

---

## Come valutare il consumo alimentare di insetti?

Lun 04/10/2021 - 09:31

Secondo la FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, in futuro anche le popolazioni dei paesi occidentali dovrebbero mangiare insetti. Grilli, cavallette e compagnia bella, infatti, sono ricchi di proteine, vitamine, minerali e fibre. Rispetto a suini o bovini, gli insetti consumano una quantità proporzionalmente inferiore di acqua, mangime e terreno, convertono ciò che mangiano in proteine in modo più efficiente e provocano meno emissioni di gas serra. Dal consumo alimentare di insetti la FAO si aspetta niente meno che la soluzione al problema dell'alimentazione mondiale, un miglioramento della situazione alimentare nelle società più povere e il contenimento del mutamento climatico.

Guardando ai meri fatti, gli uomini mangiano coleotteri, bruchi, formiche, cavallette, grilli e molti altri insetti già da millenni e attualmente nel mondo sono circa due miliardi le persone che se ne nutrono, principalmente in Asia, Africa, America Latina e Australia, dove sono addirittura considerati delle prelibatezze. Nei paesi occidentali, invece, c'è ancora molta avversione. Ciò nonostante, molte start-up stanno cercando di creare un mercato per i cibi realizzati con insetti o che li contengono anche nei paesi europei, soprattutto attraverso il commercio online, tanto che per questo settore si prevede una crescita di dimensioni notevoli.

Nell'Unione Europea, gli insetti commestibili e gli alimenti contenenti insetti sono giuridicamente considerati nuovi alimenti (Novel Food) e richiedono una valutazione del rischio e un'autorizzazione. Da maggio 2021, la larva gialla essiccata del tenebrione mugnaio (c.d. "tarma della farina"), appartenente alla famiglia dei tenebrionidi, è stata riconosciuta in tutta l'UE come nuovo alimento e può essere utilizzata nei cibi in forma intera o trasformata (ad esempio come farina).

Tuttavia, le persone che sono allergiche ai crostacei o agli acari potrebbero manifestare reazioni allergiche anche agli insetti", fa notare Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "Inoltre, esistono critiche in merito alle condizioni di produzione". Del crescente mercato degli insetti beneficiano in primo luogo alcuni investitori potenti e meno la popolazione rurale del posto. In Thailandia, dove gli insetti commestibili sono sia raccolti in natura sia coltivati nelle fattorie, il lavoro minorile è all'ordine del giorno. In alcune zone le specie di insetti raccolti in natura cominciano già a

scarseggiare. I prezzi sono aumentati, in alcuni casi gli insetti commestibili costano più della carne e non sono accessibili alle persone meno abbienti. Sotto il profilo ecologico, inoltre sono problematici alcuni mangimi, come la soia d'importazione e la farina di pesce. Secondo le analisi, nel complesso gli allevamenti di grilli non sono più rispettosi dell'ambiente degli allevamenti di polli da ingrasso. Inoltre, l'allevamento di massa di insetti, così come l'allevamento di animali convenzionale, potrebbe comportare malattie, uso di antibiotici e sofferenza degli animali.