

ALIMENTAZIONE

Ecologici e salutari ma l'Italia non ha ancora grilli per la testa

di **Elena Dusi**

Ormai lo sappiamo. Mangiare insetti fa bene al pianeta, perché produrli richiede meno risorse, acqua in primis. E fa bene alla salute, perché contengono il doppio delle proteine rispetto alla carne. Ma parlare alla testa è un conto, parlare alla pancia un altro, e l'Italia resta ultima fra i Paesi europei per gradimento di grilli e locuste e per numero di aziende.

L'ultimo sondaggio è arrivato ieri dall'università di Bergamo: il 70% degli italiani è poco propenso ad assaggiare gli insetti, il 21% mediamente propenso e il 9% altamente propenso. Un altro studio recente dell'università di Pisa spiega che il consumatore meno schizzinoso è maschio, sotto ai 42 anni e abbastanza danaroso. Il prezzo della farina di insetti è infatti alto (sopra ai 20 euro al chilo), ma è raro che non si usi un mix con farine tradizionali in prodotti come dolci, pani e paste. Meno si vedono, anzi, più gli insetti nel piatto sono tollerati. Sempre la ricerca di Pisa, uscita a gennaio su *Plos One*, trova che il consumo "invisibile" come la farina è più gradito degli insetti interi, che provocano il non sempre gradito scricchiolio sotto ai denti: l'"effetto crac".

«L'Italia è affezionata alla dieta mediterranea. Gli insetti da noi sono un settore di nicchia, accessibile

soprattutto tramite internet», spiega Marina Carcea, ricercatrice del Crea, Consiglio per la ricerca in agricoltura. «A cercarli sono persone curiose o con una spiccata coscienza ecologica. Sappiamo che altri popoli mangiano insetti da sempre, ma non basta. La barriera culturale è ancora alta». Dei 9 milioni di europei che hanno assaggiato insetti, gli italiani sono la minoranza. Ci sono i casi eclatanti, come la panineria di Milano che ha la fila per gli hamburger di farina di grillo o il gelataio italiano che spopola in Germania, a Rottenburg am Neckar, sempre con il gusto grillo. Ma restano esempi isolati. A settembre Samantha Cristoforetti aveva trasmesso un video dalla Stazione Spaziale mentre sgranocchiava una barretta di farina di grillo al mirtillo decantandone sapore e virtù. Però si sa, il cibo da astronauti raramente attira i gourmet.

Agli antipodi c'è l'Europa del Nord, Olanda in testa. La rivista *Foods*, in un articolo delle università di Pisa e Parma, definisce questo paese l'"hub europeo" del consumo di insetti, dove hamburger e polpette arricchite con farine di larve o di grilli «sono esposti normalmente sugli scaffali dei supermercati accanto ai prodotti vegetariani». Belgio, Gran Bretagna, Germania e Francia sono altre nazioni in cui gli insetti stanno decollando, dopo che l'Unione Europea li ha autorizzati per il consumo umano nel 2018, come "Novel Foods", o cibi nuovi. Oggi quattro specie hanno il permesso di Bruxelles di finire sot-

to ai nostri denti: la larva della farina, grilli, locuste e uno scarabeo nero detto tenebrione. Anche se buona parte del prodotto va in mangime per animali (inclusi cani e gatti), il giro d'affari inizia a diventare interessante: 500

tonnellate l'anno scorso, 261 milioni di fatturato previsti quest'anno.

Dedicarsi a questo settore, però, per gli imprenditori resta arduo. Josè Cianni, 38 anni, nel 2016 ha fondato con dei soci la Nutrinsect a Montecassiano (Macerata). I mille metri quadri capaci di ospitare 10 milioni di grilli producono per ora farina per animali. «Attendiamo le autorizzazioni per estenderci all'uso umano. Oggi solo un'azienda vietnamita ha la concessione per vendere farina di grillo in Italia». Le difficoltà non spaventano le giovani startup come Nutrinsect: «Tutti i settori nascono piccoli, e gli insetti devono superare tanti falsi pregiudizi. Chiunque li assaggi però resta stupito e abbandona la diffidenza».

Quello degli insetti oggi è un mercato fondato sulla curiosità. «Ma un giorno – prevede Laura Gasco, che insegna ad Agraria all'università di Torino – i consumatori andranno a cercare in etichetta i prodotti a base di insetto, come accade a tanti cibi salutisti che oggi sono comuni nei supermercati e dieci anni fa non esistevano». Ne è convinto anche



Cianni: «Ci contattano panifici e pasticci per fare la prova. Gli insetti sono un cibo salutare e senza pesticidi. Ce la faranno a decollare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli insetti a tavola

IL MERCATO IN EUROPA

261 MILIONI
il fatturato previsto quest'anno

59
aziende, la maggior parte con meno di 10 dipendenti e con investimenti al di sotto dei **500mila** euro

9 MILIONI
gli europei che hanno assaggiato almeno una volta gli insetti

L'APPREZZAMENTO TRA GLI ITALIANI

70%
degli italiani è poco propenso ad assaggiare gli insetti

9%
altamente propenso

21%
mediamente propenso

INFOGRAFICA DI ROBERTO TRINCHIERI

LE SPECIE AUTORIZZATE IN EUROPA

ACHETA DOMESTICUS
(grillo domestico)

TENEbrio MOLITOR
(larva della farina)

ALPHITOBIOUS DIAPERINUS
(tenebrione)

LOCUSTA MIGRATORIA
(locusta)

PRODOTTI



Insetti interi



Insetti essiccati e ridotti in farina. La farina di insetto viene mescolata a farine normali per:



Biscotti



Barrette proteiche



Pane e pasta



Dolci e gelati

NUTRIENTI E COSTO PERCENTUALE DI PROTEINE

65%
La farina di insetti

25%
Carne di bovino

IL PREZZO

Un chilo di farina di insetto costa tra i **20/60 EURO**, ma in genere è mescolata con farine di cereali

fonte: Ipiiff, Università di Bergamo



In gelateria

Thomas Micolin, nella sua gelateria "Eiscafé Rino" di Rottenburg am Neckar, in Germania, ha ideato un nuovo gusto a base di farina di grillo



Nello spazio

Samantha Cristoforetti addenta una barretta con farina di grillo e mirtillo durante la sua missione sulla Stazione spaziale internazionale



Nel panino

Un hamburger a base di insetti prodotto dalla svizzera Essento. In Italia il primo "grillo cheeseburger" è stato servito dalla catena Pane & trita



Peso: 76%

Sezione: CREA