

# Insetti commestibili, il business per agricoltori e imprenditori

*Un mercato in espansione e un'opportunità per la sostenibilità alimentare*

I.P.



sti di lavoro e sviluppando la produzione di nuove proteine per l'alimentazione umana attraverso la piattaforma Nouvelle France Industrielle. In Italia punto di riferimento è il progetto MAIC (Modello Italiano di Allevamento di Insetti Commestibili, il primo benchmark italiano per l'allevamento sostenibile di insetti commestibili). Un progetto basato sui principi dell'economia circolare e sulla sostenibilità ambientale della produzione di proteine animali avviato dal Centro per lo Sviluppo Sostenibile di Milano, dall'Università degli Studi di Milano, dall'Università degli Studi di Torino e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, grazie al contributo di Fondazione Cariplo. Ulteriori informazioni sul progetto italiano su [www.edibleinsects.it](http://www.edibleinsects.it) oppure [www.centrosviluppосostenibile.it](http://www.centrosviluppосostenibile.it)

Andrea Mascaretti - Presidente Centro per lo Sviluppo Sostenibile

Allevare insetti edibili, un business destinato a esplodere: l'alternativa ecosostenibile all'aumento di produzione di fonti proteiche animali tradizionali racchiude un potenziale giro d'affari stimato intorno agli otto miliardi di dollari entro il 2030. Secondo gli analisti di Barclays, mangiare insetti diventerà un'attività sempre più popolare, che comunque nel 2019 ha raggiunto già un fatturato di quasi un miliardo.

Con il continuo crescere della popolazione mondiale, di fatto, gli insetti diventeranno una risposta valida ed ambientalmente sostenibile al problema dell'aumento esponenziale del fabbisogno di proteine animali. Una situazione questa che, come è facile intuire, ha attirato l'attenzione delle più grandi aziende multinazionali alimentari come Nestle, PepsiCo e persino McDonald's, ma anche di altri operatori come ad esempio IKEA perché si prospetta essere un mercato allattante.

Oggi circa 2 miliardi di persone in 130 paesi diversi del

mondo mangiano regolarmente insetti e la FAO (l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) ha iniziato a promuovere il consumo di insetti come proteina alternativa già a partire dal lontano 2003.

Secondo recenti studi, inoltre, mangiare insetti diventerà un'abitudine diffusa anche e soprattutto per via dell'atteggiamento che la generazione Z (i nati dal 1997 in poi) ha dimostrato di avere nei confronti dell'ambiente e della salute. I giovani di oggi, sono molto sensibili a questi argomenti e, inoltre, sono anche molto più aperti al cambiamento. Le nuove generazioni, pertanto, non si faranno problemi a scegliere un'alternativa salutare e che risulterà essere a basso impatto ambientale rispetto alle produzioni alimentari. Sarà molto probabilmente il crescente consumo di integratori dietetici contenenti proteine, vitamine e aminoacidi a guidare la crescita del mercato degli insetti commestibili in Europa.

I prodotti proteici a base di grilli sono utilizzati come snack per ridurre i grassi saturi e i carboidrati e perché sono ricchi in proteine, zinco, potassio, vitamine, aminoacidi e calcio.

Se Cina e Thailandia sono regioni dove è di uso comune utilizzare gli insetti come alimenti e sono comunemente accettati consumati come in Occidente si consumano i crostacei o i molluschi, il mercato in Nord America vede in testa gli Stati Uniti e la FDA (Food and Drug Administration - Agenzia per gli alimenti e i medicinali - l'ente governativo statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici dipendente dal Dipartimento della salute e dei servizi umani degli Stati Uniti d'America) ha confermato che il consumo di grilli e tenebrioni della farina, fonti di proteine, è sicuro. Inoltre, l'utilizzo degli insetti come farina, ricca in omega-3, ferro e proteine, ha grandi prospettive grazie al fatto che sono senza glutine.

Altro indicatore da tener presente per valutare le opportunità in questo settore è l'aumento di start-up che scommettono sul business degli insetti come prossima grande tendenza alimenta-

re. Negli ultimi anni si sono moltiplicate in particolare negli Stati Uniti. Tiny Farms in California e World Ento in Texas, sono specializzate nelle chips; Chapul da Salt Lake City si è specializzata in barrette energetiche al grillo ed Exo a New York confeziona biscotti, mentre Bitty Foods di San Francisco ha diverse linee di farina di grillo. Negli ultimi anni si sono moltiplicate in particolare negli Stati Uniti. In Svizzera, da agosto del 2017, è possibile acquistare prodotti a base di insetti commestibili nei supermercati Coop elvetiche prodotti da una start up svizzera. Il Belgio, sono autorizzati dal 2014 già dieci tipi di insetti per l'alimentazione umana (grillo e grillo tropicale, locusta africana e americana, tenebrione gigante, il buffalo worm, tarma della cera, tarma minore della cera e baco da seta), a condizione che siano stati allevati in Europa e in strutture conformi alle norme sanitarie. Il Governo francese ha stanziato un miliardo di euro per un programma di sviluppo alimentare delle proteine intelligenti come microalghe e insetti commestibili e ha come obiettivo diventare leader mondiale di mercato entro il 2030, creando migliaia di po-

