



UNIVERSITÀ DI PISA

*L'Università di Pisa partner dello studio pubblicato sulla rivista Plos One sul gradimento degli insetti edibili in cinque paesi (Belgio, Cina, Italia, Messico e Stati Uniti) con vari livelli di accettazione culturale nei confronti dell'entomofagia*



Pisa, 7 febbraio 2023 - Uomo e giovane è l'identikit del consumatore più propenso ad accogliere gli insetti edibili nella propria dieta. La notizia arriva da uno studio pubblicato sulla rivista [Plos One](#) e realizzato dalle Università di Pisa, Parma, Ghent in Belgio, Cornell negli Stati Uniti e Nanjing in Cina. La ricerca è stata condotta attraverso un sondaggio realizzato a febbraio e marzo 2022 su un campione di circa 3000 persone dislocate in cinque diversi paesi (Belgio, Cina, Italia, Messico e Stati Uniti) con vari livelli di cultura gastronomica legata al consumo di insetti.

“Si tratta del primo studio che mette a paragone più paesi in continenti diversi - spiega Simone Mancini, ricercatore del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa - stiamo utilizzando i dati raccolti per ricerche e pubblicazioni ancora in corso, si tratta di materiale molto utile per chiunque si occupi di marketing in questo settore”.



*Prof. Simone Mancini*

Dai risultati del sondaggio è emerso che il genere è il fattore principale che influenza il livello di accettazione, con il maggiore di rifiuto in Italia (circa 85% donne e 75% uomini) e il minore in paesi come Messico (circa 46% donne e 15% uomini) e Cina (circa 62% donne e 50% uomini) dove l'entomofagia è culturalmente più accettata.

Nei paesi poi dove la predisposizione a includere gli insetti nella dieta è minore, ovvero Italia e Belgio, l'età più giovane è un fattore che predispone positivamente al consumo. Considerando infine tutti i cinque paesi, l'accettazione degli insetti trasformati, ad esempio nelle farine, è risultata sempre maggiore rispetto a quelli interi.

“La maggiore propensione al consumo nella fascia di popolazione tra i 18 e i 41 anni rispetto agli over 42 potrebbe essere spiegata dalla curiosità dei più giovani verso il novel food e da una maggiore sensibilità rispetto ai temi legati alla sostenibilità alimentare - dice Mancini - in generale, per quanto riguarda il nostro paese, i risultati in parte confermano che gli italiani sono meno pronti a inserire questi novel food nella loro dieta, ma denota anche come altri paesi europei o occidentali abbiano già superato queste barriere e siano pronti a buttarsi sul mercato”.

Per l'Università di Pisa ha partecipato allo studio insieme a Simone Mancini anche la prof.ssa Roberta Moruzzo del Dipartimento di Scienze Veterinarie.

*(foto: Pixabay)*