

Il 25 ottobre l'opacissima OMS ha affermato ciò che gli epidemiologi e gli oncologi onesti affermavano da decenni: le carni rosse, specialmente quelle lavorate, sono cancerogene. Perché solo ora ? E perchè solo 3 giorni prima della risoluzione votata il 28 ottobre dal Parlamento europeo sul cosiddetto "nuovo cibo"? (si veda l'articolo sotto). Le multinazionali dell'alimentazione si stanno preparando a farci mangiare cavallette, perchè gli allevamenti tradizionali di carne, molto impattanti, sono al capolinea. I camerieri europei ... servono in tavola, aspettando i diktat del TTIP.

Dal sito Repubblica National Geographic 28.10.15

Grilli, larve e alghe a tavola: la UE ha detto sì

Ricchi di proteine, facili da allevare e sostenibili, ma ancora in un limbo normativo. Ora il Parlamento europeo ha acconsentito al loro utilizzo per scopi alimentari. Ma l'ultima parola spetta all'Efsa

di Federico Formica

Forniscono proteine di alta qualità e possono integrare la dieta di bambini sottonutriti, grazie all'elevata quantità di Omega 3. Eppure non sono né carne né pesce: stiamo parlando degli insetti.

La semplice idea di mangiare mosche, tarme, grilli e cavallette provoca ribrezzo alla stragrande maggioranza di noi occidentali. Eppure, secondo la FAO, quasi un terzo della popolazione mondiale si nutre anche di questi. Soprattutto in Africa Centrale, in Messico e nel Sud-Est asiatico. E non per disperazione o in mancanza d'altro, ma perché li considera davvero buoni. Ciò che per noi è un tabù, per due miliardi di persone fa parte della tradizione alimentare. E forse hanno proprio ragione loro: secondo l'organizzazione delle Nazioni Unite il futuro del cibo è questo.

Cavallette alle porte della UE

Significa che dobbiamo prepararci a mettere da parte ogni resistenza e rassegnarci alla frittura di cavallette? Non necessariamente, ma di sicuro l'Europa si sta preparando all'eventualità. Nella seduta del 28 ottobre il Parlamento Europeo ha detto di sì alla commercializzazione di insetti e alghe (insieme a tante altre sostanze). Ora la palla passa all'Efsa, l'autorità per la sicurezza alimentare, che dovrà dare l'ok definitivo. Un primo parere, chiesto dalla

[Commissione Europea](#)

, era

[già stato fornito](#)

ai primi di ottobre. E per i fan delle cavallette al forno non è stato granché esaltante. L'Efsa, in estrema sintesi, dice che non ci sono abbastanza studi né campioni analizzati per poter fornire una risposta alla domanda che tutti si stanno facendo: allevare, trasformare e mangiare insetti è rischioso o sicuro? Dunque è molto probabile che, nonostante l'ok del Parlamento europeo, molto tempo dovrà passare prima che il vecchio continente "liberalizzi" questo settore.

Ad oggi infatti non esistono normative europee in materia. Il consumo umano di insetti non è neanche contemplato. Ogni Paese – sentita la Commissione e gli altri stati membri - può consentire la vendita di questi prodotti. [Nei supermercati di Belgio](#) e Olanda è facile trovare barrette a base di grilli, hamburger di vermi, larve fritte (volendo, anche alla paprika) o lecca-lecca con gli scorpioni. Nei due Paesi infatti si guarda con meno sospetto all'entomofagia, soprattutto grazie alle culture alimentari con cui gli immigrati hanno arricchito queste società negli ultimi anni. Il parere dell'Efsa atteso a breve, insieme alla revisione della normativa comunitaria sui "Novel Food", dovrebbe semplificare e velocizzare le procedure per introdurre i cibi "inediti" nel nostro continente. Il tema infatti è sempre più ricorrente. Se n'è parlato anche a Expo in una conferenza che ha fatto il punto sulla ricerca applicata ai "new food". Tra i quali insetti, meduse e alghe.

Proteine a basso costo

È presto per dire se la frittura di locuste troverà spazio anche in Italia, dove le tradizioni alimentari sono molto radicate e soprattutto messe in pratica ogni giorno. Quel che è certo è che di mosche, grilli e farfalle si potrebbe vivere. "Gli insetti contengono molte proteine, anzi, quasi esclusivamente proteine. Mentre sono poveri di grassi, zuccheri e carboidrati" spiega a

Carni rosse e cavallette, aspettando il TTIP

Scritto da Maurizio Marchi

Venerdì 06 Novembre 2015 09:34 - Ultimo aggiornamento Martedì 17 Novembre 2015 09:15

National Geographic Food Laura Rossi, [ricercatrice del CREA Nutrizione](#) . “In questo senso, gli insetti potrebbero sostituire la carne in una dieta, il problema è che per avere lo stesso apporto proteico bisogna mangiarne molti, mentre una porzione di carne corrisponde a 80 grammi”.

