A Expo Milano 2015 arrivano gli insetti da mangiare

dan-2888-07d44f3f

A Expo Milano 2015 arrivano gli insetti da mangiare (nelle foto di Daniele Mascolo). A presentarli il Belgio nel corso di una conferenza stampa: al termine dell'evento si è tenuta una degustazione con una crema spalmabile e una pasta integrale contenenti percentuali di larve di "Tenebrium Molitor", noto come verme della farina. La crema, nelle due varianti al pomodoro e alle carote e cumino è andata a condire, insieme a morbido formaggio di capra, delle bruschette mentre la pasta, composta al 10% di farina di Tenebrium, è stata servita a crudo con pomodori, pinoli e olio extravergine di oliva umbro.

[gallery columns="9" ids="83674,83673,83672,83671,83665,83666,83667,83668,83669"]

Nel corso dell'evento, al quale hanno partecipato tra gli altri Cécile Flagothier, Responsabile economico e commerciale della Regione Vallone del Belgio, Andrea Mascaretti, Presidente della Fiera Internazionale per la sicurezza alimentare, Amos Nannini, Presidente Società Umanitaria e Alessandro Mazzoli Direttore Commerciale Food Coop Italia, è stato spiegato come gli insetti possano essere una delle soluzioni per combattere diverse problematiche legate alla malnutrizione. Gli insetti forniscono proteine di alta qualità, ricchi di fibre e micronutrienti.

I vantaggi non si limiterebbero alla salute, ma presenterebbero anche benefici per l'ambiente, come una minore emissione di gas serra e un minor utilizzo di acqua nell'allevamento. Nei prossimi giorni l'Efsa, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, pubblicherà la sua opinione in merito al consumo di insetti a scopi alimentari. "In Italia stiamo lavorando per un futuro sostenibile. L'introduzione degli insetti nella nostra dieta è una delle soluzioni più valide per nutrire il pianeta del futuro", ha sentenziato Mascaretti.