

MILANO

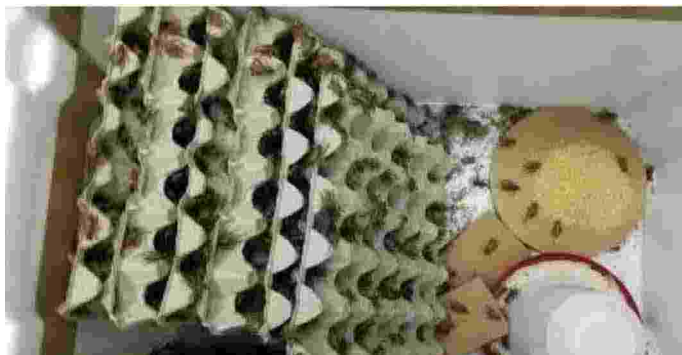
Un allevamento di grilli del focolare all'università Statale di Milano. È il cuore del progetto "Maic" ("Modello Allevamento Insetti Commestibili), finanziato da Fondazione Cariplo e condotto dal Centro per lo Sviluppo Sostenibile e dalle Università degli Studi di Milano e di Torino, insieme all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. È il primo benchmark italiano per l'allevamento sostenibile di insetti edibili.

«L'obiettivo è raccogliere dati e informazioni per definire un modello di allevamento di *Acheta domestica*, quello che chiamiamo comunemente grillo del focolare o domestico, che sia sicuro dal punto di vista igienico-sanitario e a basso impatto ambientale», spiega Costanza Jucker, ricercatrice del DeFENS, il dipartimento di Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente dell'Università degli Studi di Milano.

I risultati serviranno anche a stendere linee guida per l'analisi del rischio sull'utilizzo di proteine da insetto a scopo alimentare e per l'aggiornamento delle normative giuridiche sui "novel food" anche in Italia. Si parte dal grillo, una delle specie

# Un allevamento d'insetti alla Statale di Milano

Obiettivo: studiare un modello sostenibile e capire se lo è davvero  
Primo ostacolo: le temperature. Intanto si dà il via anche alla panificazione



più interessanti dal punto di vista proteico, ma si cerca di capire se il suo allevamento sia davvero sostenibile. «Il primo problema è dato dalla temperatura dell'ambiente, che deve essere intorno ai 27-28 gradi tutto l'anno - spiega Jucker -, il consumo di energia da noi non è quindi trascurabile, anzi. Un altro aspetto importante di cui tenere conto è rappresentato dalla loro alimentazione: bisogna tro-

vare prodotti che non siano in competizione con l'uomo o residui dell'agroalimentare, anche per valorizzare gli scarti della filiera».

Non ci si può improvvisare poi con un allevamento fai-da-te, va strutturato e monitorato con cura. «Fondamentale è analizzare l'inquinamento microbiologico e il rispetto delle norme igieniche», continua la ricercatrice e referente del progetto. Da que-



Costanza Jucker e l'allevamento di grilli

sto punto di vista, le ricerche sono positive: nelle specie che popolano l'allevamento sperimentale della Statale non sono stati riscontrati problemi a livello microbiologico, come pure la presenza di metalli pesanti o inquinanti. Sotto la lente anche i processi di lavorazione e i prodotti finali: «In Statale stiamo procedendo con la panificazione e con la creazione di pasta di farine di grillo», conclude Costanza Jucker.

Si.Ba.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



075970