

Gli insetti come novel food, tra disgusto, rischi e benefici



Parlare di insetti come fonte alimentare umana (entomofagia) può suscitare un disgusto che risente di fattori psicologici strutturati all'interno della nostra cultura alimentare e dietetica e che associa gli insetti a esseri infestanti, portatori di malattie e

indicatori di scarsa igiene. Il più grande ostacolo da superare è, dunque quello del pregiudizio culturale, legato alle abitudini, usi e tradizioni gastronomiche.

Nonostante i vantaggi economici, ecologici e nutrizionali degli insetti allevati per consumo umano, il successo della loro introduzione nella catena alimentare dipende dal superamento delle nostre limitazioni psico-culturali e ciò rappresenta una grande sfida.

Accanto ai vantaggi è necessario analizzare e valutare i rischi potenziali per il consumatore rappresentati da pericoli microbiologici (batteri e virus) e chimici (contaminanti ambientali) presenti negli insetti interi e prodotti derivati nei diversi passaggi dell'intero ciclo produttivo.

Ne parlano diffusamente il Vice Presidente SIMeVeP, Renato Giunta e il Coordinatore scientifico SIMeVeP, Maurizio Ferri, nell'articolo ["Gli insetti come novel food, tra disgusto, rischi e benefici"](#)