

Nasce il primo modello italiano per allevare insetti commestibili

Il progetto prevede l'allevamento del grillo domestico, una delle specie più utilizzate

■ CURIOSITÀ

“MAIC”, modello italiano di allevamento di insetti commestibili, è il primo benchmark orgogliosamente nostrano per l'allevamento sostenibile di insetti commestibili, preziosa fonte di proteine di origine animale. Il progetto è nato dalla collaborazione tra Centro Studi per lo Sviluppo Sostenibile, Università di Milano, Università di Torino e Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. Nutrirsi con gli insetti non è una novità per l'uomo. La FAO conferma che attualmente gli insetti integrano la dieta di circa due miliardi di persone (poco meno di un terzo dell'intera popolazione mondiale) e hanno sempre fatto parte dell'alimentazione umana. Sono però diventate necessarie nel tempo ulteriori ricerche per ottimizzare i sistemi di allevamento e verificare gli eventuali rischi per la salute e il benessere degli esseri umani e degli animali. Il progetto propone un modello sostenibile e innovativo. Sostenibile perché risponde ai nuovi fabbisogni alimentari conseguenti all'aumento della popolazione mondiale, innovativo perché presenta un approccio scientifico al tema degli insetti commestibili, proponendo un modello replicabile di allevamento sicuro, in grado di produrre proteine sane e di alta qualità e allo stesso tempo un'occasione concreta di business.

POPOLAZIONE MONDIALE IN CRESCITA: IDEA PER SFAMARE TUTTI

Si prevede che la popolazione mondiale arriverà a toccare nel 2050 i 9 miliardi di persone. La sfida è trovare produzioni alimentari complementari e sostenibili a basso impatto ambientale. Creare in Italia un mercato intorno agli insetti commestibili rappresenta una lungimirante



opportunità per affermarsi in un settore ancora agli inizi e dall'enorme potenziale, con la possibilità di creare imprese, posti di lavoro ed esportazioni verso un mercato globale.

SI ALLEVA L'ACHETA DOMESTICUS: IL GRILLO

La scelta della specie da allevare è ricaduta sull'ortottero “Acheta domesticus”, il grillo domestico, una delle specie più utilizzate al mondo per uso alimentare, per via del suo alto contenuto di proteine, e quella maggiormente apprezzata dalle culture occidentali. Nella gestione dei mangimi per l'allevamento “MAIC” vengono privilegiate le produzioni a chilometro zero, analizzati i problemi di trasporto, le modalità di conservazione e di somministrazione. I dati scientifici raccolti verranno messi a disposizione delle Istituzioni preposte al controllo della sicurezza alimentare, alla determinazione dei parametri di rischio e alla definizione/aggiornamento della normativa in materia.