà orientali e poi al progressivo aumento delle comunità etniche orientali nei nostri Paesi, con conseguente apertura di ristoranti tipici che offrono questo tipo di curiosità gastronomica. Per i Cinesi mangiare cibi di questo genere diventa come minimo un atto bene augurante in determinate occasioni dell'anno, quando una necessità per curarsi. È noto che alcune parti del serpente, come la bile, sono considerate vere e proprie medicine. Una novità, in questo contesto, costituisce il consumo di carni di coccodrillo e alligatore, considerato che sino a qualche decennio fa non si sentiva parlare della possibilità di consumare questi rettili, anche se è molto probabile che il consumo di queste carni esistesse già da secoli, ma confinato in determinate e ristrette aree geografiche.

In Asia, Africa, America centro-meridionale e negli Stati Uniti il consumo di carne di serpente fa parte della consueta alimentazione umana. In Europa è poco consumata, anche se, in seguito alla *Bovine Spongiform Encephalopathy*, in alcuni ristoranti tedeschi è aumentata la richiesta di carni esotiche, tra cui quella di serpente.

L'Unione Europea, accanto alla legislazione che regola gli scambi intracomunitari e con i Paesi Terzi, ha emanato alcune Decisioni e Direttive che sono indirizzate verso la "carni alternative". Esse sono prodotte come abbiamo visto quasi esclusivamente al di fuori del territorio Comunitario e perciò

la normativa di riferimento ne regolamento l'importazione, anche se in alcuni casi non in maniera esaustiva. Le importazioni di carni di ratiti (compresi emù e nandù), di artiodattili selvatici o di allevamento (inclusi cammello, dromedario, antilope, alce, renna, zebù, caribù), di solipedi selvatici come la zebra e di mammiferi selvatici come il canguro sono disciplinate dalle norme: Decisione 2004/118/CE, Decisione 2000/585/CE, Decisione 97/222/CE e Circ. Min. 13.08.97 n. 600.3/SP.31/5760.

Comunque in linea generale l'importazione di questi prodotti carnei è condizionata da tre elementi fondamentali (Direttiva 97/78/CE e D.lgs. di recepimento n. 80 del 25.02.2000):

- il Paese Terzo deve essere inserito nell'elenco Comunitario dei Paesi esportatori verso l'Unione europea. Una delle condizioni necessarie per l'inserimento è la presentazione di piani di sorveglianza dei residui (Decisione 2004/685/CE). Il Regolamento CE 854/2004 e la Direttiva 2002/99/CE dettano specifiche procedure per l'inserimento nell'elenco Comunitario;
- lo stabilimento di lavorazione deve essere riconosciuto e in-



Larve di farfalla: *camula del miele* (a) e *camula della farina* (b).



serito nell'elenco comunitario;

- i prodotti devono essere scortati da un certificato sanitario secondo specifici modelli stabiliti dalla Unione Europea.

Per tutti quei prodotti non soggetti a normative specifiche, si fa riferimento alla Direttiva 96/90/CE che modifica la Direttiva 92/118/CE (recepita dal D.lgs. 493/98), che stabilisce le condizioni sanitarie per gli scambi e le importazioni e inserisce tra questi prodotti anche quelli di specie non soggette a requisiti specifici, in particolare le carni di rettili e relativi preparati destinati al consumo umano. In virtù di questa Direttiva, gli Stati Membri adottano decisioni in base a una valutazione del rischio effettivo di propagazione di malattie trasmissibili gravi o di malattie trasmissibili all'uomo per effetto della creazione del prodotto non soltanto per la specie dalla quale il prodotto è derivato, ma anche per altre specie che possono fungere da veicolo o serbatoio della malattia o rappresentare un rischio per la sanità pubblica.

L'Unione europea avrebbe dovuto stabilire elenchi di Paesi Terzi e dei relativi stabilimenti riconosciuti, nonché requisiti specifici a seconda della specie, in materia di criteri microbiologici, parassitologici, igiene della macellazione e ricerca dei residui.

