

Sempre più tavole imbandite con insetti

Convegno sulle nuove frontiere dell'alimentazione. «Preoccupatevi per l'olio di palma, non per i derivati dalla cocciniglia»

di **Laura Venerus**

Nuove frontiere dell'alimentazione, lotta allo spreco, alimenti da evitare: nel convegno "Alimenti in & alimenti out", promosso dall'ordine dei tecnologi alimentari del Friuli Venezia Giulia (presieduto da Tommaso Caliciuri) con il sostegno del Comune, s'è parlato di quello che mettiamo a tavola e di come ciò che raggiunge i nostri piatti sia oggetto di un attento e minuzioso lavoro da parte di diverse figure professionali tra le quali il tecnologo alimentare. In una cultura come quella italiana, in cui il cibo ricopre una componente predominante, e in un periodo storico in cui programmi tv, siti internet, libri e riviste contengono

sempre più ricette e consigli d'alimentazione, conoscere quel che mangiamo e come potremmo mangiare in futuro è un argomento che ha destato grande interesse: nella sala convegni della Fiera non c'erano solo tecnici, ma anche tanti consumatori che hanno voluto conoscere qualcosa di più in tema di alimentazione.

Come il consumo di insetti, argomento trattato da Antonia Ricci, direttrice del dipartimento di sicurezza alimentare dell'istituto **zooprofilattico** delle Venezie.

«La cucina con gli insetti oggi è una moda – ha affermato – ma è anche vero che in un pianeta sempre più popolato come il nostro il bisogno alimentare crescerà sempre di più. E gli insetti costituiscono un'eccezionale fonte di proteine».

Insetti allevati, dunque, co-

me oggi si fa con i polli o le mucche. E che oltre al consumo di nicchia di insetti nel piatto, il loro utilizzo futuro potrebbe essere costituito dalle farine prodotte da grilli o cavallette, solo per fare alcuni esempi.

D'altro canto, già oggi consumiamo degli insetti. Come? Alcune bibite colorate di rosso contengono l'E120, che altro non è che cocciniglia. Un paio di esempi? L'alchermes per i dolci o l'aperol, assunto in aggiunta allo spritz.

Siamo sempre di più al mondo e, dunque, saper riutilizzare il surplus che non consumiamo affinché ritorni sul piatto come alimento è quanto propone Marco Lucchini, segretario generale del Banco alimentare.

Altro tema fonte di dibattito col pubblico è stato l'olio di

palma. L'avvocato Dario Dongo, di Great Italian food trade, ha messo in allarme su quello che è un prodotto che ha distrutto e sta distruggendo territori immensi in Asia e in Africa e che la Comunità europea considera pericoloso per la sua genotossicità e cancerogenicità. «Nonostante ciò, un'azienda molto famosa che produce una crema spalmabile la usa tuttora – ha spiegato Dongo –. Per fortuna gli italiani hanno aperto gli occhi e sempre più aziende alimentari hanno smesso di utilizzarlo».

Tra i temi trattati, il ruolo di prevenzione e sicurezza in materia alimentare offerto dall'azienda sanitaria e la tutela del consumatore, bombardato da informazioni, di cui ha parlato Franca Braga di Altroconsumo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I relatori del convegno sulle nuove frontiere dell'alimentazione

Flavor food con lo chef Michel Basile...
Controlli gratuiti per la sfermata del cuore...
Sempre più tavole imbandite con insetti
NORD CARAVAN...
PORTE APERTE 1 OTTOBRE...
NOVITÀ!
COSTRUZIONI AMBIENTE TERRITORIO...
PERTINI...
CORSO SERALE STATALE...
ISCRIZIONI...
Fine il 10 settembre 2017

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.