Novel food: anche i foodie non sono pronti agli insetti sal ristorante

insetti-caf6daca

D'ora in poi potremo trovare **farine di baco da seta** o **integratori a base di grilli** nel menù dei ristoranti. Dal primo gennaio 2018 è entrato in vigore il **regolamento Ue sui novel food**, che è stato approvato il 25 novembre 2015. Gli insetti e i prodotti che ne derivano, già parte della dieta di oltre due miliardi di persone a livello globale, potranno arrivare anche sulle nostre tavole. Millepiedi cinesi, tarantole, vermi giganti, bachi da seta, farfalle, cimici d’acqua, scorpioni, scarabei, grilli: anche in Italia ne sarà possibile la produzione e la vendita.

Ricchi di proteine ed ecosostenibili possono essere allevati con poca acqua ed energia, ecco perché il consumo di insetti è sostenuto dalla **FAO**. Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l’alimentazione e l’agricoltura, infatti, l’ uso di insetti per l’alimentazione presenta vari vantaggi per l’ambiente, per la salute e per il miglioramento della condizione sociale e dei mezzi di sussistenza di varie popolazioni.

Ma i consumatori sono pronti? Secondo un’indagine di **Coldiretti**, in Italia la novità non sembra entusiasmarli. Oltre metà del campione considerato in questa ricerca (54%) afferma di essere contraria poiché sono cibi che non appartengono alla nostra cultura . Il 24% la accoglie con indifferenza e solo il restante 16% è favorevole. La situazione cambia poco anche quando si tratta di consumo al **ristorante**. Secondo un sondaggio condotto da **TheFork** sui propri utenti a dicembre 2017 che ha ottenuto quasi 300 risposte l’81 % non mangerebbe piatti a base di insetti al ristorante, mentre solo il 19% sarebbe disposto a provarli.

Nell'ambito della ristorazione, il ristorante **Essento Dinner** in Svizzera offre già delle vere e proprie delicatessen a base di insetti nel corso di un pop-up tour che attraversa il Paese. Un aperitivo e un menù di 4 portate, permette di conoscere i sapori della fonte proteica del futuro.