

L'Ue pronta a far cadere i divieti

Locuste e coleotteri per cena Ecco gli insetti da gourmet

Arriva il «Libro Bianco» dei parassiti commestibili, facili da digerire e ricchi di proteine

■ ■ ■ DANIELA MASTROMATTEI

Grilli, locuste e coleotteri potrebbero arrivare presto nei nostri piatti. Matriane e polpettine agli insetti: chissà che sapore avranno. Di sicuro sono una fonte ricca di proteine, altamente digeribili, e contengono pochi grassi, come dicono gli esperti. Ma non si fa fatica a crederci.

Sta di fatto che l'uso di queste bestioline, per la nutrizione umana e i mangimi negli allevamenti animali, è stato al centro di un interessante incontro a Expo, nel corso del quale è stato presentato il *Libro Bianco sugli insetti commestibili*, realizzato da Società Umanitaria, insieme con l'Università Cattolica di Piacenza e le Università degli Studi di Milano e dell'Insubria. Obiettivo: orientare gli organi legislativi italiani e comunitari e promuovere

lo sviluppo delle ricerche in materia.

Intanto a settembre l'Efesa, la massima autorità europea per la sicurezza alimentare, darà la sua opinione sul consumo di insetti a tavola. «Solo allora arriveranno le basi scientifiche su cui realizzare una normativa in questo settore», ha detto Antonia Ricci, direttrice del Dipartimento per la sicurezza alimentare dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. «Non so quanto tempo ci vorrà, perché l'iter legislativo è diverso da quello scientifico. Quel che è certo è che le future norme avranno il compito di garantire la sicurezza del cibo, così come già avviene per gli alimenti che abbiamo sulle nostre tavole». Il progetto "Edible Insects" nasce dalla necessità di garantire sicurezza alimentare a una popolazio-

ne mondiale che, nel 2050, si prospetta di oltre nove miliardi di persone e che deve fare i conti con la fame che affligge i paesi in via di sviluppo. Insomma l'allevamento d'insetti commestibili rappresenterebbe una delle vie da percorrere necessariamente per aumentare la produzione mondiale di cibo in modo sostenibile.

Secondo gli studi, gli insetti sono una fonte ricca di nutrienti e il loro contenuto di proteine è molto alto, in alcuni casi superiore al 60 per cento del peso secco; per molte specie si tratta di proteine di alto valore biologico, altamente digeribili e con un contenuto di aminoacidi essenziali che varia dal 46 al 96 per cento. Il contenuto di grassi? Cambia sensibilmente da specie a specie e in base alla dieta dell'insetto. Da non trascurare poi il contenuto di fibre

- pari a circa il 10 per cento del peso secco dell'insetto - e di minerali e vitamine. Queste caratteristiche nutrizionali renderebbero gli insetti un'interessante alternativa di proteine, utilizzabile per la preparazione di prodotti per l'alimentazione umana e quella animale. Al di là dell'uso degli insetti per la nostra alimentazione, «resta aperta in Occidente la necessità di utilizzarli per la nutrizione di animali onnivori in allevamento», come sottolinea Claudia Sorlini, presidente del Comitato scientifico delle università per Expo. «È molto probabile che, attraverso la globalizzazione, le future generazioni superino queste barriere e condividano almeno una parte dei cibi, pur conservando, ogni popolo, le proprie specificità alimentari». E se son grilli salteranno.



Alcuni degli insetti commestibili oggetto del Libro Bianco presentato a Expo [Omnimilano]



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.