

● IL FOTOREPORTAGE

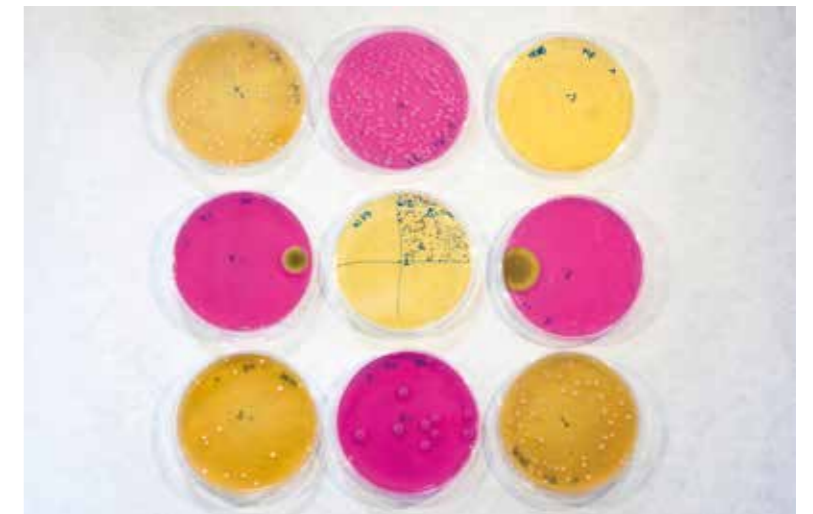
● di Marco Raccichini

Presto anche sulle nostre tavole vermi, bacherozzi e cavallette

Una coppia
di mantidi
della specie
"empusa
pennata"
su quattro
fette di pane

Dopo quella vegana è partita una nuova sfida alimentare che riguarda gli insetti edibili, considerati una valida alternativa per l'alimentazione umana e animale. A dire dei ricercatori dell'Università Politecnica delle Marche offrirebbero vantaggi sui fronti economico, sociale ed ecologico e sarebbero una buona fonte nutritiva





A grandi passi verso le nuove frontiere dell'alimentazione

■ Siamo sempre più attenti a non sprecare cibo, preferiamo comprare locale e sembra che una maggiore consapevolezza ambientale, ci spinga ad abbracciare nuove abitudini alimentari. A questo proposito, una delle diete più diffuse e in costante aumento, oggi, è quella vegana. Per rispondere alle esigenze di questa clientela si sono sviluppate nuove realtà, come Flower burger, il primo fast food vegano al mondo, cento per cento made in Italy, o aziende che producono gustosi burger totalmente vegetali, realizzati con lievito madre e farine biologiche, ricchi di proteine vegetali e poveri di grassi. L'obiettivo comune è coniugare i concetti di bontà e di sostenibilità. L'attenzione all'ambiente implica il problema di ottimizzare la coltivazione. All'interno dell'Università di Bologna si trova la Vertical farm, un progetto europeo, dove si sfruttano tecnologie di coltivazione innovative e si effettuano studi sulla produzione e sulla conservazione dei prodotti ortofrutticoli. Ad esempio nella camera isoterma (il progetto si chiama Light-on Shelf-life ed

è finanziato dal ministero delle Politiche agricole), vengono studiati gli effetti della luce Led su crescita, fisiologia e qualità dei prodotti.

Altra nuova sfida alimentare sono gli insetti edibili, che si presentano come valida alternativa per l'alimentazione umana e animale, offrono vantaggi sul fronte economico, sociale ed ecologico e forniscono una buona fonte nutritiva e proteica. Nel Dipartimento di Scienze agrarie dell'Università Politecnica delle Marche si svolgono studi scientifici volti a determinare il rischio chimico e microbiologico di questi alimenti e la possibilità di utilizzarli in trasformazioni alimentari, aumentandone l'accettabilità e garantendo un'adeguata informazione. Ma al di là degli aspetti nutrizionali e l'indiscutibile vantaggio in termini di impatto ambientale, resta il tabù culturale: in un Paese come l'Italia, nota in tutto il mondo per la sua arte culinaria, l'idea di consumare cavallette essiccate durante un aperitivo sembra ancora molto lontana. (m.r.)

A sinistra, il "cherry bomb", il più celebre panino vegano oggi su Instagram. Qui sopra, dall'alto in basso, lattuga romana coltivata in una cella isoterma climatizzata; piastre Petri con lo sviluppo di colonie di batteriche, lieviti e muffe; la prima "vertical farm" sperimentale

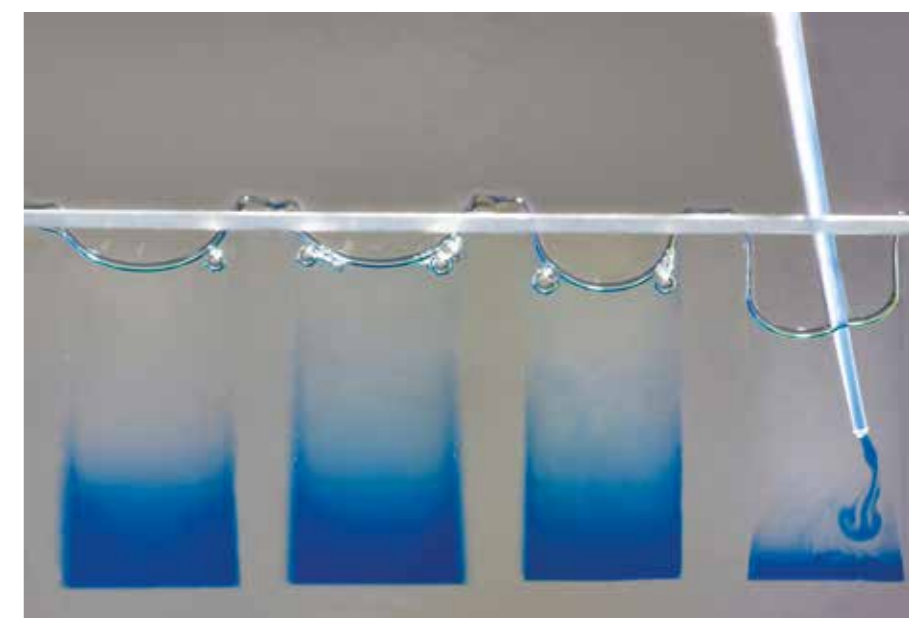


A sinistra, in alto, un impasto per prodotti vegetariani nello stabilimento Felsineo Veg di Zola Predosa; in basso, il controllo della fermentazione di un impasto per affettati ai legumi e cereali. Qui, una cavalletta verde o "tettigonia viridissima" su pasticcino; sotto, un campione di tarne della farina, o "tenebrio molitor" in un mortaio



Lo sviluppo di colonie di lieviti su piastra Petri contenente terreno di coltura "Rosa Bengala" per l'analisi microbiologica di farina di grillo presso l'Università Politecnica delle Marche, Ancona





Tre immagini del laboratorio della dottoressa Roberta Foligni (Università Politecnica delle Marche), che si occupa di determinare il profilo aromatico di matrici alimentari a base di insetti, tra cui i pani sperimentali prodotti con farina di insetto



Camole della farina e cavallette essiccate pronte per essere degustate; sotto, alcuni panini vegani proposti dal brand Flower burger. Nella pagina a destra, campioni di

mollica ottenute da panificazione con farina di grillo; sotto, una proposta alimentare a base di uovo, spinaci e una spolverata di camole essiccate e pupe di tarme della farina

