



BLOG

[Home](#) ▶ [Blog](#) ▶ [GEOblog](#) ▶ [Aggiungi un insetto a tavola](#) ▶

Aggiungi un insetto a tavola

Argomenti: [Ambiente](#), [Europa](#), [Italia](#), [Nazioni Unite](#)

Stampa

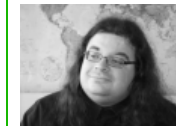


Scarica PDF

Un rapporto presentato a una conferenza internazionale della FAO, inaugurata ieri a Roma, indica nel consumo di insetti una delle soluzioni più efficaci ed ecologicamente sostenibili al problema della fame nel mondo.

Si è inaugurata ieri a Roma la conferenza internazionale “[Le foreste per la sicurezza alimentare e la nutrizione](#)”, organizzata dalla FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), l'agenzia dell'ONU con sede proprio nella capitale italiana. La conferenza vuole portare all'attenzione della comunità scientifica e delle istituzioni l'importanza delle foreste, non solo come scrigni della biodiversità ambientale ma anche come fondamentale risorsa per la sussistenza di milioni di persone nel mondo.

Ciò che desterà maggiormente la curiosità dei mezzi di comunicazioni e del grande pubblico sarà comunque la [presentazione](#), nel corso della conferenza, del rapporto “[Insetti commestibili: prospettive future per la sicurezza alimentare e per il foraggio animale](#).” In breve, l'intento dello studio è dimostrare come gli insetti siano una fonte alimentare potenzialmente molto importante per l'uomo, il cui consumo, se fosse maggiormente diffuso, potrebbe contribuire a risolvere il problema della fame nel mondo e della sempre maggiore scarsità di risorse da destinare alla produzione di cibo.



DAVIDE BIANCHI

GEOblog è una rassegna settimanale sulla geografia, un taccuino di viaggio dove trovare notizie, curiosità, riflessioni e spunti di discussione su un ampio ventaglio di argomenti inerenti la geografia e, in generale, tutto ciò che ha a che fare con il rapporto (passato, presente e soprattutto futuro) dell'uomo con il territorio che lo circonda.

Contatta l'esperto:
geoblog@giunti.it

ARGOMENTI

- Diritti umani
- Carte geografiche
- Nuove tecnologie
- Immagini satellitari
- Cina
- Storia

Le motivazioni addotte dal rapporto sono semplici e difficili da mettere in discussione: l'inesorabile crescita della popolazione mondiale, i cambiamenti climatici (che provocano fenomeni come quello della desertificazione), oltre alla crescente scarsità di una risorsa fondamentale per la produzione di cibo come l'acqua dolce, sono solo alcuni dei fattori che stanno causando il

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione di terze parti. Navigando nel sito accetti la nostra [Privacy policy](#).

LINK UTILI

OK

PAROLE PIÙ CERCATE

Carte geografiche Geopolitica Storia

Nuove tecnologie Italia

Stati Uniti Ambiente Europa

Asia Cina Crisi Internazionali

Regno Unito Bandiere

The Big Bang Theory

Divertiamoci con le bandiere

costante aumento della domanda mondiale di cibo e, allo stesso tempo, la crescente difficoltà dei convenzionali metodi di agricoltura e allevamento di soddisfare tale domanda. Alcune soluzioni, come l'utilizzo sempre più massiccio di fertilizzanti o l'impiego degli organismi geneticamente modificati (OGM), potrebbero aumentare le rese agricole e risolvere in parte il problema della scarsità di cibo, ma molti temono che l'uso indiscriminato di questi metodi possa avere effetti imprevedibili sugli equilibri ambientali e la biodiversità, e che essi si possano quindi rivelare controproducenti nel lungo periodo.

