

Alimentazione sostenibile: grilli, larve e locuste ai bambini delle elementari

Ci sono circa 2.000 specie di insetti commestibili in tutto il mondo, molti dei quali ricchi di proteine, come larve di mosca, vermi della farina, grilli, locuste etc...

Questi insetti possono offrire un'alternativa sostenibile alle proteine tradizionali presenti nella carne e nella soia. Ciò potrebbe contribuire a ridurre i 64 milioni di tonnellate di anidride carbonica emesse ogni anno dalla produzione e dal consumo di prodotti a base di carne.

Nel Regno Unito, ora, un team di accademici dell'Università di Cardiff e dell'UWE di Bristol stanno sperimentando pasti a base di insetti per i bambini delle scuole elementari.

Il progetto mira a scoprire come variano gli atteggiamenti dei bambini nei confronti delle questioni ambientali e come tali cambiamenti influiscono sul cibo che mangiano.

La ricerca si concentra sui bambini di età compresa tra i 5 e gli 11 anni e coinvolge 4 scuole primarie, in cui verranno offerte proteine di insetti. Ai bambini verrà offerto un prodotto chiamato VeXo, una combinazione di insetti e proteine vegetali.

I bambini impareranno così i benefici nutrizionali e ambientali del consumo di insetti, come grilli, cavallette, bachi da seta, locuste e vermi della farina.

C'è un interesse sempre maggiore verso diete sane e sostenibili tra i consumatori nel Regno Unito. Christopher Bear, tra i professori dietro il progetto ha affermato: *“Le voci dei giovani stanno diventando sempre più importanti nelle*

discussioni sul futuro ambientale e sul benessere degli animali. Ma c'è ancora poca ricerca su come questi valori si traducano in atteggiamenti e pratiche di consumo alimentare tra i bambini. Questo progetto di ricerca è un'opportunità per noi per scoprire come i giovani in età scolare vedono il ruolo degli insetti commestibili e delle proteine []vegetali come alimenti futuri più sostenibili ed etici".

Per approfondire:

Il cibo del futuro, prima parte

Il cibo del futuro, seconda parte