Alimenti, grilli al posto del pollo per ridurre l'impatto ambientale

grilli-4c8d059d

Mangiare **grilli** ha un **impatto sull'ambiente inferiore rispetto a un petto di pollo**. A sostenere nuovamente il consumo di insetti come proteina alternativa del futuro è uno **studio danese**, dal quale risulta che allevare i grilli per il consumo da parte dell'uomo sarebbe più sostenibile degli allevamenti di pollame.

Pubblicata sul *Journal of Cleaner Production*, la ricerca è stata condotta **dall'Università di Copenaghen** confrontando la produzione di grilli in Tailandia (dove questo tipo di business esiste da vent'anni) con quella di polli, valutando 15 diversi impatti ambientali tra cui il potenziale di riscaldamento globale e l'esaurimento delle risorse. Secondo i ricercatori, per la maggior parte dei criteri esaminati **la produzione di grilli ha dimostrato un impatto inferiore rispetto agli allevamenti**. "Gli insetti in molti casi possono essere **paragonabili a carne e pesce per valori nutrizionali**", afferma **Afton Halloran**, autore principale dello studio, aggiungendo che "il fatto di aver mostrato che possono essere prodotti in modo più sostenibile significa che hanno un enorme potenziale per ridurre l'impatto ambientale della produzione alimentare".

Ma si possono otteneere risultati ancora migliori - spiega - modificando il "mangime" destinato ai grilli. Questi insetti in natura si cibano di piante, ma per farli crescere più velocemente i ricercatori li hanno **nutriti con lo stesso cibo destinato ai polli**. "Purtroppo produrre mais e soia può avere effetti negativi sull'ambiente", nota Halloran, ma si sta valutando l'utilizzo di **mangimi alternativi**, "come diversi tipi di piante o prodotti di scarto".

In **Tailandia** gli allevamenti di grilli destinati alla tavola sono oltre 20mila. In tutto il mondo sono più di 2 mila le specie di insetti regolarmente mangiate e di queste almeno 9 vengono allevate a scopi aimentari.