Insetti a tavola: via libera dell’Europa

Uno studio universitario dimostra come il pregiudizio si possa superare con una comunicazione completa. Intanto, grazie al parere favorevole dell’Efsa, l’UE ha autorizzato la commercializzazione come alimento del *Tenebrio Molitor,* conosciuto comunemente come tarma della farina

Insetti a tavola: il via libera dell’Europa.

La maggiore difficoltà da superare nel consumo di insetti è il pregiudizio della cultura occidentale che non ha mai contemplato un simile ingrediente e, anzi, l’ha sempre reputato ributtante. Tale rifiuto, tuttavia, si può valicare grazie a una corretta comunicazione, come dimostra uno studio condotto dalle Università di Pisa e di Parma, che ha appena ricevuto il premio “**Foods Best Paper Award**”.

Lo studio sugli insetti commestibili dell’Università di Pisa e di Parma

Nel corso dell’indagine, i ricercatori hanno intervistato **165 persone** prima e dopo un seminario informativo sugli insetti edibili. Dal confronto dei primi risultati è emerso quanto le informazioni ricevute abbiano condizionato positivamente tutte le opinioni, riducendo il senso di disgusto nei confronti di questo alimento.

Il passo successivo è stata la degustazione: solo sessantasei partecipanti al seminario hanno accettato di assaggiare due tipologie di pane, identiche e a base di farina, con la differenza che in una di esse erano stati inseriti degli insetti. La cosa sorprendente è stata che i campioni con l’etichetta “contenenti insetti” hanno ottenuto punteggi più alti per sapore, consistenza e gradimento generale.

> «La comunicazione è un fattore cruciale quando si affrontano argomenti ignoti,

specialmente se legati a preconcetti – spiega **Simone Mancini**, ricercatore dipartimento di scienze Veterinarie dell'Università di Pisa – Il nostro studio suggerisce che un approccio educativo e informativo può essere una buona strategia per ridurre il meccanismo di rigetto verso gli insetti edibili, migliorando anche la valutazione delle proprietà sensoriali».

Mangiare gli insetti fa bene alla salute

Secondo alcuni studiosi, gli insetti edibili sono anche un alimento dalle positive **proprietà nutrizionali**, se comparati alle carni (fonte www.fondazioneveronesi.it). Il contenuto proteico di locuste e cavallette, ad esempio, varia dal 18 al 32%, a seconda della specie mentre quello dei grilli va dall'8 al 25% e per i bachi si parla di numeri intorno al 15%.

Insetti a tavola: la disponibilità dell'Europa

L'Europa è quasi pronta ad accogliere insetti sulle propria tavola. Dopo il parere favorevole dell' **Efsa**, **Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare**, la UE ha autorizzato, a partire da maggio, la commercializzazione come alimento del *Tenebrio Molitor* (conosciuto comunemente come **tarma della farina**). Questo "nuovo nutrimento" si potrà, quindi, trovare in commercio come insetto essiccato intero o come farina per biscotti, barrette proteiche e pasta.

«Attualmente gli insetti rappresentano un settore alimentare di nicchia in Europa, e

> numerosi Stati membri ne segnalano un consumo umano occasionale – aggiunge la professoressa **Roberta Moruzzo** dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Ateneo pisano – Tuttavia l'uso di insetti come fonte di alimenti e mangimi ha, potenzialmente, importanti benefici per l'ambiente, l'economia e la sicurezza della disponibilità alimentare, in una logica di economia circolare».

Il Dipartimento di Scienze Veterinarie di Pisa conduce da tempo la ricerca sullo studio di insetti edibili. Infatti, dal 12 al 16 maggio 2021 si terrà il "*Insects as Feed and Food*", a cura del Dott. Simone Mancini, coordinatore anche della Summer School dell'Ateneo Pisano, della professoressa Gisella Paci e delle dottoresse Roberta Nuvoloni e Beatrice Torracca.

E Voi, siete pronti ad integrare la vostra alimentazione con un menù a base di insetti?

Data di creazione
06/05/2021
Autore
redazione