

La salute passa da tavola. E la tavola del futuro potrebbe non essere quella che ci aspettiamo. La dieta mediterranea potrebbe lasciare spazio a una versione più green, con meno carne e più proteine alternative. In molti strizzano il naso appena li sentono nominare.

Ma nel mondo vengono consumate più di 1900 specie diverse di insetti. Ed è anche da loro che passerà il nostro sostentamento futuro: diretto, perché sono state approvate quattro specie per l'alimentazione umana, e indiretto, perché altre sette vengono già oggi utilizzate in acquacultura e come foraggio per polli e maiali d'allevamento.

Le prossime frontiere dell'alimentazione sono state al centro del Food & Science Festival, a Mantova, dal 19 al 21 maggio (foodsciencefestival.it). Con un programma che ha indagato un presente in evoluzione sempre più rapida e frenetica: nella tre giorni si è parlato di sostenibilità e tutela ambientale, oltre che dell'intreccio tra politiche locali e globali. E per fare un po' di chiarezza fra autorizzazioni europee e decreti ministeriali l'entomologa Barbara Conti dell'Università di Pisa ha incontrato Giuseppe Tresso della Bef Biosystems, start-up innovativa che opera nel settore dell'insettocoltura sostenibile. Fondata a Torino nel 2016, ha inaugurato il primo stabilimento pilota italiano per l'allevamento di larve di mosca soldato ed è un esempio concreto delle nuove prospettive industriali aperte dal mondo delle «bugfarm», le fattorie che allevano insetti. Senza dimenticare, comunque, la dieta mediterranea che - ricorda il dietologo Andrea Devecchi, dottorando in Ecogastronomia all'Università di Scienze Gastronomiche di [Pollenzo](#) - mantiene il suo ruolo accanto agli altri modelli dietetici adottati in altre parti del mondo.

Mi faccio un pieno di proteine dalle larve

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Quando si affronta il tema di un'alimentazione che comprende anche gli insetti, il primo pensiero di molti italiani è quello di trovarsi nel piatto una cavalletta intera o delle larve ancora vive. Ma la realtà è molto diversa. A esser state autorizzate, oggi, sono farine con cui si possono realizzare alimenti con un aspetto e un gusto non così diverso a quello a cui siamo abituati. E la svolta non è tanto l'alimentazione umana diretta, quanto la differenza che gli insetti possono fare, e stanno già iniziando a fare, nel settore strategico dei mangimi.

Quali sono, allora, gli insetti più adatti a questo scopo? «Ogni insetto ha delle specifiche nutrizionali e delle caratteristiche diverse», spiega la professoressa Conti, che nel suo laboratorio sta studiando il profilo lipidico della mosca, e anche una serie di usi alternativi, come l'estrazione del kitosano dal carapace per creare un packaging sostenibile (e commestibile). «Quando all'allevamento, una delle caratteristiche principali è che gli insetti devono essere specie non tossiche, senza ghiandole velenifere. E poi devono essere di dimensioni ragguardevoli. Cambia anche l'insetto in base al genere di substrato che si vuole utilizzare. La mosca soldato nera, per esempio, è un fantastico biodegradatore e in Russia si alleva sui liquami dei porcili. Ma l'Europa ha messo dei paletti e, al momento, le quattro aziende autorizzate alla produzione alimentare dall'Efsa possono produrre solo su residui di coltivazione dei campi e dei caseifici. Anche se è praticamente impossibile entrare in una di queste aziende autorizzate e vedere cosa fanno, o conoscere le loro tecniche di produzione perché sono sotto brevetto, per l'alimentazione umana

– continua – sono tenute a rispettare degli standard altissimi, che prevedono anche la sanificazione».

Ad oggi sono 11 le richieste fatte all'Efsa e si attende l'approvazione di altre specie per il consumo umano che si andranno a sommare alle quattro già disponibili, mentre per quello animale ne sono già state approvate sette. «Il processo di accreditamento all'Efsa è molto complesso e questo è il primo limite», prosegue Conti. «Per quanto riguarda gli alti costi di vendita, tutto dipenderà dal tipo di produzione che gli allevamenti d'insetti dovranno rispettare, ma ci sono le potenzialità per renderli molto contenuti. Tanto, comunque, dipenderà anche dai nostri pregiudizi, più che dalla moda del momento. Mangiamo senza farci problemi chiocciole, rane e gamberi, ma impalidiamo davanti a una cavalletta che, al contrario dei gasteropodi, non è un necroforo e si nutre solo di piante».

