**LA FARINA DI GRILLO DIVENTA UN INGREDIENTE UTILIZZABILE IN EUROPA: MOLTI ITALIANI SCETTICI SI DOVRANNO RICREDERE**

*Da un’indagine condotta nel 2018 da BVA Doxa per Rentokil*

*era emerso che quasi il 60% degli italiani pensava*

*che gli insetti non sarebbero mai stati accettati come alimenti in Italia*

*24 gennaio 2023* – Da oggi, a seguito del via libera dell’Unione Europea, la polvere sgrassata di *acheta domesticus* (il comune grillo) potrà essere utilizzata nei prodotti alimentari e arriverà quindi sugli scaffali dei nostri supermercati. Cinque anni fa **solo pochi si sarebbero immaginati che questo potesse succedere**: come confermava una ricerca[[1]](#footnote-1) **BVA Doxa per** [**Rentokil**](https://www.rentokil.com/it/), azienda specializzata nel monitoraggio e controllo degli infestanti del gruppo Rentokil Initial, **quasi il 60% degli italiani pensava che gli insetti non sarebbero mai stati accettati come alimenti in Italia**.

Il ***novel food,*** che porta sulle nostre tavole nuovi alimenti, tra cui insettie aracnidi come cavallette, grilli, coleotteri, bruchi e scorpioni, era visto come un’ipotesi non percorribile sulle nostre tavole e il pensiero di trovare su uno **scaffale o nel banco frigo** un prodotto a base di insetti suscitava una **reazione di disgusto nel 63% degli intervistati**. Percentuale in linea anche nel caso dei **ristoranti**: trovare un piatto nel menù a base d’insetti **non sarebbe stato gradito al** **60%** dei rispondenti.

La tanto discussa sicurezza alimentare, che è emersa essere uno dei principali dubbi legati all’approvazione di questo provvedimento, era un elemento che già preoccupava gli italiani cinque anni fa. Il **73% degli italiani** infatti pensavache la **produzione degli stessi richiederebbe maggiori attenzioni** in termini di sicurezza alimentare e pratiche igieniche, e **il 55% era molto preoccupato** **dal punto di vista sanitario** per le pratiche che possano essere utilizzate o meno nella lavorazione degli insetti ad uso alimentare.

Quello che era considerato il cibo del futuro è ormai diventato realtà e la rivoluzione nel piatto ha decisamente avuto una spinta importante. Quanto gli italiani si ricrederanno e come risponderanno ai nuovi trend alimentari sarà poi il tempo a dirlo.

\*\*\*

**Rentokil Initial**

Rentokil Initial è il maggior fornitore al mondo di servizi per le aziende. Da oltre 90 anni l’azienda - nata dalla fusione di due società - si occupa di Pest e Hygiene Services. Attiva in oltre 90 Paesi al mondo - in Europa, Asia, Oceania, America e Africa - conta più di 57.000 dipendenti e un fatturato annuo di £ 3 miliardi. La filiale italiana opera oggi con due divisioni: Initial Hygiene, specializzata in servizi per l’igiene e marketing olfattivo, che si è ampliata grazie all’acquisizione di CWS-boco Italia, e Rentokil Pest Control, dedicata ai servizi per la disinfestazione e monitoraggio degli infestanti e la disinfezione degli ambienti. Lo staff è composto ora da oltre 600 dipendenti, con un personale tecnico suddiviso su molteplici filiali nel territorio nazionale. Nel 2021 la società ha acquisito Gico Systems, azienda italiana specializzata nel pest control e allontanamento volatili. Rentokil ha un'esperienza globale dal Nord America all'Europa, anche grazie alla recente acquisizione di Terminix, società leader del Pest Control in Nord America.

**Contatti per la stampa:**

Noesis Comunicazione - Tel. 02 8310511

Email: rentokil-initial@noesis.net

1. *Edibilità degli Insetti*, Indagine demoscopica realizzata da Doxa per Rentokil Initial attraverso 1.005 interviste online su un campione nazionale rappresentativo della popolazione italiana adulta di 18-70 anni. Le interviste sono state condotte dall’ 11 al 14 maggio 2018 [↑](#footnote-ref-1)