Ma non essendo state adottate le suddette condizioni a livello Comunitario, ciascun Paese Membro può importare queste carni particolari e relativi prodotti, sulla base di disposizioni nazionali. Nel caso dell'Italia con il D.lgs. 493/98 è stato stabilito che in attesa della determinazione dei requisiti specifici in sede comunitaria, le carni e i relativi prodotti, tra cui cocodrilli e altri rettili (Circ. Min. 03.05.01 n. 600.3/SP.31/3101) possono essere introdotte previa autorizzazione del Ministero della Salute, che a tutt'oggi non ne ha rilasciata neanche una. La Nota DGSA - 000143-P-11.02.08: importazione e scambi intracomunitari di carne di rettili e prodotti derivati da destinare al consumo umano evidenzia che le condizioni sanitarie relative alla produzione, commercializzazione e importazione di carne di rettili e prodotti derivati non sono attualmente ancora state stabilite in ambito comunitario. La successiva nota DGSA 0004262-P-12.03.2008: importazione e scambi intracomunitari di carne di rettili e prodotti derivati da destinare al consumo umano riprende l'articolo 14, comma 1, Reg. (CE) n. 178/02 che prevede «[...] gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.». In considerazione dell'incertezza scientifica in materia di sicurezza delle carni in oggetto e in attesa di un pronunciamento da parte della Commissione Europea si applica il principio di precauzione di cui all'articolo 7 - Reg. (CE) 178/02. Pertanto dispone che qualora vengano rinvenuti sul mercato carni di rettili e prodotti derivati, in applicazione del citato principio di precauzione si dovrà procedere al respingimento del prodotto nel Paese speditore, se è possibile, oppure al sequestro e alla distruzione e i costi delle suddette operazioni sono a carico del detentore.

Nonostante i numerosi controlli finalizzati a garantire il consumatore e messi in atto dai singoli governi e dall'Unione Europea, il numero di episodi di malattie alimentari permane elevato. L'apparente aumento di alcune patologie alimentari è

in realtà legato al perfezionamento dei sistemi di rilevazione di focolai di tossinfezioni e dei metodi analitici utilizzati per evidenziare gli agenti responsabili. Inoltre si deve considerare l'aumento della popolazione mondiale e soprattutto il cambiamento degli stili di vita e di abitudini alimentari con l'aumentata pratica della ristorazione collettiva. Oggi si profila una ulteriore frontiera per i Servizi veterinari: le tecniche di conservazione abbattano efficacemente il pericolo microbiologico la cui gestione è da considerarsi soddisfacente, mentre poco o nulla possono contro il pericolo chimico. Per la gestione di questo pericolo deve essere necessariamente coinvolta la produzione primaria degli alimenti.

La nostra industria alimentare deve essere considerata una industria di trasformazione e commercializzazione di materie prime prodotte anche in altri Paesi, i cui prodotti finiti possono venire commercializzati in ogni parte del mondo. Ciò potrebbe significare però, dover porre maggiore attenzione agli eventuali problemi igienici e sanitari legati alle materie prime o al momento della produzione nei Paesi di origine, le cui situazioni sanitarie risultano spesso complesse. Un ulteriore potenziale pericolo sanitario è rappresentato dall'introduzione illegale di tutti quei prodotti "inusuali" precedentemente citati, di svariata provenienza e che quindi possono sfuggire al controllo. Nello stesso tempo le dimensioni assunte dall'industria alimentare, il prolungamento della vita conservativa dei vari prodotti, la diversa provenienza di alimenti conservati, la difficoltà a identificare la specie, la non comprensione delle etichette in quanto scritte in lingua originale sollevano quotidianamente problemi di difficile soluzione.

È opportuno considerare che esiste la possibilità di reperire in commercio preparazioni a base di carni di specie animali ancora più inusuali di quelle già citate quali: filetto di balena, carne di foca, tartaruga estratta dal guscio spaccata al tavolo, larve di insetti, arvicola allo spiedo, pipistrello arrosto, gatto a sbodoghetta, cane arrosto o in zuppa della salute (*youngyangtang*), salame di lumache ecc.. Questo comporta da un lato la necessità di disporre di strumenti ispettivi e metodi di laboratorio atti ad escludere o confermare la presenza di specie rare, protette e/o vietate dalla normativa vigente per esercitare l'attività ispettiva e di controllo e dall'altro continuare nello sforzo di ampliare le conoscenze per renderci pronti a nuovi problemi. Le uniche barriere che possono essere imposte in questo contesto sono quelle igienico-sanitarie ed è su questo terreno che si giocherà la dimostrazione di efficienza dei controlli in merito alla sicurezza alimentare passando attraverso un'adeguata comunicazione del rischio, cioè un efficace sistema di scambio di informazioni e di opinioni riguardo ai rischi associati ai pericoli potenziali e realmente presenti o solamente percepiti dal consumatore.

La bibliografia è disponibile presso la redazione:
argomenti@sivemp.it