



COMUNICATO STAMPA

“IL CIBO DEL FUTURO, EDIBLE INSECTS”

Martedì 27 ottobre 2015, ore 11.00 -
Coop forum Expo 2015

Quando mancano poco più di **100 ore** alla conclusione di Expo Milano 2015 ci sembra giusto ripercorrere le tappe di quella che possiamo considerare una delle legacy di questa esposizione universale: la strada intrapresa per combattere la fame nel Mondo con l'utilizzo di una fonte alimentare sostenibile e universalmente diffusa: gli insetti commestibili.

Dal 2012 la **Società Umanitaria** (storica istituzione milanese con sedi anche a Roma, Napoli, Torino, Cagliari, Alghero, Carbonia e Vailate, che partecipò all'Esposizione Universale di Milano del 1906 con un proprio padiglione, il Padiglione Umanitaria) si è occupata dello sviluppo del tema “nutrire il Pianeta” dando vita al *Salone Internazionale della Sicurezza Alimentare*.

Proprio nell'ambito del *Salone* è stato affrontato a lungo la tematica delle produzioni alimentari sostenibili e tra queste, quella degli insetti commestibili. Convegni, contatti, relazioni, conferenze stampa, per affrontare un tema del quale è difficile parlare in Italia, hanno portato **Andrea Mascaretti**, presidente del *Salone*, a dare vita al network scientifico Edible Insects, del quale oggi fanno parte oltre 300 scienziati, ricercatori ed esperti della materia provenienti da oltre 30 università, centri di ricerca ed istituzioni italiane.

Le principali tappe di quest'ultimo anno:

16 ottobre 2014 (Giornata Mondiale dell'Alimentazione). Organizzazione, in collaborazione tecnica con **FAO** del convegno internazionale “L'insetto nel piatto”. La manifestazione, organizzata sotto l'alto patronato del Presidente della Repubblica, all'interno del *Salone Internazionale della Ricerca, Innovazione e Sicurezza Alimentare* della Società Umanitaria, si svolge all'Acquario Civico di Milano (location simbolica, in quanto ultimo Padiglione rimasto dell'Expo di Milano del 1906, quasi a presagire, a distanza di più di cent'anni il ritorno di Società Umanitaria all'EXPO2015 con un nuovo progetto sociale e avveniristico).

Da quella giornata di lavori, condotta in collaborazione con il **Comitato Scientifico le Università per Expo**, nasce ufficialmente **Edible Insects**, il primo network multidisciplinare italiano di esperti dei insetti commestibili (ad oggi sono circa 300 ricercatori) provenienti da 30 università, centri di ricerca e istituzioni (tra cui, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Università degli Studi dell'Insubria, Università degli Studi di Milano, Messina, Torino, Parma, CNR di Bologna, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, CRA di Padova, ecc.).

Scopo del network: creare le premesse scientifiche e le condizioni legislative, culturali ed economiche per lo sviluppo di allevamenti industriali di insetti commestibili in Europa e in Italia per rispondere in modo sostenibile al sempre maggiore fabbisogno di cibo.

L'uso degli insetti edibili su vasta scala, infatti, potrebbe produrre un drastico ridimensionamento dei consumi di energia, di acqua e suolo, di gas serra, avendo gli insetti un'alta efficienza di conversione nutrizionale, una ridotta produzione di gas serra, un ridotto utilizzo di acqua, energia, suolo e potendo allevarli con l'utilizzo di rifiuti e scarti.

16 novembre 2014 Realizzazione del sito www.edibleinsects.it per fornire a tutti gli interessati informazioni corrette e precise sugli insetti commestibili.

