

Cronisti in classe QN LA NAZIONE 2023



LA REDAZIONE

Volumnio
Ponte San Giovanni



Classi 3A e 3D: Corin Alessandra Borsini, Jacopo Brunetti, Ginevra de Nicola Adam Echraybi, Emanuele Guasticchi, Aiiiana Kiiarova, Hiba Lassiri, Lorenzo Maccarelli, Cristian Mucka, Marco Gabriel Munteanu, Gaia Nulli, Alessandro Paggi, Samuele Pemaj, Brando David Priore, Cristian Dario Rahimi, Elda Saliji, Omar Traore, Ouya Zhang, Anisa Yakoubi, Moghit Abdel Abid, Ismet Berisha, Thomas Brugnoni, Alessio Carloni, Elena Cassano, Ion Cirnat, Klea Kola, Unity Pierluigi Mecozzi, Malak Y.Zerrouk, Zheng Hongen. Tutor: Stefania Mancini, Francesca Pascoletti e Chiara Lombardini.

L'invasione, a tavola, degli insetti

Mangiare grilli e simili sembra diventato il trend dell'anno. Ma gli italiani sono legati alla tradizione

Mangiare insetti sembra essere il nuovo trend dell'anno. L'Unione Europea ha recentemente approvato il commercio di insetti in polvere, ad esempio il grillo domestico. Ma cosa ne pensano i cittadini dell'introduzione di insetti nella propria alimentazione? Per quanto a molti questa notizia abbia fatto accapponare la pelle, il consumo di insetti è antico: in Asia, Africa e Sud America è normale mangiare locuste o larve. In natura esistono 2000 specie di insetti commestibili e vengono consumate da ben 2 miliardi di persone. Recentemente l'ONU ha pubblicato un report con le stime riguardanti il consumo di acqua e di carne da allevamento, dal quale emerge che per produrre un chilo di carne di vitello vengono emessi 150 kg di anidride carbonica. La Fao dice che gli allevamenti tradizionali producono rilevanti emissioni di

LA NOVITÀ

L'Ue ha approvato il commercio di insetti in polvere per alcuni prodotti



Gli studenti reporter della Volumnio (Comprensivo 12, dirigente Simona Ferretti)

gas serra. Secondo gli esperti, questa rivoluzione alimentare, oltre a ridurre l'impatto ambientale degli allevamenti tradizionali, potrebbe contribuire a combattere la fame nel mondo. Ad esempio, cento grammi di termiti africane contengono 610 calorie. Gli insetti hanno un grande indice di conversione alimentare, si possono allevare tutto l'anno e si moltiplicano molto velo-

cemente. Diverse testimonianze, inoltre, confermano l'ottimo sapore dei cibi a base di insetti, che, naturalmente, vengono allevati per l'alimentazione umana nel rispetto di tutte le norme igieniche del caso. Il consumo di insetti, però, presenta anche aspetti che non convincono del tutto. Intanto, attualmente un pacco di pasta prodotto con grilli costa circa 7 volte un pac-

co di pasta normale. Poi c'è la questione della tutela della tradizione alimentare occidentale.

La cucina italiana, in particolare, è unica al mondo: ingredienti noti ovunque, piatti invidiati da tutti, per non parlare della dieta mediterranea, una delle più sane e nutrienti del pianeta. Inoltre, molte persone non vorranno cambiare le loro abitudini alimentari: basti pensare che in Italia circa il 7% della popolazione è vegetariana. Gli esperti dicono che per incentivare il consumo degli insetti è necessario farli sembrare appetibili. Gli insetti commestibili ridotti in farina risultano maggiormente accettati. Secondo l'Università di Milano, anche se non ce ne rendiamo conto, già i prodotti alimentari che utilizziamo da sempre contengono tracce di insetti, che contaminano le materie prime, e specialmente le farine, durante il processo di lavorazione o il trasporto. Nonostante ciò, gli italiani si dimostrano restii ad abbandonare la propria cultura alimentare. I giovani sono più propensi a cambiare la propria dieta, mentre la popolazione di età superiore a 60 anni appare più attaccata alla tradizione italiana.

Il sondaggio: cosa pensa la gente

«Meglio come farina che serviti interi sul piatto. Locuste, cicale e cavallette? Sì, ma ad occhi chiusi»

I giornalisti in erba hanno intervistato alcuni ponteggiani: i giovani sono più pronti

Siamo andati in giro per Ponte San Giovanni a chiedere alle persone quale fosse il loro pensiero sul consumo alimentare di insetti e se loro stessi sarebbero stati disposti a mangiarli.

In generale, mentre una parte degli intervistati ha affermato di non essere disposta a consumare insetti in nessun caso, la restante parte ha dichiarato che sarebbe propensa a farlo, soprattutto se gli stessi fossero

contenuti nella farina, come per esempio nella pasta o nel pane. Abbiamo rilevato che i giovani (nati tra il 1990 e il 2003) sono più favorevoli a mangiarli, rispetto agli adulti (nati tra il 1934 ed il 1969). In particolare, i giovani sono disposti a cibarsene per il 40%, gli adulti per il 35% e i più anziani per il 25%. Tra gli uomini il consenso è al 52%, mentre scende al 48% tra le donne.

L'interesse è maggiore tra chi ha la passione per il cibo etnico ed è più attento all'inquinamento ambientale, essendo nato, per esempio, dopo gli anni Novanta.

Il 41% degli intervistati sarebbe disposto a mangiare le formi-



che, il 42% le larve e, nel 17% dei casi grilli, anche senza che fossero camuffati. Locuste, cavallette e cicale sono altri insetti, che alcuni tra gli intervistati accetterebbero nel piatto, ma in questo caso preferirebbero mangiarli senza saperlo.

A confronto

Torta al testo con le salsicce o con le larve?

Le prime, rispetto alle seconde, sono molto più caloriche e meno proteiche

Abbiamo scelto una ricetta tipica della nostra regione - la torta al testo - e l'abbiamo messa a confronto con una versione contenente degli insetti. Prima abbiamo confrontato la farina di grillo con la farina normale e, visto che la ricetta originale era torta al testo erba e salsiccia, abbiamo confrontato la salsiccia

con le larve. Le larve rispetto alla salsiccia sono molto più proteiche ed hanno molti carboidrati in meno. **Ricetta torta al testo erba e larve ingredienti:** farina di insetto 500 g, acqua frizzante 250ml, olio 20ml, sale fino 10g, bicarbonato 5g, erba 500g, larve 500g.

Farina di grillo: proteine 61,45, carboidrati 6,74, grassi 16,8, kcal:424. **Farina normale:** protine 11,5, carboidrati 76,2, grassi 3,4, Kcal 1820. **Acqua frizzante,** 250ml= 0kcal. **Olio** 20ml=177 kcal, grassi=20. **Sale fino** 10g= 0 kcal. **Bicarbonato** 5g= 0 kcal. **Erbe** 500 g= 115 kcal, grassi= 1,95, proteine= 14,3, carboidrati= 18,5. **Larve** 500 g= 375 kcal, grassi= 32,8, proteine= 52,7, carboidrati= 4,7. **Salsicce** 500g = 1805kcal, grassi= 155, proteine= 22,2, carboidrati= 16,5.