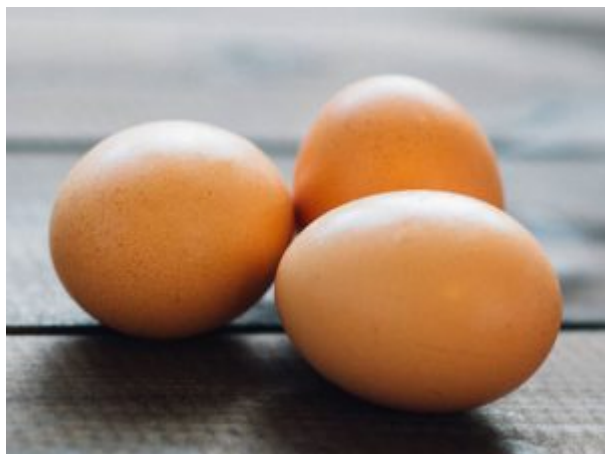


Uova sostenibili ed economiche? Sono oggi possibili, grazie alle larve di mosca soldato nera



Abbatere le emissioni di gas serra derivate dalla filiera avicola e offrire ai consumatori uova più sostenibili è oggi possibile e può essere persino conveniente, sia per i produttori che per i consumatori. Uno strumento particolarmente promettente per ottenere questo risultato è l'allevamento delle mosche soldato nere. Questi insetti, infatti, consentono di fornire alle galline ovaiole mangimi proteici senza nessun dispendio energetico, impiegando solo rifiuti organici. Lo dimostra la startup innovativa di Cambridge (UK) Better Origin che, come racconta il notiziario [Great Italian Food Trade](#), negli ultimi mesi ha fornito alla catena di supermercati Morrisons, la quinta nel Regno Unito, mangime destinato alle galline ovaiole tramite micro allevamenti di mosche soldato nutrite con scarti alimentari.

La mosca soldato nera (*Hermetia illucens*), di cui abbiamo [già parlato](#), è diversa dalla mosca domestica ed è tra le pochissime specie non autoctone di insetti che è possibile

allevare in Ue. Nell'ultimo decennio l'interesse nei suoi confronti è cresciuto notevolmente, perché si è scoperto che la sua larva è capace di convertire gli scarti organici, inclusi i sottoprodotti di origine vegetale e animale (compreso il letame), in materie prime per mangimi, fertilizzanti, biodiesel, cosmetici.

I vantaggi di quest'operazione sono importanti. In primo luogo 1.500 tonnellate all'anno di rifiuti vengono trasformati in proteine. Inoltre la sostituzione della soia con le larve autoprodotte evita l'emissione di 5.737 tonnellate all'anno di anidride carbonica, riduzione che arriverebbe a 33 mila tonnellate l'anno se Morrisons estendesse quest'approccio a tutti i fornitori di uova con il suo marchio. L'eliminazione dell'uso di soia proveniente dal Brasile, poi, comporta anche una riduzione delle deforestazioni, visto che le proteine offerte dai 10 box di Better Origin corrispondono a circa 56 ettari di terra coltivata a soia in Sud America.

Si tratta insomma di un progetto molto efficiente, che sarebbe raccomandabile esportare, anche in considerazione del fatto che la stessa [Fao](#) indica il settore avicolo come la prima fonte al mondo di proteine animali, con un consumo che negli ultimi 60 anni è quintuplicato e per il quale prevede un aumento ulteriore. Gli insetti, da sempre nella dieta di queste specie, hanno un ruolo essenziale nello sviluppo di una zootecnia più sostenibile da tutti i punti di vista, anche quello del prezzo pagato a scaffale dai consumatori, visto che i prodotti in questione sono venduti a meno. Come abbiamo raccontato in un precedente articolo, una sperimentazione di questo tipo di alimentazione è stata condotta lo scorso anno anche in Italia, dall'[Università di Torino](#).

In prospettiva, poi, nel rispetto di appositi disciplinari a garanzia della sicurezza alimentare, queste larve potranno anche venire autorizzate come *novel food* ed essere quindi ammesse nell'alimentazione umana. Su tale fronte, reso in Europa certamente più complesso dalla mancanza di una

tradizione legata al consumo umano di insetti, le prime specie sono già state autorizzate (larva della farina, grillo domestico e locusta migratoria). La scorsa estate la Commissione Ue si è espressa sul suo profilo Twitter promuovendo gli insetti come cibo nutriente e salutare, utile in una dieta sana e sostenibile, mentre in Italia sottosegretario alle Politiche agricole Gian Marco Centinaio ha commentato le dichiarazioni della Commissione contrapponendo i nuovi alimenti ai prodotti della tradizione made in Italy.

Non c'è però alcuna competizione. I novel food si possono tranquillamente affiancare agli alimenti classici della tradizione. Lo conferma anche la scelta della prima azienda autorizzata a commercializzare in Italia alimenti contenenti ingredienti derivati dagli insetti. Fucibo, questo il nome dell'azienda, ha infatti scelto di introdurre la polvere di larva della farina miscelandola come arricchimento proteico in alimenti diffusi e conosciuti. Il primo passo è stato il [lancio degli snack](#) avvenuto lo scorso aprile. Quest'estate sono invece stati proposti dall'azienda i primi biscotti: una ricetta a base di farina di mais, con un contenuto di farina di larve tra il 6% nella versione classica e il 5% in quella al cacao.

Fonte: ilfattoalimentare.it