Cronisti in classe 2025 QN LA NAZIONE

CONAD Persone oltre le cose
REGIONE TOSCANA Consiglio Regionale
Autorità Idrica Toscana
CISPEL TOSCANA
sienambiente
AB TOSCANA
6 Sei Servizi ecologici integrati Toscana
at autolinee toscane
FMPS 30
BCC BANCA CENTRO TOSCANA UMBRIA

Il cibo cambia, zitti e mosca...
Qui si parla di prelibatezze!

Le nostre abitudini alimentari finiscono per influire sulla salute del pianeta

CLASSE 1F SCUOLA MEDIA 'DI CAMBIO' COLLE DI VAL D'ELSA

Nel 2050 la popolazione mondiale potrà sfiorare i 10 miliardi di persone e ricerche dimostrano che sarà impossibile sostenere i consumi di carne attuali sia da un punto di vista di sfruttamento del suolo che di risorse.

In un recente report pubblicato dalle Nazioni Unite viene valutato l'impatto ambientale dell'allevamento animale. Nello specifico, per quanto riguarda il consumo di acqua, si stima che per la produzione di un chilo di carne di maiale siano necessari 3500 L di acqua, 2300 L per un chilo di carne di pollo e addirittura 43000 L per un chilo di carne di vitello.

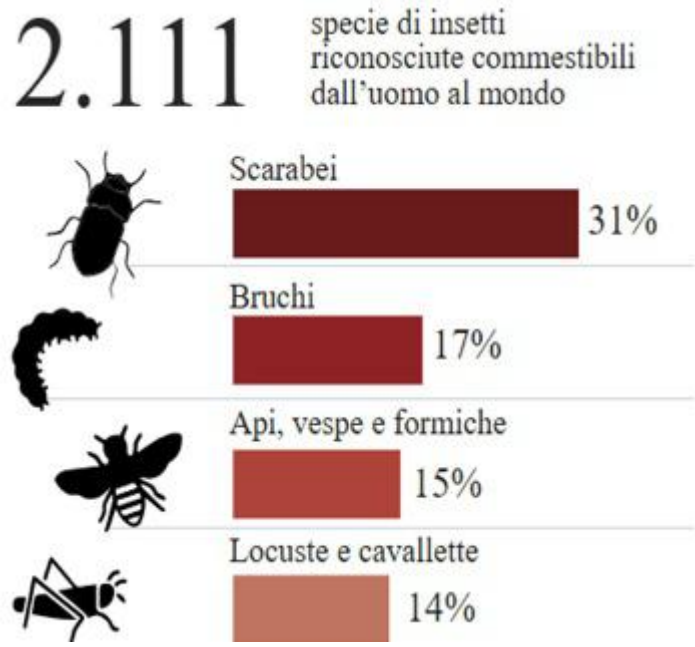
E pensare che per produrre 1 kg di carne di grilli occorre solo 1 L di acqua!

Di grilli?

Eh sì, perché una delle alternative ai cibi che siamo abituati a consumare normalmente e che richiedono tante risorse per essere prodotti, sono proprio gli insetti.

Tuttavia, nonostante il consumo alimentare di insetti sia molto diffuso in Africa, Asia e Sud America, le infrastrutture per l'allevamento di insetti e canali di distribuzione sul mercato alimentare sono praticamente inesistenti in Europa.

Gli insetti sono ricchi di molte sostanze nutritive, in particolare di proteine/amminoacidi, gran parte dei sali minerali (magnesio, potassio e zinco), la maggior parte delle vitamine del gruppo B e sostanze con proprietà antiossidanti. Possono quindi fornire un apporto proteico in grado di soddisfare i fabbisogni nutrizionali di tutta la popolazione mondiale.



La specie di insetti riconosciute commestibili al mondo

Tra i cibi del futuro, tecnicamente chiamati Novel Food, rientrano: maggiolini, scarafaggi, locuste, grilli, cavallette, cimici, coccidi, vermi pelosi, scorpioni, cicale, formiche, termiti, ma anche macroalghe e alghe unicellulari (kelp, spirulina, clorella) e alcune proteine derivate dai funghi.

Già nel 2021 la Commissione europea ha autorizzato il commercio di prodotti, destinati al consumo umano, a base di larve di Tenebrio molitor (larva gialla della farina), di Locusta migratoria (congelata, liofilizzata, in pasta o in polvere) e di larve di Alphitobius diaperinus (verme della farina minore). Da oltre un anno, invece, ha consentito la vendita di farine a base di grillo domestico, infatti dal 24 gennaio 2023, insieme a tutti i prodotti che la contengono, può essere venduta liberamente in tutta Europa, Italia inclusa. Nonostante le perplessità, gli insetti commestibili rappresentano delle alternative proteiche in grado di soddisfare i requisiti e i fabbisogni nutrizionali dell'intera popolazione mondiale.

LA REDAZIONE

Ecco tutti i nomi dei protagonisti

Classe 1F scuola secondaria di primo grado «IC2 Arnolfo di Cambio» Colle di Val d'Elsa: Aiazzi Tommaso, Andò Rosario Mattia, Bandini Yuri, Cardinali Matilde, Catani Corinna, Chiricozzi Bianca, Fontani Chiara, Lo Presti Azzurra,Lorenzetti Rachele, Marchetti Alessandro, Marini Tommaso, Miano Alice, Miano Bianca, Migliorini Paolo,Mugnaini Melissa, Ndoja Rajan, Niccolini Marco, Pini Matteo, Rovai Jago, Svelto Sofia, Vasapolli Mattia.
Docente tutor: Ida Sabatino
Dirigente Scolastico: Monica Martinucci

I cibi del futuro

L'approfondimento

Rivoluzioniamo la nostra dieta: 'sfiziosità dal mondo'

Molti di quelli che in Europa sono considerati «cibi del futuro», in altri continenti vengono invece consumati abitualmente già da tempo. Infatti in diversi paesi del mondo stanno sperimentando ricette a base di insetti che vengono definite «vere sfiziosità» come per esempio in Cambogia dove la tarantola viene fritta con aglio sale, zucchero e spezie, in Cina dove gli scorpioni scoiattoli vengono infilzati e conditi prima essere messi nell'olio caldo, in Messico dove croccanti cavallette fritte vengono servite con una spolverata di lime e chili, in Brasile dove le formiche vengono cotte a grappoli e ricoperte con cioccolato per un gustoso fine pasto, in Congo i vermi della foresta insaporiscono la polenta di manioca e in Camerun e Angola i grilli finiscono in padella con cipolle e peperoncino. Anche se sarà complicato riuscire ad abituarsi ad un'alimentazione così diversa da quella attuale, nel futuro dovremo probabilmente sperimentare nuovi metodi di cucina alternativi introducendo nuove emozioni e gusti nella nostra dieta. Nella società occidentale l'ostacolo più grosso all'introduzione degli insetti nella dieta quotidiana è culturale e la sola idea di cibarsi di grilli e larve genera disgusto. A noi occidentali suonano indigesti, ma chi li ha provati assicura che si tratta di raffinate prelibatezze e se riuscissimo a mangiarli senza pensare troppo a cosa sono magari scopriremo anche che ci possono piacere.

Dobbiamo quindi trovare un modo per ingannare i nostri occhi e la nostra mente!

Chissà che un Visore non ci possa aiutare!!!!!