

Proteine da insetti, il mercato non manca

P.Sol.

previsioni La farina di grillo ha un contenuto proteico del 69% contro il 43% del manzo secco e il 31% del pollo. In più contiene nove aminoacidi essenziali, oltre a zinco, ferro, potassio, magnesio, sodi, calcio e vitamina B12. Come se non bastasse, funziona anche da alternativa al latte per il suo alto contenuto di calcio e allo stesso tempo ha il vantaggio di un impatto ambientale decisamente ridotto: il grillo necessita di due chili di cibo per produrre un chilo di carne, di cui l' 80% è commestibile, mentre la vacca arriva a otto chili per chilo di carne, di cui solo il 40% utilizzabile. Se a tutto questo si aggiunge anche la maggior accettazione culturale come alimento si capisce che sarà proprio il grillo a trainare la domanda in un mercato in forte crescita, che si stima possa lievitare a 1,3 miliardi di dollari rispetto ai 144 milioni di oggi, con un Cagr del 45%. A trainare la richiesta è soprattutto il comparto dell' alimentazione animale in cui le proteine da insetti stanno sostituendo quelle animali. Allo stesso tempo sempre più determinante è l' appoggio per proteine alternative che possano garantire una maggior sostenibilità dei modelli alimentari in prospettiva, sia nei paesi in via di sviluppo che per quelli industrializzati.

