

## El primer insecte validat per consumir arriba als restaurants i supermercats

*La Unió Europea considera el cuc de la farina com "una font de proteïna alternativa"*



Cucs de la farina. | Europa Press

Llum verda definitiva al primer insecte comestible a Europa. La Unió Europea ha autoritzat el cuc de la farina (*Tenebrio molitor*) per al consum humà, validant així el criteri de l'Agència Europea per a la Seguretat Alimentària (EFSA).

Es converteix, doncs, en el primer insecte que es pot vendre en supermercats i servir en restaurants aprovat al bloc europeu. Brussel·les assegura que és "una font de proteïna alternativa" que pot ajudar a crear un sistema alimentari "més sostenible".

El cuc de la farina es consumeix en sec. Es deshidrata perquè es pugui comprar en la seva forma d'insecte o en pols, amb l'objectiu que sigui consumit com a *snack* o com a ingredient per a altres aliments. Els seus principals components són proteïnes, greix i fibra. Els insectes ja formen part de la dieta d'almenys 2.000 milions de persones arreu del món.

Des del 2018, quan va entrar en vigor el reglament continental de nous aliments, l'EFSA ha rebut un "gran volum" de sol·licituds que cobreixen una "àmplia varietat de noves i tradicionals" fonts d'aliments, entre les quals s'inclouen productes derivats de plantes i algues, fruites no autòctones i insectes comestibles.