La dieta, quindi, è destinata ad allargarsi. «La parola dieta deriva dal greco e sta a significare stile di vita. In particolare, la dieta mediterranea non è semplicemente un elenco di prescrizioni nutrizionali. Rappresenta un modo di vivere che abbraccia varie sfere dell'esistenza», spiega Devecchi. E allora cosa aspettarci dal futuro? «Tutti dovremo cambiare dieta, perché continuare con i modelli attuali non sarà più sostenibile» sostiene il dietologo. «L'obesità infantile è diventata un'emergenza sociale e la situazione avrà un forte impatto collettivo in termini di salute. Mi auguro che potremo riscoprire la dieta mediterranea originale, con più cereali integrali e tanti legumi e con una minore impronta inquinante. Gioverà a noi e all'ambiente».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Una svolta che dipenderà molto anche dal peso dei nostri pregiudizi e dalle mode del momento

I NUMERI

200

chili

Per produrre questa quantità di carne occorre un'estensione di terra pari a un ettaro

2

metri cubi

È il volume di terra sufficiente per generare una massa totale di 200 chili di farina di grillo

70%

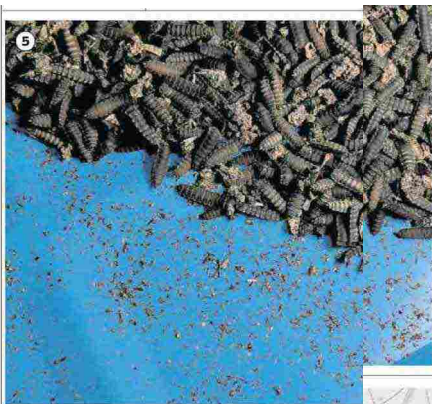
proteine

È la percentuale contenuta nella farina di grillo contro il 30% presente nella carne

1

Acheta

Un allevamento di *Acheta domesticus* allestito a Hua Hin, in Thailandia



2

Hermetia

Pupe di *Hermetia illucens* nel dipartimento di Scienze agrarie dell'Università di Torino



