

NASCE IN ITALIA IL PRIMO PANDORO FATTO CON GLI INSETTI



18 Dicembre 2017

ROMA - Nasce in Italia il primo Pandoro realizzato con gli insetti, in particolare grazie alla farina di baco da seta nell'impasto. La nuova specialità gastronomica, con ricetta messa a punto dal foodblogger MasterBug, segue le indicazioni dell'Europa sul tema Novel Food e in particolare sugli Insetti commestibili, ricchi di proteine ed ecosostenibili.

Dal prossimo anno anche in Italia potremmo acquistare e gustare questi nuovi cibi di cui già si nutrono ben 2 miliardi di persone in tutto il mondo, tra cui anche i dolci.

Questo il caso del Pandoro, realizzato con il classico burro, uova, latte, farina bianca e ma con l'aggiunta nell'impasto del 20% di farina derivata da bachi da seta, allevati per il consumo alimentare umano. Ne deriva un dolce delle ricorrenza, come si vede dalle immagini, ma con un gusto più deciso simile alla nocciola.

Ma oltre al gusto sono degni di nota i valori nutrizionali di questo Pandoro, infatti la farina di Bachi da seta è una importante fonte alimentare: le percentuali di contenuto proteico e lipidico totale per peso secco della farina sono rispettivamente del 55,6% e del 32,2%. Le proteine delle pupe del baco da seta hanno alti livelli di aminoacidi essenziali come valina, metionina e fenilalanina. Il contenuto nutrizionale della farina di baco da seta (*Bombyx mori*) per 100 g è composto da Proteine 55 g, grassi 8,5 g, fibre 6g, carboidrati 25,43g con un valore energetico di 389.60 (Kcal/100g).

Questi dati evidenziano che la farina di bachi da seta, ma anche gli insetti in generale, sono una nuova fonte di proteine di alta qualità d'altronde sono 90 i paesi dove gli insetti rappresentano un alimento comunissimo ed alcune specie sono considerate addirittura un alimento molto pregiato.