

La filiera del grillo. Il business alimentare del futuro è servito

SI CHIAMA ALIA INSECT FARM, È NATA DA UNA VIVACE STARTUP, È LA PRIMA AZIENDA LOMBARDA A SFIDARE PREGIUDIZI E MERCATI

Sarà per la nota battuta del marchese del Grillo, sarà soprattutto per le impuntature sovraniste-alimentari del governo, sta di fatto che i pregiudizi sul rumoroso insetto ancora resistono. Ma la lunga marcia verso la redenzione, grazie alla “riconversione” alimentare – per via di scienza e di nuova imprenditoria – è iniziata. Infatti il disciplinare che regola l'allevamento dell'*acheta domestica*, è scrupoloso come quello del manzo di Kobe. I grilli d'allevamento mangiano melograni e assaggiano yogurt bianco senza zuccheri. Il grillo è onnivoro, fosse per lui mangerebbe di tutto. Ma negli allevamenti di Alia Insect Farm si usa mangime completamente vegetale, si studiano le granulometrie per quanto riguarda il secco, e i sapori per quanto riguarda frutta e verdura fresca. Zucchine e fagioli bolliti sono apprezzati. In cima alla lista c'è il finocchio.

Non è difficile raggiungere l'allevamento (ancora in fase di allestimento) dell'Alia Insect Farm, a pochi chilometri da Milano, in mezzo alla verde campagna di Melzo, in quel di Truccazano. Sotto il tetto di quello che un tempo fu una stalla stanno prendendo posto degli speciali contenitori, in ambiente controllato e riscaldato, per l'allevamento dei grilli che, a poca distanza, una volta cresciuti, diventeranno polvere alimentare. Carlotta Totaro Fila – laurea in Scienze e tecnologie alimentari, 15 anni in multinazionali del food lavorando su prodotti innovativi – è l'imprenditrice che ha dato vita alla Alia Insect Farm, nata come **startup** innovativa agricola, nel 2020. Incubata sino a novembre 2022 presso Como Next, l'hub di sviluppo e trasferimento tecnologico del territorio comasco. La sede legale della società è a Milano, alleva e produce una nuova fonte di proteine sostenibili (farina di grillo e altri insetti), come alternativa alimentare alle altre proteine animali

comunemente utilizzate. “Il progetto prevede l'allevamento in verticale dei nostri piccoli animali e poi la produzione – spiega al Foglio Totaro Fila – abbiamo depositato il nostro dossier alla Commissione europea, il percorso è concluso, il passo fondamentale per costruire il nostro allevamento è fatto”. Cosa ha convinto una manager affermata a sposare la causa dei grilli? “L'innovazione è stata sempre il traino delle mie attività precedenti. Avere insieme innovazione e sostenibilità, attraverso gli insetti che hanno questa caratteristica, è una grande opportunità. Questi insetti generando proteine animali dall'alto valore biologico e consumando meno risorse a parità di altre proteine animali hanno davvero pochi competitor”.

In un mercato sovraffollato di proposte alimentari trovare spazio per il grillo non sarà un'impresa facile. “Non possiamo ragionare nell'ottica di un mercato locale o nazionale, resterà sempre una nicchia per un nuovo alimento, che si aggiunge al nostro portafoglio alimentare. Si tratta di un nuovo ingrediente a disposizione dell'uomo che dovrà impegnarsi a renderlo fruibile attraverso gli alimenti di uso comune”. Andare oltre la ricerca per mettere in produzione questo nuovo alimento è una scommessa tutta da vincere. “E' un'opportunità per il paese potersi specializzare in questa filiera connessa all'agroalimentare, in Italia, paese guida nella trasformazione, potremmo con la nostra maestria nella trasformazione del cibo, essere eccellenti anche nella nicchia del novel food”. E una volta ottenuta la materia prima, la farina, la polvere di grillo, cosa ne facciamo? “Si possono utilizzare le polveri d'insetto all'interno di alimenti d'uso comune, in percentuali ridotte e definite (dal 5 al 20 per cento), nei biscotti, nella pasta, nelle barrette.

Con un gusto buono ed un *place* in grado di garantire proteine equilibrate”. Dunque è sbagliato pensare che possano sostituire gli alimenti in tavola oggi. Certo non sarà facile – per chi vive a migliaia di chilometri dal golfo del Mekong dove cavallette e scorpioni sono una leccornia – accettare gli insetti nel piatto. “Sarà fondamentale l'informazione. La sicurezza del prodotto la diamo per scontata, poi ci sono i benefici nutrizionali, di sostenibilità. Su gusto e sapore avremo la possibilità di fornire un alimento a chi vorrà (è una materia prima ad alto costo) buono e sano. Avere un pane o una pasta che aggiunge proteine, senza rinunciare al sapore, sarà la scelta vincente”, conclude Carlotta Totaro Fila.

E c'è chi ha voluto mettere alla prova i consumatori. L'università di Bergamo ha sviluppato una ricerca sul gradimento degli insetti in tavola. Risultato: 1 italiano su 3 è propenso ad acquistare alimenti che contengono insetti commestibili. La maggior parte di loro lo farebbe per curiosità e per sperimentare alimenti innovativi. Quella realizzata a Bergamo non solo è un'indagine che esplora il sentiment dei consumatori, ma è anche la prima e più aggiornata profilazione qualitativa degli italiani in materia. Con un velo di ottimismo. C'è chi è disposto a dare credito al progetto. “Sono certo che Alia Insect Farm – spiega **Stefano Soliano**, direttore generale di ComoNExT Innovation Hub (oltre che ad di C.NExT) – conferirà valore aggiunto a questa nuova filiera agro-alimentare. Si tratta di una catena del valore che parte dall'allevamento dei grilli e arriva alla farina. Il livello di innovazione richiesto è stato di standard elevato e reso possibile anche grazie alla molteplicità di competenze messe a disposizione da ComoNExT”.

Daniele Bonecchi



Peso: 21%