

## ***Gli insetti, il cibo del futuro***

20 maggio 2018. Sembra strano, ma l'entomofagia non è un fenomeno nuovo né tantomeno contronatura: al mondo 2 miliardi di persone mangiano insetti. **Stefano Sforza** apre con un dato inaspettato il suo incontro sull'alimentazione a base di insetti al Food&Science Festival.

*“Una delle ragioni – spiega il Docente di Chimica Organica dell'Università di Parma – è il miglioramento del tenore di vita di molti paesi, soprattutto Cina e India, che porta ad un maggior consumo di carne. Ma l'aumento di produzione ha un prezzo”. Per farsi un'idea di quanto alto sia, basti pensare che per produrre 1 kg manzo vengono “sacrificati” 20 mq di foresta, 15 mila litri d'acqua e 15 kg di cereali, senza contare l'immissione nell'atmosfera di altrettanti kg di Co2. Un volume di costi insostenibile nel lungo periodo. Per questo l'Unione Europea sta cercando alternative e una delle più praticabili è rappresentata proprio dagli insetti, che hanno un valore nutrizionale simile a quello della carne e un minore impatto ambientale.*

Ma sostituire in toto la carne con questo prodotto non è praticabile, anche per ragioni di mercato. E allora, cosa fare? Servirsi degli insetti cresciuti sui sottoprodotti della produzione agricola come mangimi ad alto contenuto proteico, uso già autorizzato dall'UE nel luglio del 2017 per l'acquacoltura. *“Il focus non è rendere centrale l'entomofagia, ma cercare di rendere sostenibile la filiera di produzione della carne; utilizzare gli insetti per nobilitare le biomasse è una delle soluzioni praticabili”.* Ma non è detto che non avremo larve e grilli sulle nostre tavole: dall'entrata in vigore del regolamento “Novel food” che comprende questa categoria di alimenti, chi è già sul mercato ed è autorizzato dalle proprie autorità nazionali può restarvi mentre prepara la domanda per l'EFSA.

**[mantovafoodscience.it](http://mantovafoodscience.it)**

Facebook @mantovafoodscience

Twitter @MNFoodScience

Instagram @mantovafoodscience

YouTube @Mantova Food&Science Festival

#mfs2018

### **Ufficio stampa**

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

email: [press@mantovafoodscience.it](mailto:press@mantovafoodscience.it)

Elisa Carlone: 334 6533015