3

Insetti fritti

Sono molti i negozi di Bangkok che mettono in vendita insetti fritti

4

Mercato

Insetti commestibili al mercato di Bangkok in Thailandia

5

Caratteristiche

Ogni insetto ha delle specifiche nutrizionali studiate in laboratorio

6

Produzione

La BEF Byosystems, di Casalnoceto (AI), alleva insetti per produrre proteine

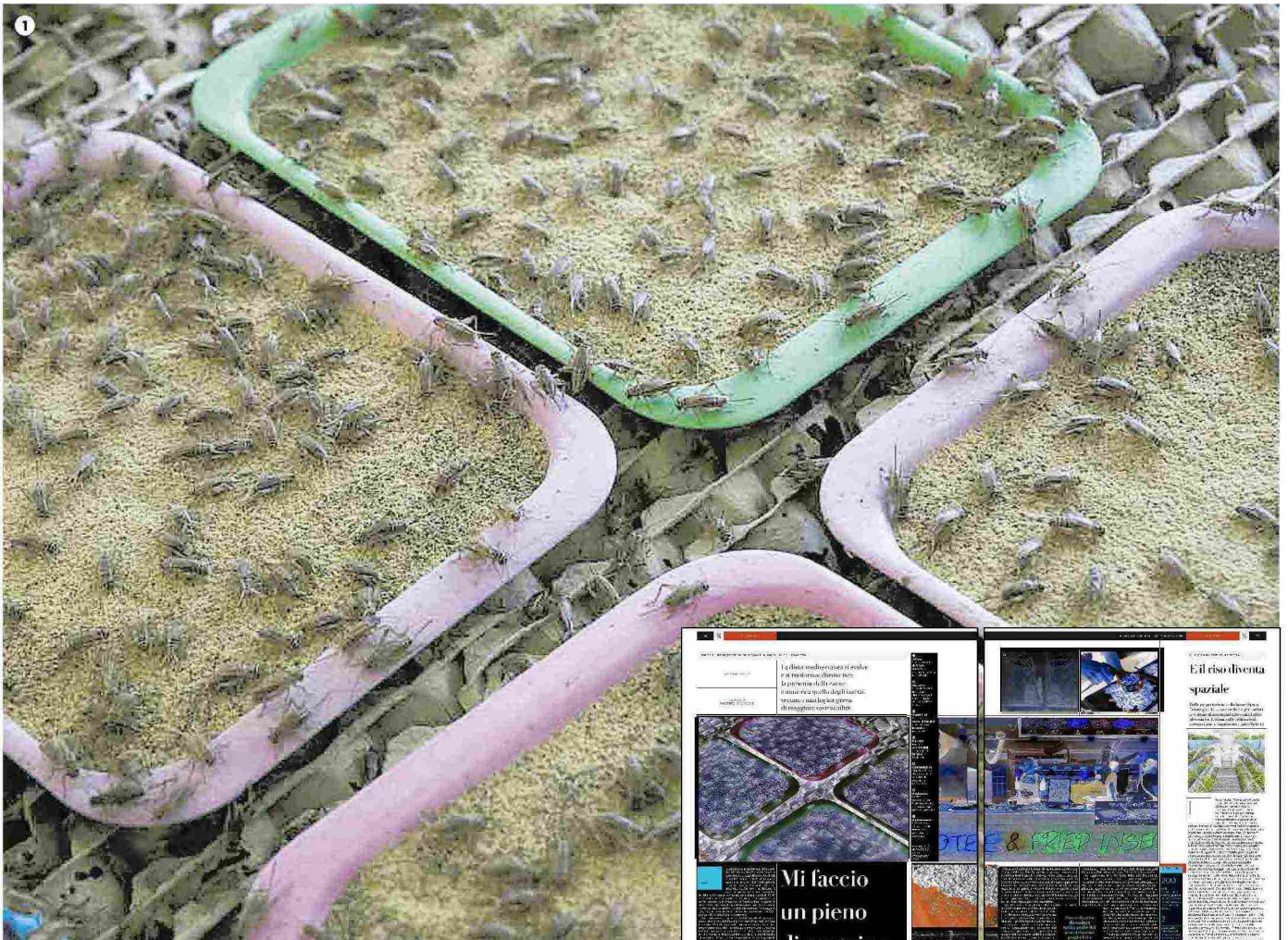
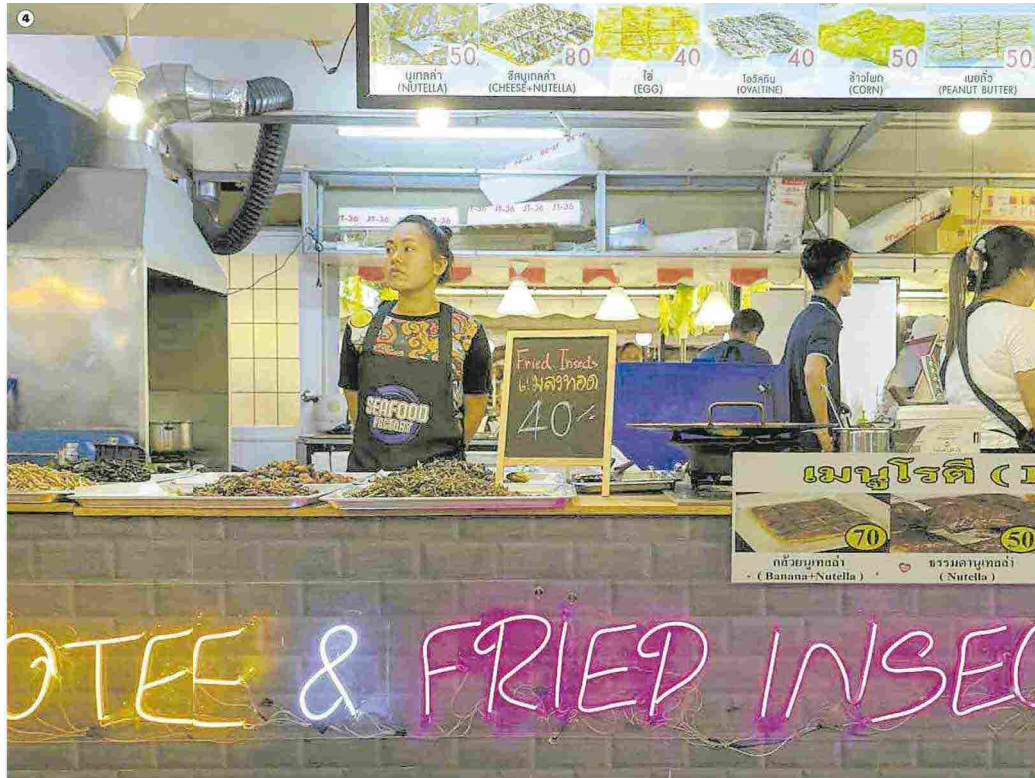


7

Rigenerazione

L'obiettivo è creare speciali sistemi bio per nutrire gli astronauti

Immagini tratte da *INSECTS, Futures Photography 2023*



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.