



UNC
CONSUMATORI.IT

Cosa fare in caso di animaletti della pasta dentro un pacco?

01 Dicembre 2021



Sono piuttosto frequenti le segnalazioni che arrivano agli sportelli dell'Unione Nazionale Consumatori, riguardanti i così detti “animaletti della pasta”: la “contaminazione” della pasta e/o altri prodotti da forno con **farfalline e/o “vermetti”**. Si tratta sicuramente di un fenomeno spiacevole, che genera preoccupazioni, rende inutilizzabile gli alimenti contaminati, ma che fortunatamente non desta eccessive preoccupazioni per la nostra salute.

Da cosa dipendono

Gli animaletti della pasta derivano dalle **uova** deposte da insetti parassiti dei cereali e che in condizioni a loro favorevoli si sviluppano trasformandosi prima in larve (i “vermetti”) e poi nell’insetto adulto (farfalline). Tra i più comuni di questi parassiti c’è il ***Tenebrio molitor***; si tratta un piccolo coleottero le cui femmine possono deporre fino a 600 uova che, in condizioni ambientali favorevoli, in un paio di settimane completano il loro sviluppo.

L’innocuità del ***Tenebrio molitor*** è testimoniata dal fatto che l’Unione Europea lo ha registrato come “**novel food**” (nuovo alimento) e quindi è entrato a far parte della lista degli alimenti di cui è possibile il consumo.

Quelle che vediamo come farfalline sono dei piccoli **lepidotteri** chiamati anche “tarme” della farina

o “**tignole**”. Le uova si raggruppano sotto forma di piccole ragnatele. Anch’esse vanno incontro a una metamorfosi che in tempi più o meno lunghi dipendenti dalle condizioni ambientali (temperatura e umidità) passano dallo stadio larvale a insetto adulto. Ricordiamo poi il “**punteruolo**” della pasta: è un piccolo **curculionide** di 2-3 mm che pur possedendo delle elitre è incapace di volare. Il suo sviluppo è analogo a quello degli altri insetti.

Come possono contaminare la pasta

Gli insetti “contaminanti” si possono facilmente trovare nei granai, nei silos, nei mezzi che trasportano i cereali, dove **depositano** le loro uova. Nelle lavorazioni successive, come la macinazione che avviene a temperatura ambiente, le uova mantengono la loro **vitalità** e possono essere presenti nelle farine; la loro presenza può essere scoperta con accurati esami microscopici.

Potrebbe essere possibile eliminarli con l’uso di sostanze **insetticide**, ma il pericolo dei residui nelle farine è nettamente superiore ai benefici che si possono ottenere.

I cereali e le loro farine prima di essere consumati sono generalmente sottoposti a trattamenti di cottura che superano i 100 °C; a queste temperature le uova sono completamente distrutte e non esiste alcuna possibilità che si sviluppino in larve e/o insetti. Diversa è la situazione nella produzione della **pasta**. La temperatura che si raggiunge nelle lavorazioni è relativamente blanda e raramente supera i 75 °C. In queste condizioni esiste la possibilità che parte delle uova **sopravviva**. Quindi se la pasta viene conservata in modo inadeguato (**ambienti umidi e temperature intorno ai 30 °C**) le uova hanno la possibilità di svilupparsi e dare origine alle larve e gli insetti adulti contaminandola pasta stessa.

Trattandosi di parassiti ubiquitari, li possiamo trovare anche nelle nostre case con la possibilità che depositino le uova sugli alimenti non adeguatamente protetti e quindi provocare la contaminazione e il successivo sviluppo.

Quali pericoli

Oltre al naturale ribrezzo, non ci sono pericoli particolari legati al consumo di pasta e/o di prodotti da forno contaminati. Ci sono però delle persone che sono **allergiche** ai parassiti e potrebbero subire dei danni che spesso sono lievi e passano inosservati.

La presenza di uova o d’insetti potrebbe comunque creare dei **problemi** ai vegetariani e ai vegani che rifiutano il consumo di qualsiasi alimento in cui sono presenti, seppure in tracce, tessuti animali.

Si ricorda che il consumo alimentare di insetti di dimensioni maggiori è praticato in diverse parti del mondo e che la stessa Unione Europea ne consente l’uso. Nel nostro Paese, e in particolare in Sardegna è apprezzato un formaggio (la cui legalità è in discussione) e in cui sono presenti larve di mosche (**casu martzu**).

Cosa fare?

Quando si acquistano pasta, biscotti, cereali o altri alimenti simili, bisogna fare attenzione alle **date di scadenza**. Anche se c’è scritto “preferibilmente”, i prodotti più vecchi sono maggiormente a rischio soprattutto se conservati in modo inadeguato. E’ comunque consigliabile acquistare le quantità che consumeremo nello spazio di una – due settimane e di **non fare** scorte eccessive magari invogliati dalle offerte speciali.

Se tornando a casa ci accorgiamo che l’alimento acquistato è contaminato, è opportuno riportarlo al rivenditore e **farselo rimborsare o sostituire**. Ricordiamo comunque di conservare sempre gli scontrini che sono l’unico modo per dimostrare dove è stato fatto l’acquisto.

Come conservare la pasta

Il primo passo è sempre la prevenzione: per conservare adeguatamente la pasta e preservare tutti i pregi nutrizionali e le sue caratteristiche qualitative, è necessario riporla in dispense correttamente ordinate, pulite e fresche. Oltre alla pulizia dello scaffale, bisogna fare attenzione a **non mettere** la pasta insieme con altri cereali come riso oppure ai legumi. Infatti una delle cause scatenanti l'invasione può essere la **migrazione** di parassiti da altri prodotti. Ciò può accadere sia nei depositi del supermercato che nelle dispense domestiche. Una non corretta conservazione può incidere anche sulla fragranza e sul colore della pasta che non dovrebbe mai essere esposta alla luce diretta.

A chi rivolgersi in caso di alimenti parassitati

Anche se i pericoli sanitari sono irrilevanti i prodotti da forno contaminati con parassiti non sono commestibili e quindi non possono essere ceduti ai consumatori. In questi casi è possibile segnalare alle **Autorità di controllo (ASL, Repressione Frodi, ecc.)** le contaminazioni riscontrate che dopo avere accertato l'esistenza del reato possono imporre il ritiro dei prodotti e sanzionare i responsabili.

Autore: Agostino Macrì

Data: 8 giugno 2016

Aggiornamento: 26 novembre 2021