

1 marzo 2015 11:26

SVIZZERA: Barretta snack a base di insetti

L'Accademia svizzera delle scienze tecniche ha premiato l'invenzione di due altoatesini che hanno proposto un nuovo snack a base di proteine di insetti. Secondo i ricercatori avrebbe un sapore molto simile a quelle "tradizionali"

I vantaggi di questa nuova alimentazione sarebbero anche economici favorendo nuovi posti di lavoro per chi alleva le specie di insetti. Dal punto di vista ambientale, l'allevamento di insetti produce meno gas serra di quello, ad esempio, dei bovini e dei maiali. Il prodotto base non si presta solo come cibo, ma anche come mangime per animali -dice Klettenhammer, che ha sviluppato la barretta insieme a Meinrad Koch, entrambi giovani ricercatori della Società Svizzera di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. "La barretta - dice Klettenhammer - contiene il 23% di proteine, di cui la metà proviene da vermi della farina". Con una sorta di centrifuga dai vermi viene estratto il 95% delle proteine. Alla fine non resta altro che una farina di colore marrone chiaro. "Gli insetti possono avere un sapore eccellente. Tutto dipende dalla preparazione e questo vale per molti cibi". Secondo una ricerca di Paul Rozin, dell'Università della Pennsylvania, i consumatori perfetti di larve, vermi ed altri insetti sono giovani maschi, mentre la farina di formiche è il prodotto a base di insetti che crea meno ribrezzo negli europei e nei nordamericani. Il progetto di ricerca di Klettenhammer e Koch ha suscitato interesse mediatico. Il quotidiano Neue Zürcher Zeitung e la tv pubblica Srf vi hanno dedicato ampio spazio.

Da un punto di vista culturale, chi vive nell'Africa centrale e nel Sud-Est asiatico è già abituato, mentre gli occidentali dovrebbero essere pian piano educati a questi nuovi consumi alimentari. Tanto che a gennaio 2013 l'Unione Europea ha stanziato un finanziamento di 3 milioni di euro per ogni Paese membro che incoraggi l'uso degli insetti in cucina.