Quattro italiani su 10 sarebbero disposti a mangiare insetti

grilli-insetti-e12e5b46

Cibo buono e di qualità. È questo binomio che da sempre rappresenta l'Italia a tavola, con la sua inconfondibile cucina ricca di varietà e tradizioni gastronomiche regionali che hanno saputo, e sanno tuttora, conquistare i palati più esigenti dovunque nel mondo. E se pasta e pizza non potranno essere mai davvero sostituiti nella nostra alimentazione, gli italiani cominciano tuttavia a confrontarsi anche con il **novel food**, che porta sulle nostre tavole nuovi alimenti, tra cui **insetti e aracnidi come cavallette, grilli, coleotteri, bruchi e scorpioni**.

Gli insetti, ad esempio, sono alimenti ecosostenibili e ricchi di proteine e sono sempre più considerati come il vero cibo del futuro. Ma se al posto del tradizionale cappone natalizio, e dell'immancabile duo lenticchie-cotechino della notte di San Silvestro, gli italiani trovassero un menu a base di insetti? **Rentokil Initial**, azienda leader mondiale in disinfestazione e derattizzazione e in servizi per l'igiene, ha commissionato una ricerca a Doxa proprio per indagare il sentimento degli italiani rispetto all'entomofagia.

Dall'indagine è emerso che **oltre il 40% degli italiani ritiene che gli insetti possano essere uno dei cibi del futuro** e sono in particolare i giovani tra i 18 e i 34 anni a dimostrare maggiore apertura (49%) contro il 63% degli over 55 che pensa che gli insetti non saranno mai accettati come alimenti in Italia.

Questa disponibilità degli italiani ad accogliere il novel food non è solo teoria, ma si conferma anche nell'assaggio. Difatti, **4 italiani su 10 mostrano un'apertura**: trovando cibi a base di insetti nel menu del ristorante, il 19% li assaggerebbe incuriosito dal gusto, mentre il 21% sarebbe stupito e indeciso se assaggiarli.

Secondo uno studio condotto dalla FAO nel 2013 , oltre a essere ecosostenibile grazie alla facile reperibilità della materia prima, un'alimentazione a base di insetti è anche **nutriente** e ricca di proteine, grassi buoni, calcio, ferro e zinco e in generale più salubre rispetto a quella 'tradizionale'.

L’Osservatorio Rentokil ha indagato anche su questo aspetto e ha chiesto agli italiani cosa pensano degli effetti per la salute derivanti da questa particolare alimentazione, indipendentemente dal fatto che desiderino o meno assaggiare gli insetti. A sorpresa, 7 italiani su 10 pensano che cibi a base di insetti possano avere **effetti benefici** e fornire nutrienti utili al nostro organismo.

Nonostante la riconosciuta ecosostenibilità di cibi a base di insetti, secondo il 73% degli italiani la produzione degli stessi richiederebbe **maggiori attenzioni in termini di sicurezza alimentare e pratiche igieniche**, e il 55% è molto **preoccupato dal punto di vista sanitario** per le pratiche che possano essere utilizzate o meno nella lavorazione degli insetti ad uso alimentare.

In attesa di vedere se davvero scatterà questa rivoluzione nel piatto, il Parlamento Europeo ha introdotto - già dallo scorso 1° gennaio 2018 - nuove regole per la vendita di nuovi prodotti alimentare, quindi anche degli insetti. Inoltre, la normativa europea si sta evolvendo per restare al passo con i tempi e saper rispondere anche ai dubbi posti dai nuovi trend alimentari.