



## Gli alimenti del futuro tra insetti, cibo in 3D e carne sintetica

**In un recente documentario trasmesso da Sky TG24, si è parlato di alcune prospettive alimentari future. Sembrano proposte assurde, ma potrebbero arrivare sulle nostre tavole?**



Dal 1 gennaio 2018 anche nell'UE si potranno allevare e vendere insetti per uso alimentare.

Cavallette, insetti, carne sintetizzata in laboratorio, cibo stampato in 3D. Quello che ci apprestiamo a mettere nel piatto nei prossimi anni, oggi ci sembra assurdo ma non è stato così anche in passato, verso ciò che ormai consideriamo abituale? Quanto tempo passerà prima di poter mangiare queste nuove forme di cibo?

## Alimenti del futuro: insetti, cibo in 3D, carne sintetica

**Sky TG24** ha condotto un'inchiesta i cui risultati sono stati trasmessi nel documentario "[Un piatto di futuro](#)" diretto da Sarah Varetto, che ha indagato sulle possibili realtà future nel mondo dell'alimentazione e ha fornito un assaggio di ciò che ci aspetterà. Esaminiamo qualche punto interessante e curioso.

### Insetti commestibili

Dal 1 gennaio 2018, con l'entrata in vigore del [regolamento UE sui novel food](#), anche in Italia sarà possibile allevare insetti e commercializzarli per il consumo umano. Che cosa ne pensano gli italiani?

Secondo un'indagine Coldiretti, il 54% degli italiani li ritiene estranei alla cultura alimentare

nazionale, il 24% è indifferente, il 16% favorevole e il restante 6% si astiene. Sebbene la maggior parte della popolazione si ritenga contraria all'[entomofagia](#) e non introdurrebbe mai insetti nella dieta va rilevato che – nel mondo – 2 miliardi di persone se ne cibano da più di 10 mila anni. Se in futuro le previsioni di aumento della popolazione fossero confermate, questa potrebbe essere una delle strade da battere per ridurre la produzione di gas serra nonchè l'utilizzo di acqua e di suolo, necessari alle coltivazioni varie.

## Carne sintetizzata in laboratorio

A livelli più prematuri si attesta, invece, un altro potenziale alimento di domani ossia la **carne sintetizzata in laboratorio**, per la quale non esiste ancora alcuna norma dell'Unione europea.



Per la carne sintetizzata in laboratorio, i costi di produzione sarebbero ancora altissimi.

Il primo esperimento in tal senso, è stato condotto 4 anni fa in un laboratorio dell'Università di Maastricht in Olanda ma, in realtà, è un progetto che stenta a decollare per via degli alti costi (si parla di 250 mila \$ per hamburger), dei tempi (6 settimane e mezzo per il risultato finale) e ultimo, ma non meno importante, per le caratteristiche organolettiche. Proprio su quest'aspetto, i ricercatori stanno lavorando per aumentare la quantità di grassi presenti nella carne al fine di ottenere un prodotto il più possibile simile a quella "originale".

Se questa "fabbricazione" dovesse andare in porto, potrebbe rappresentare un compromesso tra

il desiderio di ridurre i consumi di carne e quello di consumarla – da parte di [vegani e vegetariani](#) – ai quali negli ultimi anni il mercato alimentare ha dedicato un settore vero e proprio, quello del “*meat sounding*” ossia dei prodotti che richiamano in modo improprio gli alimenti a base di carne.

## Cibo in 3D



La stampante per cibo in 3D.

Un altro settore sondato nel documentario di Sky TG 24 è stato quello del cibo stampato in 3D, in riferimento al quale è stata proposta una video-intervista ai fondatori della start-up [Foodini](#) nata a Barcellona.

La stampante, la quale è distribuita attualmente solo ai ristoranti, carica gli ingredienti negli appositi cinque contenitori, sceglie la forma del cibo desiderato in base ad un software e provvede a stampare l'alimento. Qualora il progetto dovesse trovare diffusione, sostengono i fondatori della start-up, saranno necessari circa 10-15 anni perché la stampante raggiunga il prezzo di 1000 dollari in quanto oggi ne costa 4000.

© Articolo di Alessio D'Aguanno.

### Data di creazione

01/01/2018

### Autore

redazione