1° maggio 2015 Realizzazione da parte della **Società Umanitaria** in collaborazione con **Coop Italia**, della mostra (che durerà fino al 31 ottobre) di prodotti a base di insetti e aracnidi commestibili provenienti dall'Asia. L'unica autorizzata dal Ministero della Salute. La mostra, ideata e curata da **Andrea Mascaretti**, si trova nel **Future Food District** in Expo. Alle spalle della mostra, che ha riscontrato un enorme successo di pubblico, un monitor consente di vedere due filmati divulgativi di circa 90 secondi cad. appositamente realizzati a cura di **Deltaframe** di Milano e del **Centro Servizi Culturali** di Carbonia.

27 luglio 2015 Presentazione in Expo 2015, presso il Padiglione della **Commissione Europea** del Libro Bianco sugli insetti commestibili, prodotto dagli esperti del network **Edible Insects** e curato da **Andrea Mascaretti**. Il documento sviluppato e integrato con contributi internazionali sarà consegnato alla FAO, dopo la fine di Expo2015 (il Libro Bianco è integralmente scaricabile dal sito www.edibleinsects.it).

14 settembre 2015 Degustazione di prodotti a base di farine proteiche di insetti commestibili. Dall'attività legata al Libro Bianco sugli insetti commestibili nasce una forte sinergia tra Società Umanitaria/Edible Insects e Padiglione del Belgio. Questa sinergia porta Umanitaria, Edible Insects, Padiglione del Belgio e Coop Italia ad organizzare una conferenza stampa congiunta seguita da una degustazione di prodotti alimentari belgi, che contengono ridotte percentuali di farine di insetti edibili (alcune tapenade e una pasta in cui era presente il 10% di farina di camola). Tali prodotti, vietati in Italia, sono invece regolamentati e in libera vendita in Belgio dove sono acquistabili anche in una catena di supermercati.

8 ottobre 2015 Pubblicazione del parere dell'EFSA. L'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare conferma che “gli insetti rappresentano un settore alimentare di nicchia nell'Unione europea, e parecchi Stati membri ne hanno segnalato un consumo umano occasionale. 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. Si segnalano come specie di insetti con maggior potenziale d'uso come alimento o mangime nell'Unione europea mosche, larve della farina, grilli e bachi da seta.

Alcuni enti - tra cui l'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura delle Nazioni Unite (FAO) - hanno studiato la possibilità di usare gli insetti come alimenti e mangimi, e tre Stati membri dell'UE - Belgio, Francia e Paesi Bassi - hanno eseguito valutazioni del rischio connesso agli insetti come alimenti o mangimi.

La **Commissione europea** sta attualmente cofinanziando un progetto di ricerca per esplorare la fattibilità di impiegare proteine ricavate da insetti per i mangimi. La Commissione sta inoltre vagliando lo sviluppo di politiche in materia di nuovi prodotti alimentari e mangimi che rispecchino il possibile uso di insetti come alimenti o mangimi. Il parere scientifico dell'EFSA è stato richiesto a supporto di tale progetto”.

27 ottobre 2015. Degustazione di insetti commestibili. Nell'ultima settimana di Expo 2015, dopo aver superato tutti i controlli e le analisi chimiche e microbiologiche alle quali sono stati sottoposti

da **ASL**, su indicazione del Ministero della Salute, gli insetti commestibili sono finalmente “serviti in tavola”: **la prima e unica degustazione autorizzata di insetti commestibili in Italia**, preparata dallo **chef Marco Ambrosino** per la stampa e gli esperti del Network Edible Insects.

Si consolidano dunque i risultati della campagna di sensibilizzazione culturale promossa dal Salone Internazionale della Ricerca Innovazione e Sicurezza Alimentare/Umanitaria, più volte ripresa dai maggiori media, nazionali e internazionali, che hanno colto la novità di una sfida che può (e deve) diventare decisiva per le prossime generazioni.

Il progetto, ovviamente, non si ferma qui, ma proseguirà oltre la fine di Expo 2015.

