

---

# Insetti per alimentare i polli Cia si interroga sul progetto

---

## AGRICOLTURA

---

**MESTRE** Presto potrebbero finire nei nostri piatti. Per ora gli agricoltori si interrogano sull'eventualità di usare gli insetti negli allevamenti. "Insetti: fonti proteiche sostenibili. Si possono allevare? Si possono mangiare?" è il titolo dell'incontro organizzato da Cia Agricoltori Italiani Venezia, in collaborazione con Cipat Veneto, in programma oggi, martedì 13 marzo, alle 16, al Centro cardinal Urbani di via Visinoni a Zelarino. Al centro del dibattito la possibilità che gli insetti diventino una fonte nutrizionale alternativa e sostenibile per l'allevamento degli avicoli (pol-

li, anatre, oche, faraone, fagiani, tacchini). Esiste a questo proposito un progetto, "Insect Feed Chick", ammesso a finanziamento con il Psr (Programma di sviluppo rurale) regionale. Attraverso la valorizzazione e l'utilizzo degli insetti per la nutrizione di avicoli, si punta a ridurre i costi di produzione grazie alla sostituzione parziale nei mangimi di elementi nutritivi derivanti da materie prime più costose; a favorire una maggior salubrità del prodotto avicolo. A discuterne saranno Stefano Cremasco, dirigente veterinario della Ulss 6 Euganea, Alberto Sartori, coordinatore del progetto "Insect feed chick" ed Enzo Moretto, direttore Esapolis Padova.

---



# Mosche, grilli e larve «Gli insetti saranno il cibo del futuro»

Convegno promosso dalla Cia al Centro Cardinal Urbani  
«Sono ricchi di Omega 3 e 6, ideali per gli sportivi»

di Laura Berlinghieri  
MESTRE

Gli insetti saranno davvero il cibo del futuro? È possibile. Se ne è parlato ieri pomeriggio in un convegno promosso dalla Cia al Centro Cardinal Urbani insieme ad Alberto Sartori, zootecnico, e Stefano Cremasco, veterinario, sul tema "Insetti: fonti proteiche sostenibili. Si possono allevare? Si possono mangiare?".

«Attualmente, in Italia, l'impiego di insetti e derivati non è autorizzato per l'alimentazione umana», hanno spiegato gli esperti. «Questo divieto, però, non riguarda tutti i Paesi dell'Unione Europea, ma solo quelli che non avevano previsto la commercializzazione degli insetti a scopo alimentare prima del primo gennaio 2018, come l'Italia, appunto».

Tra i Paesi in cui tale pratica è diffusa, invece, la Svizzera: «Tra gli scaffali dei supermercati Coop svizzeri è possibile trovare insetti sotto forma di barrette o integratori alimentari». Gli insetti, infatti, potrebbero diventare il cibo del futuro proprio per le loro caratteristiche proteiche, che li avvicinano molto al pesce.

«Ci sono alcuni elementi che sono tipici degli insetti, come gli Omega 3 e gli Omega 6, presenti persino in percentuale superiore che nella maggior parte delle carni. Per questo le farine di insetti saranno probabilmente usate per quelle categorie di persone che necessitano di un particolare apporto energetico, come gli sportivi».

Il tutto, però, in Italia rimane bloccato, almeno per il mo-

LA MOSCA SOLDATO NERA



IL TENEBRIONE MUGNAIO



mento: «Ritengo che entro l'anno ci saranno diversi Paesi dell'Unione Europea che chiederanno un'apertura».

Ma di quali animali si parla, quando si parla di "insetti commestibili"? Si parla di sole sette specie, le uniche ammesse dalla normativa Ue. Vale a

dire la mosca soldato nera, che è l'insetto in assoluto più allevato. E poi la mosca domestica. Quindi, il tenebrione mugnaio, altresì noto come "tarma della farina", da sempre utilizzato nel comparto della produzione agricola. Ancora, l'alfitobio. Infine, tre tipologie



Larve utilizzate per l'alimentazione degli animali da cortile. Nelle altre foto insetti commestibili per gli esseri umani

GRILLO FASCIATO



LARVE DI ALFITOBIO ARROSTO



di grilli: quello fasciato, quello domestico e quello silente.

Ma l'utilizzo di insetti a scopi alimentari non riguarda, naturalmente, la sola alimentazione umana, ma soprattutto quella animale. Una delle probabili principali fonti di business del futuro, in cui l'Europa

(soprattutto settentrionale) sta svolgendo la parte del leone. L'obiettivo? Dotare le piccole aziende agricole di una modalità di auto produzione. In attesa che prima o poi si possano mangiare anche nel nostro Paese gli insetti il loro utilizzo, è stato ribadito ieri,

può diventare un'opportunità nel mondo agricolo. Gli insetti infatti possono diventare una fonte nutrizionale alternativa e sostenibile per l'allevamento degli avicoli: polli, anatre, oche, faraone, fagiani, tacchini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA