



INSETTI IN TAVOLA, INSECT FOR FUTURE?

ALICE SIMONAZZI

Si sa, gli insetti sono il cibo futuristico per eccellenza, c'è chi dice che tra qualche anno entreranno nella nostra alimentazione quotidiana, chi pensa che possano essere una buona alternativa

meno impattante sull'ambiente e chi sostiene invece, che si tratti di una stramba fantasia.

Sorprendentemente, sebbene oggi la maggior parte di noi sia ancora scettica al pensiero di un piatto a base di grilli o di scarafaggi, in altre aree del mondo, non troppo distanti, allevamenti e cibi derivati di questo genere sono ormai

frequenti: già nel 2013 la FAO ne stimava un consumo abituale da parte di 2 miliardi di persone.

Anche nella nostra città qualcuno ha deciso di cominciare ad assaggiare... lo scorso 29 novembre infatti, il Cubo Bistrot di Parma ha ospitato una serata fuori dal comune, servendo un menu di portate apparentemente nella tradi-

zione parmigiana, ma assolutamente innovative nella sostanza. Per la prima volta, infatti, ogni piatto era a base di farina di grilli!

Solo di recente in Europa è stata autorizzata la commercializzazione di farine di insetti, composte da polveri di larve della farina e di "Acheta domesticus": il grillo comune. Ed è proprio a Parma, nel mezzo della Food Valley, che si trovano ben due tra le

Dei sei produttori nazionali di polvere di grillo, due sono a Parma. A Porporano e Alberi di Vigatto

pochissime aziende presenti in Italia produttrici di queste polveri.



Tra queste, c'è "Insect for Future", organizzatrice dell'evento della serata. La start up locale nasce nel 2023 con l'obiettivo di diffondere il consumo di prodotti a base di insetti, integrando la farina di grillo a quella di grano comune, e utilizzandola poi per la creazione di pasta fresca, dolci e altri prodotti da forno. I piatti serviti nel corso della cena, cucinati dallo chef Fabio Giacobelli, sono quindi dei classici tortelli ripieni, gnocchi o tagliatelle ai funghi, accompagnati da un antipasto di focaccia e salumi e da un trio di crostate come dessert. Ogni portata si presenta nel modo più classico, la differenza al gusto in certi casi è appena percepibile, paragonabile al sapore di un impasto integrale. Il messaggio che si vuole trasmettere, è che questi prodotti non devono sostituire i piatti tipici della nostra gastronomia, ma solo rinnovare la forma senza stravolgerla.

La farina o polvere di grillo, infatti, si classifica come un "novel food" ovvero un alimento il cui utilizzo frequente non è tipico di alcun paese o regione, ma che si tenta di inserire gradualmente nelle abitudini alimentari dei consumatori, tramite la progressiva diffusione di prodotti che lo contengano.



I vantaggi dell'utilizzo di farina di grillo sono innegabilmente numerosi. Oltre a rappresentare un grande passo verso una produzione alimentare più sostenibile, grazie ai bassissimi costi di produzione in termini di spazio e di risorse, i cibi a base di insetto sono ricchi di fibre, calcio, ferro e contengono un altissimo apporto proteico, fino al triplo rispetto alla comune carne. Dunque di fronte a tanti benefici è solo il pregiudizio sociale ad ostacolare la diffusione di tali prodotti? No, sono tante al momento le problematiche legate alla larga commercializzazione di farina di grillo. Prima di tutto il costo: la farina di insetto pura è venduta a circa 60 euro al chilo; sebbene sia consumata in maniera diluita a quella di grano, la differenza di prezzo rimane notevole. Inoltre, è molto recente il via libera alla libera circolazione di questi prodotti. Le norme emanate dall'EFSA e le ricerche in merito alla produzione e al trattamento degli insetti sono ancora in fase di sviluppo. Attualmente esistono valori fissati che limitano la percentuale massima di polvere all'interno di un alimento. Questo garantisce una sicurezza maggiore riguardo al consumo di un cibo ancora non ampiamente diffuso, in merito alle intolleranze alimentari, ma anche rispetto ad un fattore di gusto e di apporto proteico. I due principali fondatori della società, Antonio Campanella e Daniele Rolleri,



Alcune immagini dei piatti proposti dalla "Insect for Future" startup parmigiana che ha organizzato una serata proponendo cibi tradizionali a base di polvere di grillo

sottolineano l'importanza della collaborazione con professionisti nell'ambito dell'agricoltura e dell'entomologia. È fondamentale che ogni passaggio della produzione, dall'assemblaggio del prodotto, alla creazione della farina, fino all'allevamento degli insetti, sia supportato da studi e controlli. Fin dalla

nascita del progetto, IFF si è affidato infatti all'Università di Parma e alle ricerche dei professori del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco. Le strategie di allevamento dei grilli prevedono una generazione di più di 2 milioni di insetti al mese per 700/800 chili di farina. Gli animali vengono nutriti a mangime vegetale senza l'utilizzo di antibiotici o ormoni, e abbattuti ancora non adulti tramite congelamento. Il consumo di risorse e l'inquinamento sono bassissimi, specialmente se paragonati alle quote per la produzione di carne, e ogni fase della fabbricazione sarebbe in loco, a chilometro zero.

Sarebbero numerosi dunque, i benefici dati dall'introduzione di questi cibi all'interno delle nostre abitudini, pur essendo ancora importanti le difficoltà associate a una loro larghissima diffusione. Ciò che IFF si augura per

Valori per produrre 1 Kg di carne	MUCCA	INSETTI
Percentuale di proteine per Kg.	22%	>65%
Consumo idrico in litri per Kg.	15.000	30
Produzione di gas serra (fatto 100 la produzione da mucche)	100%	5%
Superficie utilizzata	250 mq	15 mq
Utilizzo massiccio di antibiotici	Sì	No
Riduce lo spreco di cibo (percentuale edibile dell'animale)	40%	100%



il futuro, è infatti una lenta integrazione di questi “novel food” alla dieta quotidiana, senza che questi debbano radicalmente sostituire altri alimenti. Non devono essere visti dai consumatori come un’alternativa alla carne, ma piuttosto come un affiancamento ad essa e ad altri nutrienti, in quanto prodotti naturalmente proteici e sostenibili. Gradualmente, si troverà forse il piacere di portare piatti con farina di insetto sulle tavole italiane, con una maggiore consapevolezza del nostro “mangiar bene”, salutare per noi e per l’ambiente in cui viviamo.



Gnocchi, tortelli, biscotti, tutti realizzati con percentuali di “novel food”, a base di farina di grillo