

Mangiare gli insetti? Una ipotesi da considerare

Pubblicato: Sabato 13 Aprile 2013



In futuro saranno gli insetti a sfamare il pianeta? Grilli, cavallette, formiche, saranno allevati e commercializzati in Occidente e in Oriente? Il tema è di stretta attualità: ad aprile si svolge a Londra **“Pestival 2013” il primo festival dedicato agli insetti come alimento** (da “pest”, in inglese, insetto infestante); la Fao – l’Onu per l’alimentazione e l’agricoltura – finanzia da anni programmi di ricerca in tutto il mondo destinati a promuovere il consumo di insetti, in Olanda un gruppo di ricercatori dell’Università di Wageningen si dedica a questa tematica e la stessa Expo 2015 di Milano è sottotitolata: **“Nutrire il pianeta. Energia per la vita”**.

Proprio per parlare di **entomofagia** (letteralmente “cibarsi di insetti”) arriveranno all’Università dell’Insubria Varese esperti dall’Italia e dal mondo il prossimo 19 aprile per una giornata di studi dal titolo **“Entomofagia – Il futuro ha sei zampe. Gli insetti come nuova fonte alimentare: sfida per ricerca, tecnologia e impresa”**, organizzata a partire dalle ore 9.30, nell’Aula Magna Porati Granero, della sede di via Dunant 3, a Varese dal Dipartimento di Biotecnologie e Scienze della Vita dell’Università dell’Insubria, insieme al CRA – Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura di Padova, su iniziativa del Dottorato di Ricerca in Analisi Gestione e Protezione della Biodiversità

«Nel 2050 saremo 9 miliardi e l’incremento della popolazione mondiale pone già oggi il problema di come riuscire a garantire a tutti un equilibrato supporto alimentare. I mari sono sempre meno pescosi, due terzi dei terreni agricoli mondiali sono adibiti all’allevamento di bestiame, responsabile di emissione di gas serra, la cementificazione avanza – spiega il professor **Roberto Valvassori**, ordinario di Zoologia all’Università dell’Insubria e organizzatore dell’iniziativa insieme al professor **Gianluca Tettamanti**, associato di Zoologia – è necessario cominciare a porsi il problema della ricerca di fonti alimentari sostenibili per non compromettere irreversibilmente le risorse territoriali, idriche, forestali e del patrimonio complessivo di biodiversità».

Nel mondo si stima che siano circa 1900 le specie di insetti utilizzate abitualmente come alimento in America centrale e meridionale, Africa, Asia, Australia. Gli insetti comunemente utilizzati includono

cavallette, grilli, termiti, formiche, coleotteri, falene. **«In Thailandia alcuni insetti vengono considerati una vera rarità, delle prelibatezze, mentre in Occidente e in Italia nello specifico, l'idea di mangiare gli insetti suscita disgusto, ribrezzo»** commenta il professor Valvassori.

In realtà il tabù gastronomico è già stato fatto cadere in Europa da alcuni cuochi di grido: da **Renè Rezdepi**, proprietario del Noma di Copenhagen, considerato il miglior ristorante al mondo, al guru gastronomico italiano del momento, **Carlo Cracco**, sono sempre più numerosi gli chef blasonati che inseriscono piatti a base di insetti nei loro menù.

«Mangiare un cocktail di gamberetti oppure di cavallette non comporta grandi differenze sia dal punto di vista zoologico che nutrizionale – dice Valvassori – soltanto che gamberetti, cicale di mare, ma anche lumache oppure ostriche o cozze o molluschi in genere fanno parte della nostra dieta abituale, invece l'idea di cibarsi di insetti suscita un impatto emotivo negativo legato a sensazioni di repulsione. Ma gli insetti dal punto di vista alimentare sono molto nutrienti e sono fonte di grassi, proteine e sali minerali».

In tutto il mondo sono pochissimi gli allevamenti controllati di insetti, da qui emerge una serie di problematiche legata alla raccolta indiscriminata dall'ambiente naturale e al tempo stesso si profila una possibilità innovativa di business, sia nel campo della alimentazione umana che della mangimistica. «Attualmente chi si ciba di insetti, o li utilizza come mangime per i propri animali di allevamento, lo fa prelevando direttamente in natura gli insetti, pratica che pone problemi legati al prelievo indiscriminato e alla conservazione – afferma Valvassori -. Ancora sono irrilevanti le iniziative di allevamento controllato di particolari specie di insetti per scopi alimentari. L'argomento è però di grandissimo interesse per le notevoli potenzialità che questa pratica potrebbe assumere sia da un punto di vista economico-industriale sia per le positive ricadute a livello ambientale, inoltre allevare insetti è economicamente conveniente: basti pensare che per produrre un chilo di insetti bastano circa due chili di vegetali mentre per un chilo di carne bovina ne servono dieci».

L'obiettivo della giornata seminariale è quello di stimolare la curiosità e l'attenzione degli studenti e dei ricercatori verso un tema che certamente costituirà un terreno fertile per ricerche, innovazione e nuove iniziative imprenditoriali. I relatori presenti al convegno sono esperti di entomofagia a livello nazionale, provenienti da Università e Centri di ricerca italiani e stranieri. **Tra i vari contributi vi saranno anche gli interventi del titolare della “Ynsect” azienda francese dedita all'allevamento di insetti**, e di uno studente del Politecnico di Milano, che illustrerà la sua idea di creare dei **“biscottini” additivati con farine provenienti da insetti** da mandare nel Terzo e Quarto Mondo.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it