

Comunicato 6

Il futuro è negli insetti Laura Gasco al Food&Science Festival

Mantova, 7 maggio 2017. Nonostante la giornata fredda e umida il pubblico del Festival ha riempito la Loggia de Grano di Mantova per ascoltare **Laura Gasco**, professoressa presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino che studia gli insetti come potenziale fonte alimentare. Già al giorno d'oggi quasi due miliardi di persone nel mondo mangiano regolarmente insetti. Si prevede che la popolazione globale raggiungerà i 10 miliardi entro il 2050, e questo aumento sarà accompagnato da una crescente richiesta di carne, latticini e pesce. Queste prospettive ci pongono di fronte alla necessità di trovare sistemi più efficienti per produrre il cibo che mangiamo. Nei paesi industrializzati si potrebbe ridurre il consumo di carne (che potrebbe anche fare bene alla salute), ma l'aumento è previsto soprattutto nei paesi in via di sviluppo, in cui le richieste alimentari sono sempre più simili a quelle del mondo occidentale. Altre possibilità sarebbero il miglioramento dell'efficienza della filiera *field to fork*, la carne sintetica e la ricerca di fonti proteiche alternative. Secondo Laura Gasco, *"gli insetti rappresentano una delle possibili strategie da usare per rendere la produzione di carne e pesce più sostenibile e a minor impatto ambientale."*

Ma perché proprio gli insetti? **Gli allevamenti di insetti hanno un minor impatto ambientale rispetto agli allevamenti tradizionali e producono meno emissioni di gas serra responsabili del riscaldamento globale.** Occupano molto meno spazio e hanno elevati indici di conversione di energia perché sono animali a sangue freddo. In più *"possono essere allevati con scarti derivati dall'agricoltura o dalla lavorazione di altri alimenti, risolvendo allo stesso tempo il problema dello smaltimento dei rifiuti organici e della produzione di alimenti proteici"*. Come dimostrato da diversi progetti portati avanti da Laura Gasco in diversi paesi poveri, gli allevamenti di insetti si possono portare avanti con successo anche nei paesi più poveri grazie ai limitati investimenti che sono richiesti.

In Europa la normativa Novel Food limita il consumo degli insetti per uso alimentare. Paesi come l'Olanda, la Germania, il Belgio e la Francia hanno recepito la normativa in modo più elastico e hanno autorizzato la commercializzazione di prodotti a base di insetti che si possono facilmente trovare al supermercato. Laura Gasco ha mostrato al pubblico incuriosito barrette, biscotti, pacchi di pasta, salse e sughi a base di farina di insetto, che lei stessa ha assaggiato in più di un'occasione. Ma se per questi prodotti è difficile indovinare la presenza degli insetti tra gli ingredienti, la professoressa ha mostrato al pubblico preparazioni come spiedini, insalate e frittelle in cui l'ingrediente principale è ben riconoscibile e che mettono in difficoltà i palati più sensibili. *"Ma il sapore dipende soprattutto da quello con cui sono stati nutriti."*

Secondo Laura Gasco, *"l'importanza degli insetti per il nostro futuro non sarà solo nell'ambito Food, ma soprattutto il quello **Feed**, cioè per la produzione di farine da usare come mangimi"*. Gli insetti hanno un ottimo valore nutritivo e un tenore proteico che può raggiungere il 60-70% del peso secco e contengono aminoacidi essenziali con valore biologico più elevato di quello di molti vegetali. In più, sono ricchi di energia perché contengono molti lipidi, e stimolano il sistema immunitario grazie alla chitina che contengono. Già **da luglio di quest'anno le farine di insetto saranno autorizzate per l'acquacoltura**, mentre ci si aspetta che entro il 2022 vengano autorizzate anche per l'allevamento di polli e suini. Secondo un censimento in continuo aggiornamento sono più di duemila le specie di insetto commestibili, ma per il momento sono solo 7 le specie che sono state abbastanza studiate da essere autorizzate. Tra queste ci sono dei grilli, la mosca soldato nera e il baco da seta.

Il Festival è presente su Internet con il sito www.mantovafoodscience.it e con i profili ufficiali sui social network Facebook, Twitter, Instagram e YouTube.

Gli eventi sono a ingresso gratuito con registrazione obbligatoria. Info su mantovafoodscience.it

Ufficio stampa

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

email: press@mantovafoodscience.it

Elisa Carlone: 334 6533015