

7 ottobre 2020 10:31

MONDO: Perché il consumo di insetti sta diventando un grande affare

L'allevamento di insetti sta diventando un grande business. Nel 2019, il valore del mercato mondiale di insetti edibili è stato pari a 112 milioni di dollari, e dovrebbe arrivare a più di 1,5 miliardi di dollari entro il 2026, secondo Global Market Insights. Mentre i consumatori acquistano consapevolezza dei danni che la produzione intensiva di carne e catene di approvvigionamento complesse arrecano all'ambiente, ricercatori e produttori sperano che l'entomofagia possa fornire delle risposte.

Vi sono circa 2.000 specie conosciute di insetti edibili, sebbene le stime varino, e la storia del consumo di insetti risale a migliaia di anni fa. Plinio il Vecchio menziona le larve di scarafaggio come spuntino del 1° secolo, e gli insetti sono ancora una prelibatezza in molte parti del mondo. In Thailandia, le uova di formiche vengono bollite nel latte di cocco come dessert (tom kati kai mod daeng), mentre in Uganda le cavallette vengono mangiate fritte con le cipolle. In Sardegna, il pregiato casu marzu –letteralmente“formaggio putrido” –contiene vermi. Sebbene i dati concernenti il valore nutritivo degli insetti siano attualmente scarsi, e varino molto a seconda delle specie, la British Nutrition Foundation sostiene che possano costituire una buona fonte di grassi insaturi sani, e che alcune specie abbiano un contenuto di ferro maggiore rispetto al manzo.



I gas serra prodotti per avere un chilo di proteine a base di pollo sono 300 volte maggiori rispetto a quelli prodotti per avere un chilo di proteine a base di insetti, secondo Eat Grub, società che produce insetti edibili. Per un chilo di manzo, il multiplo è pari a 2.850 volte. Inoltre, gli insetti consumano molta meno acqua. In realtà, quasi per niente.

“Di insetti si parla da un bel po' di tempo, ma oggi sembra che stiano prendendo slancio”, afferma il professor Simon MacKenzie, vicedirettore del Dipartimento di Acquacoltura dell'Università di Stirling, che studia il potenziale degli insetti come mangime per pesci. Il progetto di MacKenzie si avvale di un sostegno di 10 milioni di sterline erogato dall'agenzia governativa Innovate UK.

All'interno nell'Unione Europea, otto tipi di insetti sono attualmente oggetto di revisione da parte dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, e la Commissione Europea dovrebbe autorizzarne l'utilizzo come alimento per l'uomo, entro la fine dell'anno. La lista contempla, tra gli altri, mosche soldato, vermi e grilli domestici.

Christophe Derrien, segretario generale dell'International Platform of Insects for Food and Feed (IPIFF), sostiene che nel giro di tre o cinque anni vi sarà “una svolta”. Nel 2019, nove milioni di europei hanno provato a mangiare prodotti a base di insetti –come indicano i dati diffusi dall'IPIFF –un numero che dovrebbe registrare un netto aumento entro il 2030.

Le tecnologie stanno intanto diventando più sofisticate. Queste comprendono moduli per ospitare insetti, dotati di

elevati livelli di controllo automatico –gli insetti tendono a essere molto precisi riguardo le temperature che preferiscono.

Per i ricercatori, tra gli aspetti più interessanti dell'allevamento di insetti vi è il fatto che le creature mangiano rifiuti. Le Nazioni Unite stimano che, in tutto il mondo, circa un terzo del cibo destinato al consumo umano finisce nella spazzatura. Tutto ciò rende gli insetti “un’elegante storia di sostenibilità”, afferma MacKenzie.

Secondo Neil Whippey, cofondatore di Eat Grub, gli insetti sono perfetti per un allevamento intensivo: “I grilli, per esempio, quando vengono allevati, amano naturalmente i piccoli spazi bui chiusi. Non è come il bestiame allevato in batteria, che non vuole essere chiuso in un’area ristretta”. Anche i loro escrementi sono utili perché possono essere utilizzati come fertilizzante.

Derrien sottolinea come l’introduzione di insetti nei mangimi per animali sia l’obiettivo principale dell’IPIFF. Questo per via delle crescenti preoccupazioni per la mancanza di sicurezza alimentare in Europa, che rischia gravi carenze e oscillazioni dei prezzi, per non parlare dei virus che raggiungono gli animali e l’uomo attraverso il cibo importato.

MacKenzie sostiene che dare da mangiare insetti, invece che soia o mais, ai pesci potrebbe migliorare la salute e il benessere dei pesci perché un mangime a base di insetti sarebbe più vicino al loro regime alimentare naturale. Lo stesso vale per i polli. Ma vi sono dei benefici nutrizionali anche per gli esseri umani. Diversi studi hanno scoperto che gli insetti hanno un effetto positivo sul sistema immunitario dell’uomo.

(Da “Financial Times”, in Agrapress Rassegna della Stampa Estera n.1353, 1/10/2020)

CHI PAGA ADUC

l’associazione non **percepisce ed è contraria ai finanziamenti pubblici** (anche il 5 per mille)

[La sua forza sono iscrizioni e contributi donati da chi la ritiene utile](#)

DONA ORA (<http://www.aduc.it/info/sostienici.php>)