

MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO “SOSTENIBILITÀ SOCIO AMBIENTALE DELLE RETI AGROALIMENTARI”

L'entomofagia in Piemonte: passato, presente e futuro

Studente: Stefano Magnaghi

Relatore: Prof.ssa Simona Bonelli

Abstract

Negli ultimi anni l'entomofagia (regime dietetico a base di insetti) sta venendo sempre più considerata come una possibile soluzione alla crisi proteica che il mondo sta affrontando. Questo interesse nasce grazie alle indiscusse qualità dell'insetto: elevati fattori di conversione, ottimo profilo proteico, facilità di allevamento e bassissimi impatti ambientali.

Sulla base di questa premessa è stata indagata la fattibilità di questa nuova e virtuosa pratica alimentare. L'indagine è partita dal passato.

Considerando il florido sviluppo della sericoltura nel passato piemontese, si è ipotizzato che chi lavorasse la seta, sporadicamente si nutrisse delle crisalidi del *Bombyx mori*. Dopo una ricerca storica condotta presso il Comizio Agrario di Mondovì, è emerso che quest'attività alimentare non venisse praticata, sebbene un'inaspettata testimonianza orale abbia suggerito il contrario.

Superati gli interrogativi del passato, si è passati a descrivere le certezze del presente, certezze che ricadono tutte su una nuova e piccola realtà aziendale nei pressi di Torino, dal nome Italian Cricket Farm. Quest'azienda alleva grilli appartenenti alla specie *Acheta domesticus* e, attraverso la conquista del mercato degli insetti per la terraristica, riesce a garantire la propria indipendenza economica.

Al netto delle potenzialità e delle fattibilità di una filiera basata sull'insetto, nell'indagare il futuro ci si è posti la fatidica domanda: sarà buono da mangiare? Per rispondere a questo interrogativo è stato condotto un test di analisi sensoriale su insetti commestibili e prodotti derivati. Nonostante la scarsa consistenza statistica dei dati ottenuti, sono stati selezionati alcuni descrittori organolettici per gli insetti commestibili presi in esame ed è stato elaborato un metodo di analisi organolettica su questa nuova matrice alimentare.

Si è cercato, durante lo svolgimento dell'intera tesi, di comprendere se l'entomofagia possa essere realmente una valida alternativa alla tradizionale filiera della carne. Rispondere a questa domanda risulta essere prematuro, i settori da indagare sono ancora molteplici, le conoscenze in materia ancora limitate e il rischio di incorrere in un effetto rimbalzo è sempre concreto.