



Venerdì 19 aprile 2013, dalle ore 9.30, Aula Magna Porati-Granero, via Dunant 3, Varese

MANGIARE GLI INSETTI: RISORSA E BUSINESS DEL FUTURO

Una giornata dedicata all'entomofagia: argomento di stretta attualità con implicazioni biologiche ed economiche

Varese, 12 aprile 2013 – In futuro saranno gli insetti a sfamare il pianeta? Grilli, cavallette, formiche, saranno allevati e commercializzati in Occidente e in Oriente? Il tema è di stretta attualità: ad aprile si svolge a Londra "Pestival 2013" il primo festival dedicato agli insetti come alimento (da "pest", in inglese, insetto infestante); la Fao - l'Onu per l'alimentazione e l'agricoltura - finanzia da anni programmi di ricerca in tutto il mondo destinati a promuovere il consumo di insetti, in Olanda un gruppo di ricercatori dell'Università di Wageningen si dedica a questa tematica e la stessa Expo 2015 di Milano è sottotitolata: "Nutrire il pianeta. Energia per la vita".

Proprio per parlare di entomofagia (letteralmente "cibarsi di insetti") arriveranno all'Università dell'Insubria Varese esperti dall'Italia e dal mondo il prossimo 19 aprile per una giornata di studi dal titolo "Entomofagia – Il futuro ha sei zampe. Gli insetti come nuova fonte alimentare: sfida per ricerca, tecnologia e impresa", organizzata a partire dalle ore 9.30, nell'Aula Magna Porati Granero, della sede di via Dunant 3, a Varese dal **Dipartimento di Biotecnologie e Scienze della Vita dell'Università dell'Insubria, insieme al CRA - Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura di Padova**, su iniziativa del **Dottorato di Ricerca in Analisi Gestione e Protezione della Biodiversità**

«Nel 2050 saremo 9 miliardi e l'incremento della popolazione mondiale pone già oggi il problema di come riuscire a garantire a tutti un equilibrato supporto alimentare. I mari sono sempre meno pescosi, due terzi dei terreni agricoli mondiali sono adibiti all'allevamento di bestiame, responsabile di emissione di gas serra, la cementificazione avanza – spiega il professor **Roberto Valvassori**, ordinario di Zoologia all'Università dell'Insubria e organizzatore dell'iniziativa insieme al professor **Gianluca Tettamanti**, associato di Zoologia - è necessario cominciare a porsi il problema della **ricerca di fonti alimentari sostenibili per non compromettere irreversibilmente le risorse territoriali, idriche, forestali e del patrimonio complessivo di biodiversità**».

Nel mondo si stima che siano circa 1900 le specie di insetti utilizzate abitualmente come alimento in America centrale e meridionale, Africa, Asia, Australia. Gli insetti comunemente utilizzati includono cavallette, grilli, termiti, formiche, coleotteri, falene. «In

Gabriella Lanza - Ufficio Stampa
Università degli Studi dell'Insubria
via Ravasi 2 – 21100 Varese
cel. 320.4224309

e-mail relazioni.esterne@uninsubria.it;
gabriella.lanza@uninsubria.it



Thailandia alcuni insetti vengono considerati una vera rarità, delle prelibatezze, mentre in Occidente e in Italia nello specifico, l'idea di mangiare gli insetti suscita disgusto, ribrezzo» commenta il professor Valvassori.

In realtà il tabù gastronomico è già stato fatto cadere in Europa da alcuni cuochi di grido: da Renè Rezdepi, proprietario del Noma di Copenhagen, considerato il miglior ristorante al mondo, al guru gastronomico italiano del momento, Carlo Cracco, sono sempre più numerosi gli chef blasonati che inseriscono piatti a base di insetti nei loro menù.

«Mangiare un cocktail di gamberetti oppure di cavallette non comporta grandi differenze sia dal punto di vista zoologico che nutrizionale - dice Valvassori - soltanto che gamberetti, cicale di mare, ma anche lumache oppure ostriche o cozze o molluschi in genere fanno parte della nostra **dieta abituale, invece l'idea di cibarsi di insetti suscita un impatto emotivo negativo legato a sensazioni di repulsione. **Ma gli insetti dal punto di vista alimentare sono molto nutrienti e sono fonte di grassi, proteine e sali minerali**».**

In tutto il mondo sono pochissimi gli allevamenti controllati di insetti, da qui emerge una serie di problematiche legata alla raccolta indiscriminata dall'ambiente naturale e al tempo stesso si profila una possibilità innovativa di business, sia nel campo della alimentazione umana che della mangimistica. **«Attualmente chi si ciba di insetti, o li utilizza come mangime per i propri animali di allevamento, lo fa prelevando direttamente in natura gli insetti, pratica che pone problemi legati al prelievo indiscriminato e alla conservazione – afferma Valvassori -. Ancora sono irrilevanti le iniziative di allevamento controllato di particolari specie di insetti per scopi alimentari. L'argomento è però di grandissimo interesse per le notevoli potenzialità che questa pratica potrebbe assumere sia da un punto di vista economico-industriale sia per le positive ricadute a livello ambientale, inoltre allevare insetti è economicamente conveniente: basti pensare che per produrre un chilo di insetti bastano circa due chili di vegetali mentre per un chilo di carne bovina ne servono dieci».**

L'obiettivo della giornata seminariale è quello di **stimolare la curiosità e l'attenzione degli studenti e dei ricercatori verso un tema che certamente costituirà un terreno fertile per ricerche, innovazione e nuove iniziative imprenditoriali**. I relatori presenti al convegno sono **esperti di entomofagia a livello nazionale, provenienti da Università e Centri di ricerca italiani e stranieri**. Tra i vari contributi vi saranno anche gli interventi del titolare della "Ynsect" azienda francese dedita all'allevamento di insetti, e di uno studente del Politecnico di Milano, che illustrerà la sua idea di creare dei "biscottini" additivati con farine provenienti da insetti da mandare nel Terzo e Quarto Mondo.

Gabriella Lanza - Ufficio Stampa
Università degli Studi dell'Insubria
via Ravasi 2 – 21100 Varese
cel. 320.4224309
e-mail relazioni.esterne@uninsubria.it;
gabriella.lanza@uninsubria.it