

IL PROGETTO SPERIMENTALE

# Il primo allevamento di insetti commestibili: «Integreranno la dieta»



Due miliardi di persone, poco meno di un terzo dell'intera popolazione mondiale, si nutrono di insetti, considerati ricchi di proteine e nutrienti importanti. Lo sostiene la Fao, l'organizzazione delle nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura. La specie più utilizzata al mondo per uso alimentare è l'Ortottero acheta domesticus, il comune grillo. Parte da questo dato il primo allevamento sperimentale di insetti commestibili in Italia che compie un anno. L'iniziativa è stata attivata con il modello italiano di allevamento di insetti commestibili (Maic) nel giugno del 2018 dal Centro per lo Sviluppo sostenibile dell'Università degli Studi di Milano e dall'Università degli Studi di Torino e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. «L'iniziativa è finalizzata all'uso sostenibile degli insetti commestibili come fonte proteica, in un'ottica di nutrizione e integrazione della dieta a base di insetti. Il progetto, sostenuto da Fondazione Cariplo e mirato all'allevamento dell'Ortottero acheta domesticus (grillo) in quanto specie più usata al mondo per uso alimentare, è basato sui principi dell'economia circolare ed è accreditato come sostenibile perché risponde con un modello sicuro ai nuovi fabbisogni alimentari conseguenti all'aumento della popolazione mondiale» spiegano i ricercatori. «Sotto il profilo economico propone un modello replicabile di allevamento sicuro, capace di produrre business agroalimentare». L'allevamento di grilli è nato un anno fa dopo una fase dialogo con il comparto agroalimentare partito nel 2012. «Il progetto - afferma il responsabile del progetto, Andrea Mascaretti - oltre ad essere sostenibile e innovativo, toglie spazio al già presente mercato nero su produzioni di farina di grillo non sicure e dal costo di 120-130 euro al chilogrammo».

[L.c.]

