

Insetti, risorsa proteica del futuro

Hanno nutrienti paragonabili a carne e pesce. In più sono sani, ma anche “sostenibili”

Nel 2050 la popolazione supererà i 9 miliardi di persone. Di fatto una stima che fa riflettere sui tanti problemi che andranno a incidere non poco sulla stabilità di produzione delle materie prime alimentari.

Nel 2011 la produzione mondiale di mangimi è stata stimata pari a 870 milioni di tonnellate, generando un fatturato commerciale di circa 310 miliardi di euro. La produzione mondiale di mangimi composti attualmente è pari a 1 miliardo di tonnellate all'anno. “Le materie prime usate come fonti proteiche per la loro formulazione provengono principalmente dalle coltivazioni industriali (soia, colza, girasole) e dalla pesca (farine e oli di pesce) che nei prossimi anni subiranno la già avviata spirale di crescita dei prezzi. L'alimentazione animale incide per il 60% sui costi di produzione, utilizzando l'8% del consumo globale di acqua, soprattutto per l'irrigazione delle colture destinate alla filiera dei mangimi,

ed è responsabile dell'emissione di gas serra per il 15%”. A spiegarlo è Francesco Meles, presidente di BY-entO, start-up piacentina in prima linea nel contribuire al miglioramento delle condizioni ambientali, sociali ed economiche, attraverso l'uso degli insetti.

“BY-entO è orientata verso la produzione di fonti proteiche alternative e innovative da utilizzare in mangimistica come materie prime, in grado di esaltare la biodiversità e di garantire la sostenibilità delle produzioni terrestri e acquatiche”, continua Meles. In altre parole, la start-up si è focalizzata sul contenuto nutrizionale apportato dagli insetti. “Questo dipende dal loro stadio vitale, dall'habitat e dalla dieta - sottolinea il presidente - Tuttavia è largamente accertato che gli insetti forniscono proteine di alta qualità e nutrienti paragonabili a quelli di carne e pesce. In più sono ricchi in fibre e micronutrienti quali rame, ferro, magnesio, manganese,

fosforo, selenio e zinco. Possono essere consumati interi, sfarinati o pellettati. Una sfida sostanziale per BY-entO

oltre l'accettazione pubblica che l'impiego di insetti e/o loro derivati è l'ottenimento di capitali. “Nella società



Il presidente Francesco Meles con Irina Vetere e Donato Lo Re



Prodotti estratti e trasformati dagli insetti (BY-entO)

occidentale - continua Meles - l'uso degli insetti rappresenta un'opportunità per l'avvio e lo sviluppo di strategie, in previsione di un sistema agroalimentare che si sta dirigendo verso il novel food e una segmentazione del mercato dei prodotti a base di insetti che spaziano dall'agricoltura integrata alle industrie”. Oltretutto gli ambiti di applicazione come quello dei biomateriali, della medicina, farmaceutiche e cosmetiche permettono a BY-entO maggiore flessibilità e un approccio multidisciplinare.

Letteralmente BY-entO sta per “attraverso gli insetti”, ed è un'idea di impresa, nata da Francesco Meles nei corridoi dell'ateneo piacentino dell'Università Cattolica del

Sacro Cuore, che ricerca nell'entomologia l'essenza del progetto (entoproject) che intende realizzare. “Insects for feed, your future need” ne rappresenta la mission, considerando gli insetti come futura fonte proteica sana e sostenibile per l'alimentazione animale. “Essa - conclude il presidente - punta allo sviluppo di modalità di allevamento e gestione degli stessi, nel rispetto degli equilibri naturali, delle risorse ittiche e agroforestali, attualmente minacciate da sistemi di produzione non sempre sostenibili”.

BY-entO intende offrire prodotti che riguardano in particolare la lavorazione di alcune specie facilmente allevabili e trasformabili. In seguito si definiranno nuovi campi di specializzazione, affiancando ai prodotti per mangimi i prodotti derivati dall'estrazione di biomolecole (proteine e lipidi) da impiegare in settori come la chimica verde, la nutraceutica e la medicina. Forte il riscontro mediatico per la start-up, iniziato con la partecipazione al Climate Launchpad, promosso dal Climate Kic e supportato dall'European institute of innovation & technology, e che ha raggiunto l'apice dopo la vittoria della business plan competition StartCup Emilia-Romagna 2015.