

Le farine di insetto non sfondano sulle tavole. Dalla veterinaria un progetto per l'alimentazione animale

19 Marzo 2025



ROMA – Ritrovare la farina di insetti sulle tavole degli italiani è difficile da “digerire”. Non è un caso che da quando a gennaio 2023 ne è stata consentita la commercializzazione anche nel nostro Paese, gli scaffali dei supermercati di certo non hanno fatto grosso spazio ai grilli o altre tipologie. I contenuti proteici di queste farine sono però indiscussi. Ecco che allora c'è chi, con l'obiettivo di sfruttarne le proprietà e al tempo stesso di rimettere a disposizione dell'alimentazione umana colture che altrimenti sarebbero destinate ad altro, ha avviato un progetto per la produzione di farine di insetti per l'alimentazione animale che – secondo i piani – potrebbe concretizzarsi con un primo stabilimento in Abruzzo.

È il caso di **Maurizio Albano**, veterinario, titolare di cliniche tra Roma e L'Aquila e con una formazione alle spalle costruita tra Italia ed estero.

“Già da tempo si parla di smettere di produrre alcuni tipi di colture per l'alimentazione veterinaria, come mais o soia”, premette Albano, “ma le proteine servono, e la richiesta di carne, mentre nei Paesi occidentali sta diminuendo, in quelli asiatici e nel continente africano sta aumentando notevolmente, tanto che da qui al 2050 quadruplicherà”.

A partire da questo scenario, consapevole che per allevare gli animali “servono fonti proteiche”, il medico veterinario, in collaborazione con l'Università di Bari e il team del professor **Francesco Porcelli**, del dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e degli alimenti, sta conducendo uno studio per individuare quali siano gli insetti più validi da destinare all'alimentazione animale.

“La mosca sicuramente è molto usata nella zootecnia, ma bisogna studiare anche altri tipi. Una ricerca che sta dando buoni risultati è sul punteruolo rosso, la cui larva è molto grossa e con un contenuto proteico importante. L'obiettivo è di trovare tipologie vantaggiose sia per quantità che per qualità, per poi arrivare nel 2026 nella seconda fase del progetto destinata alla produzione”.

Così si punta a creare una filiera chiusa, sostenibile al cento per cento: “Gli insetti vengono alimentati con scarti di origine vegetale”, spiega ancora l'esperto, “per cui stiamo cercando di avviare delle collaborazioni con produttori di biocarburante che producono dei pannelli complessi vegetali che vanno smaltiti e stiamo studiando per usarli per l'allevamento di insetti. Inoltre il substrato su cui si allevano può diventare un humus fertilizzante. Si viene così a generare una catena che crea un grande risparmio, fino alla restituzione all'alimentazione umana di colture che oggi sono dedicate a quella animale”.

In attesa che anche l'uomo sia pronto per il consumo abituale di queste farine, “che rappresentano un novel food, ma che a dire la verità nella storia si sono sempre utilizzate”, ricorda Albano, “e in considerazione dello scombussolamento delle etnie per cui ci sarà una parte di correnti culturali che spingeranno a mangiarle, le farine di insetti possono essere vantaggiose anche per fare una bistecca partendo da proteine fatte di insetto e non dal laboratorio, a cui si arriverà per questioni etiche, ma che avranno sicuramente costi altissimi”.