

Insetti commestibili per salvare il Pianeta

L'Italia contribuisce con MAIC: il primo modello di allevamento sostenibile

“Tutti noi vediamo gli effetti dei cambiamenti climatici e siamo ormai consapevoli che per garantire un futuro al nostro Pianeta serva un'alimentazione sostenibile e sana” afferma Andrea Mascaretti, presidente del Centro per lo Sviluppo Sostenibile “un miliardo di persone non ha cibo a sufficienza e tra pochi anni occorrerà sfamare una popolazione di circa nove miliardi di esseri umani, vale a dire circa due miliardi in più rispetto a quelli attuali. Inoltre, nel mondo, il costante progresso delle condizioni socio-economiche di alcuni miliardi di persone, le induce ad ampliare la propria dieta e a consumare più proteine. Bisogna correre ai ripari, prima che sia troppo tardi. Dobbiamo cercare nuove fonti alimentari la cui produzione abbia un ridotto impatto sull'ambiente. Per questi motivi dal 2012 lavoriamo per divulgare la cultura della sostenibilità alimentare e un anno fa, con il contributo della Fondazione Cariplo, abbiamo dato vita al progetto MAIC, il primo modello in Italia di allevamento sostenibile di insetti commestibili. Una preziosa fonte di proteine di origine animale di alta qualità e a basso impatto ambientale, che in futuro contribuirà a nutrire il Pianeta”.

La FAO conferma che attualmente gli insetti integrano la dieta poco meno di un terzo dell'intera popolazione mondiale e hanno sempre fatto parte dell'alimentazione umana. Nutrirsi con gli insetti non è una novità per l'uomo, neppure in Europa, dove esistono molti pregiudizi culturali riguardo al loro utilizzo. Basti pensare che il rosso alimentare utilizzato per aperitivi, caramelle e altri dolci, è un colorante ottenuto da una coccini-



glia, oppure che il miele è prodotto da un insetto. Sono però necessarie ulteriori ricerche per ottimizzare i sistemi di allevamento e verificare gli eventuali rischi per la salute degli esseri umani e il benessere degli animali. Nasce in questo modo MAIC, acronimo di Modello per l'Allevamento di Insetti Commestibili. A dare avvio al progetto sono stati alcuni tra i pionieri italiani nell'utilizzo sostenibile degli insetti commestibili: il Centro Studi per lo Sviluppo Sostenibile, l'Università degli Studi di Milano, l'Università degli Studi di Torino e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle

Venezie. MAIC propone un modello di produzione basato sui principi dell'economia circolare, dunque sostenibile e innovativo.

Nella gestione dei mangimi per MAIC vengono privilegiate le produzioni a chilometro zero, analizzati i problemi di trasporto, le modalità di conservazio-

ne e anche le modalità di somministrazione, prediligendo laddove possibile i substrati reperibili tutto l'anno e che richiedono poca energia per essere lavorati e conservati. L'utilizzo di substrati provenienti dalle aziende agroalimentari ha il duplice scopo di ridurre gli sprechi e i costi e di impiegare substrati che non siano abitualmente già utilizzati quali fonti alimentari per l'alimentazione umana o animale. In questo modo vengono valorizzati parti della produzione agricola che altrimenti resterebbero inutilizzate, trasformandole in proteine di alta qualità. Dunque un'opportunità per gli agricoltori e per il settore agroalimentare.

Tanti sono infatti i giovani che stanno avviando start up legate all'allevamento di grilli, camole del miele, bachi da seta e alla successiva trasformazione per produrre farine proteiche, integratori alimentari, pasta, dolci, cracker e altro ancora.

L'avvio del progetto MAIC è stato preceduto da una fase di intenso dialogo e confronto con le aziende e le associazioni di categoria del settore agroalimentare per trovare una via all'allevamento di insetti commestibili sostenibile a tutti i livelli: ambientale, di business e della sicurezza alimentare.

La scelta della specie da allevare per MAIC è ricaduta sull'Ortottero *Acheta domesticus* in quanto risulta 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, come conferma una recente ricerca presentata dal Centro per lo Sviluppo Sostenibile e realizzata con la Prof.ssa Rosantonietta Scramaglia della IULM, che ha indagato sugli atteggiamenti degli italiani rispetto al tema degli insetti commestibili.

Gli insetti sono molto efficienti e hanno un alto tasso di conversione del cibo perché sono a sangue freddo e non devono utilizzare energia per mantenere la propria temperatura corporea: ad esempio i grilli hanno bisogno di un cibo sei volte meno dei bovini, quattro volte meno delle pecore e due volte meno dei maiali e dei polli da carne per produrre la stessa quantità di proteine (fonte: FAO). Inoltre gli insetti producono quantità molto ridotte di gas serra rispetto al bestiame convenzionale, utilizzano meno acqua potabile e meno terreno a parità di quantità di proteine prodotte. Pertanto, gli insetti commestibili rappresentano un'ottima fonte proteica a base animale

Ulteriori informazioni e aggiornamenti sono disponibili su www.edibleinsects.it oppure su www.centrosviluppосostenibile.it