

Farina di Grilli: l'alimentazione del futuro?

Marzo 30, 2018 · admin



Di sicuro il Grillo Parlante di Pinocchio avrebbe molto da ridire sull'argomento. Eppure la **Farina di Grilli** ad oggi è una realtà, seppur ancora utilizzata per la sola produzione di mangimi animali. Ricca di proteine e sicura dal punto di vista alimentare (zero rischi di contaminanti come diossine e metilmercurio), può facilmente nutrire la popolazione in crescita, ridurre lo sfruttamento di risorse, ridurre l'impatto ambientale ed è un'ottima alternativa alimentare a quella animale.

TERRA. ANNO 2050.

Sembra fantascienza ma non lo è: il 2050 è considerato dalla FAO, come un anno catastrofico dal punto di vista alimentare. La crescita esponenziale della popolazione (si prevede una stima di 2 miliardi e mezzo di persone in più), unita allo spreco del cibo e alle inevitabili perdite nella produzione agricola, lascia presagire che il fabbisogno alimentare previsto per quell'anno richiederebbe un aumento della produzione agricola del 70% (<http://www.oneplanetfood.info/sprechi-alimentari/verso-il-2050/>). Una cifra che non solo

spaventa, ma ci porta a pensare a cicli di produzione molto più intensivi e aggressivi di quelli attuali.

La soluzione? Cibi alternativi

Oltre allo sfruttamento delle risorse acquifere, che producono preziose risorse alimentari come alghe, molluschi e quant'altro, è da un po che si sente parlare degli **insetti**. A quanto pare sono in molti a credere, che in un futuro non molto lontano, essi saranno il nostro alimento principale, andando a ricreare l'attuale sistema alimentare a cui siamo abituati.

E qui in molti storceranno il naso!

In realtà, ad oggi, sono 112 i paesi in tutto il mondo che si nutrono con essi. Considerati il "Novel Food", Grilli, cavallette, vermi e affini, sono l'alternativa sostenibile alla carne, sono facili da allevare e con essi si possono produrre una vastità di alimenti a impatto zero perfettamente integrabili a pesce e carne, in quanto composti dalle stesse proprietà nutrizionali. (<http://www.mbamutua.org/lavoce/la-dieta-del-futuro-meno-carne-piu-insetti-nel-2050/>)

DL Novel Food - La Farina di Grilli

Sono molte le startup in tutto il mondo che, cavalcando l'onda, hanno deciso non solo di sensibilizzare la popolazione a questo nuovo tipo di nutrizione, con dei veri e propri allevamenti e colture di insetti (grilli in primis), ma hanno anche messo a punto dei macchinari automatizzati per la produzione, in pieno spirito **FoodTech**.

Davide Storino e **Luca Costamagna**, sono i fondatori di **DL Novel Food**, e il loro payoff aziendale, "Saltiamo verso il futuro", sintetizza perfettamente la visione che hanno dell'alimentazione basata sugli insetti.



I due, originari della provincia di Cuneo, hanno analizzato lo scenario e le problematiche di cui vi parlavamo poc'anzi e ci hanno spiegato come producono la loro Farina di Grilli e gli impatti positivi derivanti dagli insetti, seguendo uno schema molto simile a quello della **Rural Social Innovation**.

Ciclo Produttivo:

I Grilli vengono allevati in una cellula di allevamento composta da moduli interni che possono essere sostituiti in base alla tipologia di insetti che ospitano. Essa è completamente automatizzata in temperatura, umidità, acqua, cibo e pulizia con un impatto ambientale vicino allo zero e senza la produzione di materiali di scarto.

A questo punto i grilli, che hanno un ciclo di vita di circa 2 mesi e mezzo, dopo aver deposto le uova, vengono macellati quasi a fine vita. Segue una procedura per ridurre la loro carica batterica, vengono essiccati e in seguito frantumati. Dalla frantumazione si passa all'ultimo step che è la produzione della farina di grilli vera e propria, che avviene con appositi macchinari.

Vantaggi:

Un allevamento di grilli produce CO₂ in percentuale decisamente minore rispetto ad un allevamento di bestiame essendo più piccoli; hanno, inoltre, tassi di conversione nutrizionali più alti (in media possono convertire 2kg di cibo in 1kg di massa; un bovino necessita di 8kg di cibo per aumentare di 1kg nel peso corporeo). Un allevamento di bestiame, inoltre porta a un forte spreco di acqua, non necessario, invece, in un normale allevamento di insetti.

Come già citato, gli insetti forniscono vantaggi per la salute straordinari. Sono ricchi di proteine, fibre e micronutrienti quali ferro, magnesio, fosforo, selenio e zinco.

Infine, sono facili da produrre. Richiedono tecniche semplici ed un investimento di capitale minimale ma aprono a nuove opportunità imprenditoriali in economie sviluppate, di transizione e in via di sviluppo.

Vi abbiamo “ingolosito”? Se volete maggiori dettagli sulla Farina di Grilli o gli insetti in genere, vi invitiamo a visitare il [sito](#) di **DL Novel Food**, dove potete trovare tante infografiche che spiegano dettagliatamente gli impatti positivi derivanti da questa nuova frontiera dell'alimentazione.

Fonte: <https://www.ruralhack.org/farina-di-grilli-alimentazione-del-futuro/>