



in Expo Milano 2015



Comunicato stampa 1

## **EDIBLE INSECTS**

### **La Società Umanitaria con Coop Italia in Expo2015**

Ancora una volta, la Società Umanitaria è presente ad una Esposizione Internazionale con un progetto che guarda al futuro: oggi nel settore del cibo sostenibile, ieri (all'Esposizione Universale del 1906), con un progetto all'avanguardia di quartiere popolare, ancora oggi considerato a livello europeo un modello anticipatore di *housing-sociale*.

“Le confezioni di insetti commestibili provenienti dalla Thailandia sono finalmente state consegnate nei nostri uffici di Milano, dopo un iter particolarmente lungo e laborioso che abbiamo dovuto seguire per il loro sdoganamento” - conferma **Andrea Mascaretti, responsabile del progetto dell'Umanitaria** - “gli insetti commestibili, pronti per essere consumati, sono confezionati in scatole e sacchetti di alluminio ermeticamente chiusi e a loro volta protetti da un imballaggio che è stato sigillato e piombato prima di lasciare la dogana dell'aeroporto di Malpensa e così resteranno fino al loro trasporto nel sito di Expo, all'interno del **Future Food District**, realizzato da **COOP Italia**, dove saranno esposti per i visitatori: una sorta di anteprima di quello che potranno trovare nel supermercato sotto casa, tra qualche anno o forse anche prima”.

La sfida è rendere possibile l'aumento della produttività alimentare per mezzo di sistemi alimentari ovunque sostenibili. Secondo la FAO **gli insetti potrebbero avere un ruolo importante sia nell'alimentazione umana che in quella animale e rappresentare una risposta concreta alla sfida del millennio**: nel mondo sono oltre **1900 le specie di insetti commestibili** di cui si cibano circa **2 miliardi di esseri umani**. Gli insetti rappresentano una fonte di proteine più efficiente rispetto agli altri animali tradizionalmente allevati per produrre cibo per l'alimentazione umana e mangimi per gli allevamenti, producono meno emissioni che contaminano l'ambiente e possono essere utilizzati per scomporre i rifiuti.

Per questi motivi la **Società Umanitaria** ha dato avvio ad un **progetto informativo/divulgativo sugli insetti commestibili**, che ora approda in Expo nel **FFD, il Future Food District** di Coop Italia. “La sostenibilità è uno dei criteri fondamentali nelle strategie di Coop” sottolinea **Marco Pedroni, Presidente di Coop Italia**. Che aggiunge: “È nella nostra storia e, quindi, anche nel nostro futuro. Ecco che, quando parliamo di ciò che mangeremo non possiamo non fare i conti con quello che già oggi, e in futuro sempre di più, potrebbe essere prodotto in allevamenti così low tech da essere facilmente realizzabili anche nei paesi più poveri. Potremmo definirla la quadratura del cerchio, la

realizzazione della nostra convinzione che esistano modelli produttivi in grado di assicurare cibo sicuro, sostenibile e democratico”.

A questo progetto (“Edible insects”) si sta lavorando già da qualche anno attraverso il **Salone Internazionale della Ricerca Innovazione e Sicurezza Alimentare**, che sarà presente nel **Future Food District** di Expo2015, realizzato da **COOP Italia**. “Lo scorso il 16 ottobre, in occasione della Giornata Mondiale dell’Alimentazione, insieme al Comitato Scientifico “Le Università per Expo2015” e con la collaborazione tecnica della FAO, abbiamo organizzato un convegno internazionale sugli insetti commestibili” – ricorda il **Presidente** della Società Umanitaria, **Piero Amos Nannini** – “Si è verificato il tutto esaurito. Ora è nostra intenzione proseguire su questo cammino, presentando ai consumatori di tutto il mondo un’alternativa alimentare sostenibile, che può rivelarsi una risorsa da non sottovalutare”.

“Quello che mi auguro – chiarisce **Andrea Mascaretti** – è che Expo possa consentire di sviluppare una cultura comune a tutti i paesi del Mondo rispetto al cibo, dalla quale possano discendere un atteggiamento, un rispetto e delle normative condivise e omogenee. Per ora potremo vedere in anteprima in Italia: larve di bambù, scorpioni ricoperti di cioccolata, larve della farina, vodka allo scorpione, misto di pupe (la fase di crescita tra larva e insetto), larve di cereali, termiti disidratate, cavallette, coleotteri, larve giganti al cioccolato e tarantole arrostate”.

I problemi sul tappeto sono molteplici. Oggi, infatti, neppure in Europa le leggi sul food sono uguali o trovano la stessa applicazione; ne sono un esempio proprio l’importazione e l’utilizzo degli insetti commestibili. Ogni Paese europeo si comporta in modo differente: In **Francia** ci sono piccole aziende che li allevano e società che li commercializzano, in **Belgio** si possono trovare al supermercato, l’**Olanda** è all’avanguardia nella ricerca. E in **Italia**? Per ora nulla, salvo le deroghe concesse in occasione di Expo2015.

“Sebbene Leonardo da Vinci, il genio del Rinascimento italiano, fosse vegetariano, fino a qualche anno fa molte persone guardavano ancora con sospetto vegani e crudisti, mentre ora abbondano i ristoranti e i negozi specializzati”, afferma **Maria Helena Polidoro, Direttore Generale** della **Società Umanitaria**. “Siamo certi che il lavoro di diffusione culturale che stiamo portando avanti, presentando la realtà degli insetti commestibili come ottima fonte proteica sostenibile, consentirà presto un cambio di atteggiamento anche in Italia, e consentirà in futuro il diffuso utilizzo di questo cibo che oggi crea repulsione nella maggior parte degli occidentali”.

Nel corso di Expo, saranno organizzati incontri e workshop sui vari aspetti da risolvere (legislativi, commerciali, agricoli, etc), mentre nel Future Food District ci sarà uno spazio in cui sensibilizzare i visitatori sugli “edible insects” come alimento sostenibile e sulla difesa del cibo-diversità.