Gli insetti, invece, sono sulla carta il cibo ideale, nutriente ed ecologicamente sostenibile. Sono infatti ricchi di proteine, e si dà il caso che le più comuni fonti di proteine che si trovano sulla nostra tavola, la carne e il pesce, siano proprio gli alimenti più "dispendiosi" dal punto di vista ambientale, cioè quelli che richiedono la maggior quantità di risorse per essere prodotti. Si calcola che un chilo di carne bovina richiede 8 chili di foraggio per essere prodotta, oltre all'astronomica quantità di 16.000 litri d'acqua necessari per far crescere il mangime di cui si nutre l'animale allevato. Al confronto, produrre un chilo di insetti commestibili richiede solo 2 chili di mangime e una quantità di acqua infinitamente inferiore. Il consumo diffuso di insetti potrebbe quindi aumentare la resa alimentare e dare respiro alle risorse naturali così duramente sfruttate.



Insetti fritti in vendita in un chiosco di Bangkok, Thailandia. Fonte: www.wikipedia.org

L'invito della FAO è meno assurdo di quanto possa apparire a noi esponenti della cosiddetta "cultura occidentale", per i quali l'entomofagia (il termine scientifico per l'atto di nutrirsi di insetti, dal greco *éntomos*, insetto, e *phagein*, mangiare) è quasi l'esempio per eccellenza di pratica disgustosa. In realtà, sono già oltre due miliardi le persone che si nutrono di insetti in ogni parte del mondo, e i piatti che contengono insetti (e animali a essi assimilati ma in realtà appartenenti a generi diversi, come gli scorpioni e i ragni) sono parte fondamentale delle tradizioni culinarie di molte culture. Gli insetti vanno per la maggiore soprattutto in Asia: nella capitale thailandese Bangkok e in molte altre città del Sudest Asiatico, per esempio, gli insetti sono un popolarissimo *street food*, con una moltitudine di chioschi che servono ai passanti delicatezze come grilli fritti o cavallette caramellate. Ma non mancano all'appello gli altri continenti: nell'Africa meridionale il bruco di una falena, chiamato in lingua locale *mopane*, è un alimento molto importante per integrare la dieta altrimenti povera di proteine della popolazione; in alcune regioni della Colombia e del Brasile è diffuso il consumo di formiche della specie *Atta laevigata*; larve e bruchi, infine, erano un

pilastro della dieta degli aborigeni australiani, e sono ancora consumati, più per tradizione che per necessità, da alcuni dei cittadini di origine nativa.

Gli autori del rapporto FAO sono comunque consapevoli che secoli di tradizioni, e avversioni, non sono destinati a venir spazzati via in un attimo nel nome della crescita sostenibile, e dunque propongono un approccio *soft* al consumo di insetti nei Paesi, come quelli europei, dove la pratica non fa parte della cultura locale. Si suggerisce, per esempio, di permettere legalmente l'uso degli insetti come mangime per gli animali allevati destinati al consumo umano. I tempi in cui potremo scegliere uno spiedino di cavallette al posto di un trancio di pizza come spuntino durante una passeggiata non sembrano quindi dietro l'angolo. D'altra parte, la globalizzazione ha già portato a uno straordinario scambio di mode e abitudini culinarie – chi, qualche decina di anni fa, avrebbe potuto prevedere lo straordinario successo mondiale della cucina giapponese, i cui piatti forti sono il pesce crudo e l'insalata di alghe? – e un'eventuale esplosione della moda dell'*insect food*, nel prossimo futuro, non dovrebbe quindi stupirci più di tanto.

Pubblicato da Davide Bianchi il 14 Maggio 2013 | 11:19



Facebook



Twitter



Invia per Email



GIUNTI T.V.P.

[Chi siamo](#)
[Contattaci](#)
[La rete commerciale](#)
[Portale agenti](#)
[Portale agenti - gestione richieste](#)

Blog

[Il mio account](#)
[ARTEblog](#)
[GEOblog](#)

Il mondo GIUNTI

[ScuolaStore libri scolastici online](#)
[GIUNTIscuola](#)
[Giunti Editore](#)
[Giunti O.S. - Testing e Formazioni](#)
[Giunti al Punto](#)
[Edizioni del borgo](#)
[Giunti Progetti Educativi](#)
[Piattoforte](#)
[Cerca nel catalogo Giunti](#)