Insetti nel menù? Una opportunità da valutare

20230320115519grillocheeseburger-9b22922b

Dopo l'approvazione da parte della **Commissione europea** della libera circolazione dei prodotti alimentari a base di **Acheta domesticus**, cioè fatti con polvere di grillo domestico (il regolamento è stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale lo scorso 3 gennaio, *ndr*) **alcuni ristoratori hanno scelto di aggiungere questo ingrediente nei piatti che compongono i loro menù**.

E mentre la catena **Pane & Trita propone il Grillo Cheeseburger in edizione limitata**, il ristorante bolognese Osteria Grande ha dovuto far fronte all'attacco di hacker quando ha annunciato un nuovo impasto con questo ingrediente in aggiunta alle pizze tradizionali della sua proposta.

Una **scelta azzardata?** Forse, ma non del tutto. **Infatti 1 italiano su 3 è propenso ad acquistare alimenti che contengono insetti commestibili.** È quanto emerso da **"Insect Food e Consumatori"** , la più recente indagine sul tema realizzata dall'Università degli Studi di Bergamo, presentata durante il convegno "Cibi a base di insetti: cosa ne pensano i consumatori?". Presenti, oltre ai ricercatori dell'Ateneo, Giovanni Malanchini, consigliere della Regione Lombardia, di **IPIFF - International Platform of Insects for Food and Feed** (associazione no profit che promuove gli interessi del settore) e di Alia Insect Farm, una start up agricola italiana, che si propone di realizzare prodotti alimentari novel food a filiera corta e 100% made in Italy.

In Europa, il valore di mercato del **novel food** si appresta a triplicare, **passando da 82 milioni di dollari del 2018 ai 261 milioni previsti nel 2023.** Gli insetti e le farine che ne derivano sono classificati come "Novel Food" e la loro immissione sul mercato deve essere sottoposta a un processo autorizzativo, in base alle norme comunitarie. In Italia, secondo la ricerca, il sentiment degli italiani nei confronti di questi prodotti sta miglioramento. **Il 9% degli intervistati, infatti, sarebbe "altamente propenso" a consumare insect food e il 21% "mediamente propenso", mentre il restante 70% si dichiara poco propenso.**

Le persone che sono più disposte a fare questa scelta sono accomunate da alcuni elementi: hanno già sperimentato il consumo di alimenti a base di insetti, sono curiosi e aperti al cambiamento. Gli uomini, più che le donne, sono i più aperti a questa esperienza gastronomica.

«Questo è solo il primo passo per indagare un mercato molto promettente per il futuro – ha commentato **Riccardo Valesi**, ricercatore del Dipartimento di Scienze Aziendali dell'Università degli Studi di Bergamo - *condurremo altri studi per approfondire il rapporto tra italiani e insect food utilizzando anche tecniche neuroscientifiche che potrebbero includere l'assaggio diretto di questi cibi».*

Intanto i ristoratori possono valutare, anche in base alla loro clientela di riferimento, se inserire o meno gli insetti nei menù.