[Guarda la fotogalleria »](#) **Otto tipi d'insetti buoni da mangiare**

Fotografia di Amir Cohen/Reuters

Dal pascolo alla teca

Gli insetti potrebbero davvero salvare il mondo. [In un documento pubblicato nel 2013](#) la FAO spiega perché. Allevare insetti anziché – ad esempio, bovini – contribuisce a salvare superfici boschive (non serve deforestare per fare spazio ai pascoli), risparmiare acqua, cibo e tempo, visto che crescono velocemente. Secondo il rapporto gli insetti possono convertire due chili di cibo in un chilo di massa, mentre a un bovino servono otto chili di cibo per ingrassare di uno. In poche parole è una pratica sostenibile, anche perché gli insetti producono molti meno gas serra inquinanti. Con mosche, scarafaggi e cavallette (o le farine derivate) si possono produrre anche mangimi per animali, sia da cortile che da allevamento. Diverse aziende anche europee già lo fanno.

Ed è proprio questo il cavallo di Troia con cui gli insetti potrebbero conquistare l'Occidente. Non tanto le proprietà nutrizionali (europei e nordamericani hanno semmai il problema opposto: assumono troppe proteine) ma la possibilità di rivoluzionare la zootecnia, così come la conosciamo. O perlomeno di integrarla, diminuendone il forte impatto ambientale che oggi ha.

Non solo: già oggi diverse specie, soprattutto la mosca soldato nera (*Hermetia illucens*) vengono utilizzate per smaltire rifiuti organici come scarti alimentari, liquami, ma anche rifiuti solidi urbani. Perché gli insetti si nutrono anche di ciò che consideriamo immondizia. Sugli insetti, intesi sia come

food

che come

feed

, sta nascendo un nuovo business che associazioni internazionali come

[IPIFF](#)

stanno cercando di promuovere.

C'è chi dice “ni”

Dunque, una formidabile fonte di proteine a basso costo, sostenibile, che non solo non produce rifiuti, ma li smaltisce. Abbiamo fatto bingo? In realtà nessuno ha la risposta in tasca, anche perché la maggior parte delle popolazioni che mangiano insetti, non li alleva ma li raccoglie in natura.

A raffreddare gli animi ci ha pensato un recente studio [dell'università della California](#). I due ricercatori Mark Lundy e Michael Parrella hanno studiato la resa di due tipi di allevamento: polli e grilli. Due specie che possono essere alimentate con granaglie, dunque più confrontabili. Risultato: I grilli allevati con lo stesso mangime dei polli garantivano una resa in proteine appena migliore. Cosa si intende per resa? Il rapporto tra il cibo necessario a nutrire un allevamento e la quantità di proteine che quell'allevamento può fornire alla fine del ciclo. Ma la parte peggiore deve ancora arrivare: i grilli a cui erano stati dati in pasto scarti alimentari non trattati e paglia (cioè l'alimento più low-cost e sostenibile) sono morti quasi tutti prima di raggiungere una taglia sufficiente per essere raccolti.

Secondo lo studio di Lundy e Parrella i grilli sono cresciuti – tanto e bene – soprattutto quando sono stati alimentati con scarti alimentari lavorati con processi industriali. Dunque, il mangime migliore per allevare grilli è anche il più costoso da produrre. Non esattamente un grande spot per convertire un allevatore di polli alle meraviglie dell'entomofagia.

“Quello dei grilli è un caso particolare, ma ci sono tante altre specie di insetti che garantiscono rese superiori” ammette Francesco Gai, ricercatore dell'Ispa Cnr (Istituto di scienze delle produzioni alimentari) di Torino. “Al contrario di altri animali, che mangiano mais e soia, gli insetti non sono in competizione con l'uomo per il nutrimento, perché possono consumare scarti alimentari. È un ciclo chiuso: riciclare scarti per produrre proteine in grado di nutrire l'uomo e gli animali”. Nel 2030, nove miliardi di esseri umani dovranno essere sfamati. In questo senso, dedicare migliaia di ettari di mais e soia per nutrire polli anziché bambini è un paradosso che stride. Ma per allevare mosche, grilli e locuste su larga scala, la ricerca deve ancora fare progressi.

Due nodi da sciogliere

Prima di spalancare le porte all'entomofagia, l'Europa dovrà capire se ci sono rischi alimentari. “Il primo problema è quello delle allergie: quando si introduce un alimento sconosciuto, non si può sapere come reagirà il nostro organismo” spiega Gai, che è anche un contributor di Edible Insects, un network di esperti che sta conducendo studi e ricerche sul tema dell'entomofagia. L'altro grande punto interrogativo, continua Gai, è come allevare gli insetti perché possano essere mangiati in sicurezza. “Nutrire gli insetti con scarti alimentari è possibile, ma bisogna fare molta attenzione che gli scarti non contengano contaminanti come, ad esempio, i pesticidi”. Sostanze che finirebbero nei nostri organismi, mettendo a rischio la nostra salute.

Secondo Laura Rossi “è molto difficile che gli insetti possano affermarsi nel mercato europeo, almeno nel breve periodo. La nostra educazione alimentare ci porta a rifiutare gli insetti come pasto, ma le qualità nutrizionali ci sono tutte: è un dato innegabile”. Ci vuole solo un po' di curiosità.

Carni rosse e cavallette, aspettando il TTIP

Scritto da Maurizio Marchi

Venerdì 06 Novembre 2015 09:34 - Ultimo aggiornamento Martedì 17 Novembre 2015 09:15

Articolo del 10 settembre 2015 modificato il 28 ottobre 2015