

Il futuro dell'alimentazione

- Entomofagia = consumo di insetti da parte dell'uomo:
 - si parla di una nuova categoria alimentare;
 - negli ultimi anni l'interesse dei Paesi Occidentali verso gli insetti come potenziale fonte di nutrimento è cresciuto moltissimo;
 - uno dei temi più discussi a livello globale.
- Nuove sfide alimentari:
 - la popolazione mondiale è in costante crescita → cresce la domanda di cibo e di proteine ad alto valore biologico.
- Problemi legati alle tecniche produttive tradizionali:
 - es. allevamento di animali
 - hanno un notevole impatto ambientale e un basso livello di efficienza:
 - producono alti livelli di anidride carbonica;
 - consumano considerevoli quantità di acqua;
 - generano importanti problemi di smaltimento dei rifiuti.
- Pareri autorevoli:
 - Parlamento Europeo:
 - il deficit di fonti proteiche è diventato uno dei problemi più sentiti in Europa + circa l'80% del fabbisogno europeo di colture proteiche è importato da altri Paesi;
 - FAO (recente report):
 - gli insetti rappresentano una valida soluzione ai problemi di sicurezza alimentare.
- Perché gli insetti?
 - vantaggi ambientali:
 - sono animali a sangue freddo → alta efficienza in termini di conversione nutrizionale (2 kg di cibo x produrre l'aumento 1 kg di massa VS un bovino necessita di 8 kg di cibo x produrre l'aumento di 1 kg di massa);
 - producono meno gas serra, ma mancano dati precisi;

- si nutrono di rifiuti organici (es. resti di cibo, prodotti umani, compost e liquami animali);
 - trasformano i rifiuti in proteine di alta qualità a loro volta utilizzabili per l'alimentazione animale;
 - utilizzano meno acqua rispetto al bestiame convenzionale e il loro allevamento è meno dipendente dalla disponibilità di terreno.
- vantaggi sociali:
 - possono essere allevati facilmente con un uso minimo di capitale → la produzione può avvenire anche nelle zone più povere del mondo → possono rappresentare una fonte di imprenditorialità anche per le aree svantaggiate.
 - aspetti su cui riflettere:
 - l'utilizzo di insetti nei prodotti alimentari non è del tutto nuovo in Occidente: ne troviamo tracce in molti prodotti industriali (es. marmellate e succhi di frutta, consumo medio pro capite di 250 gr/anno);
 - gli insetti fanno parte tradizione culinaria italiana del passato (es. gli antichi romani e Leonardo Da Vinci) e del presente (es. il *casu marzu* in Sardegna) → Dobbiamo imparare a valorizzare questo ingrediente.
- Barriere al consumo:
- il 'primo assaggio' = principale ostacolo; il gusto in realtà è simile ad altri che già conosciamo, es la nocciola;
 - gli standard igienici: timore per il mancato rispetto di standard igienici che assicurino la sicurezza del nuovo prodotto;
 - l'assenza di leggi o regolamenti che garantiscano il buon funzionamento dell'intera filiera alimentare;
 - aspetto culturale: il consumo di insetti è ritenuto culturalmente inappropriato → questo tema è raramente inserito nella *policy agenda* delle organizzazioni internazionali.
- Cosa fare per promuovere l'accettabilità?

- acquisire maggiore consapevolezza circa il fatto che gli insetti costituiscono per molte società non europee un elemento di tradizione e cultura;
- fare leva su considerazioni più ambientaliste, che oggi hanno un notevole impatto sul comportamento dei consumatori;
- utilizzare metodi di preparazione appropriati: è stato dimostrato che i consumatori sono più propensi a provare l'esperienza di assaggiare insetti quando questi sono preparati secondo una ricetta che li unisca ad altri cibi più consueti, piuttosto che assaggiare le specie così come si presentano.
- assegnare un nome adeguato ed accattivante a ricette con insetti.