



Centro Studi
per lo Sviluppo Sostenibile



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO



Istituto Zooprofilattico
Sperimentale delle Venezie

MAIC: IL PRIMO MODELLO ITALIANO SOSTENIBILE DI ALLEVAMENTO PER INSETTI COMMESTIBILI

MAIC - Modello Italiano di Allevamento di Insetti Commestibili, è il primo benchmark orgogliosamente italiano per l'allevamento sostenibile di insetti commestibili, preziosa fonte di proteine di origine animale.

Nutrirsi con gli insetti non è una novità per l'uomo. La FAO conferma che attualmente gli insetti integrano la dieta di circa due miliardi di persone (poco meno di un terzo dell'intera popolazione mondiale) e hanno sempre fatto parte dell'alimentazione umana. Sono però diventate necessarie nel tempo ulteriori ricerche per ottimizzare i sistemi di allevamento e verificare gli eventuali rischi per la salute e il benessere degli esseri umani e degli animali.

A dare avvio al progetto MAIC alcuni dei protagonisti che in questi anni sono stati i pionieri italiani per l'utilizzo sostenibile degli insetti commestibili come fonte proteica: Centro per lo Sviluppo Sostenibile, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Torino e Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

MAIC propone un modello SOSTENIBILE (basato sui principi dell'economia circolare) e INNOVATIVO.

SOSTENIBILE perché risponde con un modello sicuro ai nuovi fabbisogni alimentari conseguenti all'aumento della popolazione mondiale, che hanno portato a una riflessione sulle nostre abitudini alimentari e sulla sostenibilità, sia ambientale sia economica, dell'industria alimentare e delle scelte da compiere nei prossimi decenni.

INNOVATIVO perché presenta un approccio scientifico al tema degli insetti commestibili, proponendo un modello replicabile di allevamento sicuro, in grado di produrre proteine sane e di alta qualità e allo stesso tempo un'occasione concreta di business, rispettosa delle normative, che potrebbe rappresentare per il nostro Paese una straordinaria risorsa dal punto di vista economico per giovani imprenditori, agricoltori, ristoratori e per coloro che operano nel settore agroalimentare. Si prevede che la popolazione mondiale arriverà a toccare nel 2050 i 9 miliardi di persone. La sfida è trovare **produzioni alimentari complementari e sostenibili a basso impatto ambientale**. Creare in Italia un mercato intorno agli insetti commestibili rappresenta una lungimirante opportunità per affermarsi in un settore ancora agli inizi e dall'enorme potenziale, con la possibilità di creare imprese, posti di lavoro ed esportazioni verso un mercato globale. In questo settore l'Italia è in ritardo rispetto ad altri Paesi europei come la Francia, l'Olanda, il Belgio o la Spagna. Scegliere di ignorare questa strada apre solo a derive pericolose, ad esempio quella di "un mercato nero" con allevamenti e produzioni non sostenibili e non sicure per il consumatore.

Il progetto MAIC è stato preceduto da una fase di intenso dialogo e confronto con le aziende e le Associazioni di categoria del settore agroalimentare per trovare una via all'allevamento di insetti commestibili sostenibile a tutti i livelli: ambientale, di business e della sicurezza alimentare.

Questa prima fase è iniziata a Milano nel 2012. Successivamente, un anno fa, nel giugno del 2018, Centro per lo Sviluppo Sostenibile, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Torino e Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie hanno avviato l'allevamento sperimentale che costituirà il modello di allevamento sostenibile.

La scelta della specie da allevare è ricaduta sull'Ortottero *Acheta domesticus* in quanto risulta una delle specie più utilizzate al mondo per uso alimentare, per via del suo alto contenuto di proteine e quella maggiormente apprezzata dalle culture occidentali, come conferma una recente ricerca presentata dal Centro per lo Sviluppo Sostenibile e realizzata con la Prof.ssa Rosantonietta Scramaglia della IULM, che ha indagato sugli atteggiamenti degli italiani rispetto al tema degli insetti commestibili.

Nella gestione dei mangimi per l'allevamento MAIC vengono privilegiate le produzioni a chilometro zero, analizzati i problemi di trasporto, le modalità di conservazione e anche le modalità di somministrazione, prediligendo laddove possibile i substrati reperibili tutto l'anno e che richiedono poca energia per essere lavorati e conservati. L'utilizzo di substrati provenienti dalle industrie agroalimentari ha il duplice scopo di ridurre gli sprechi e i costi smaltendo degli scarti

della filiera e contemporaneamente di fornire substrati che non siano abitualmente utilizzati quali fonti alimentari per l'alimentazione umana o animale.

Il progetto sta producendo dati e informazioni utili per quanto riguarda la sicurezza alimentare e dell'allevamento, la qualità del prodotto e l'impatto ambientale dalla produzione, dal substrato fino al prodotto finale.

I dati scientifici raccolti verranno messi a disposizione delle Istituzioni preposte al controllo della sicurezza alimentare, alla determinazione dei parametri di rischio e alla definizione/aggiornamento della normativa in materia.

I risultati tracceranno la strada per stabilire delle linee guida per l'analisi del rischio sull'utilizzo di proteine da insetti a scopo alimentare e per l'aggiornamento in Italia delle normative riguardanti la trasformazione e la somministrazione di prodotti alimentari, oltre a produrre un modello di disciplinare per le procedure di allevamento.

CHI SIAMO

MAIC nasce dalla collaborazione tra **Centro Studi per lo Sviluppo Sostenibile, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Torino** e **Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie**.

Il progetto ha preso il via grazie al sostegno della **Fondazione Cariplo**, che ha fortemente creduto nel potenziale di questo progetto sull'alimentazione sostenibile.

Grazie alla collaborazione con alcuni docenti di IULM è stata inoltre sviluppata una ricerca sociologica per verificare l'impatto dell'introduzione degli insetti commestibili nella nostra dieta, svelando una forte predisposizione verso questa nuova possibilità, soprattutto nei millennials.

Milano, 20 giugno 2019

PRESS INFO 331 4813407 Email: pressalimentazionesostenibile@gmail.com