“Che gli insetti commestibili rappresentino uno dei cibi del futuro è indubbio. Come ci ricorda la FAO, costituiscono una fonte alimentare sostenibile ricca di proteine e amminoacidi; appartengono già alla dieta di oltre due miliardi di persone; possono rappresentare un ottimo sostituto delle farine di pesce e della soia nella produzione dei mangimi per animali. Dobbiamo ricordarci che solo 2000 anni fa gli esseri umani sulla faccia della terra erano poco più di 300 milioni, oggi superano i 7 miliardi e nel 2050 saranno oltre 9 miliardi. Come li sfameremo senza distruggere il Pianeta?” sottolinea **Andrea Mascaretti, promotore e responsabile del progetto Edible Insects e curatore del libro bianco sugli insetti commestibili presentato al Padiglione UE** nello scorso luglio. “Siamo dei pionieri e pensiamo alle future generazioni. Il nostro sforzo è volto a garantire loro un Pianeta vivibile e libero dalla fame, grazie alla ricerca di nuove produzioni industriali di cibo sostenibile e a bassa impronta ambientale, come gli insetti commestibili. Anche l’Unione Europea sta percorrendo questa strada. Da pochi giorni l’EFSA (l’Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare che ha sede a Parma) ha pubblicato il parere sull’utilizzo di insetti commestibili per i quali si prevede un ruolo importante come futura fonte di proteine anche in Europa. Oggi,” conclude Mascaretti “siamo di fronte a un avvenimento importante: per la prima volta in Italia, grazie ad Expo 2015, è possibile mangiare legalmente degli insetti commestibili. Fino ad ora nessuno c’era ancora riuscito. Oggi, grazie all’impegno della Società Umanitaria, al lavoro di tanti ricercatori ed esperti italiani e al supporto di Coop Italia, infrangiamo un’importante barriera culturale e contribuiamo a costruire un futuro più sostenibile”

“la Società Umanitaria è pronta a sostenere giovani che siano interessati a questa sfida, mettendo a disposizione l’utilizzo di terreni di sua proprietà in Lombardia, nella campagna di Vailate, comune che diventerebbe in questo modo la sede dei primi impianti-laboratori del progetto `Nutrire il pianeta con nuove fonti sostenibili: edible insects”, **dichiara Maria Helena Polidoro, Direttore Generale dell’Umanitaria**. “L’importante è creare le condizioni affinché anche in Italia si arrivi ad una legge che consenta l’allevamento ed il consumo di insetti commestibili, si sostenga la ricerca e si sviluppino delle start up per l’allevamento e la trasformazione di insetti commestibili per l’alimentazione umana e la produzione di mangimi per animali. Quindi, continueremo con questo progetto, perché la salute e un’alimentazione sana e sicura per tutti, sono un diritto per ogni essere umano”.

“Considerando le potenzialità degli insetti (in termini nutrizionali, in relazione al minor impatto ambientale) siamo convinti che sia opportuno ed importante avviare un ragionamento concreto sulle possibili applicazioni in campo alimentare, naturalmente definendo le regole e le buone pratiche che evitino rischi sanitari o di infestazione – indica **Chiara Faenza, Responsabile Sostenibilità e Innovazione Valori di Coop Italia** – In particolare riteniamo che nell’immediato l’utilizzo degli insetti possa costituire una risposta concreta per l’alimentazione animale. Per quanto riguarda l’alimentazione umana non ci aspettiamo nel breve che questa tipologia di cibi possa avere un successo significativo in Italia, tuttavia in una recente indagine Coop condotta da Doxa, i dati

mostrano che la diffidenza verso cibi a base di insetti sia meno diffusa di quanto ci si potesse attendere, in particolare nelle nuove generazioni”.

Ufficio Stampa Umanitaria

Daniele Vola, tel. 02 5796 8371 - 338 4066979

d.vola@umanitaria.it

Ufficio Stampa Coop Italia

Silvia Mastagni, 335 7884168

Simonetta Cotellessa, 338 3341831

silvia.mastagni@ancc.coop.it

s.cotellessa@gmail.com

Per ulteriori informazioni sul progetto:

Andrea Mascaretti, cell. 338 4066979

www.edibleinsects.it