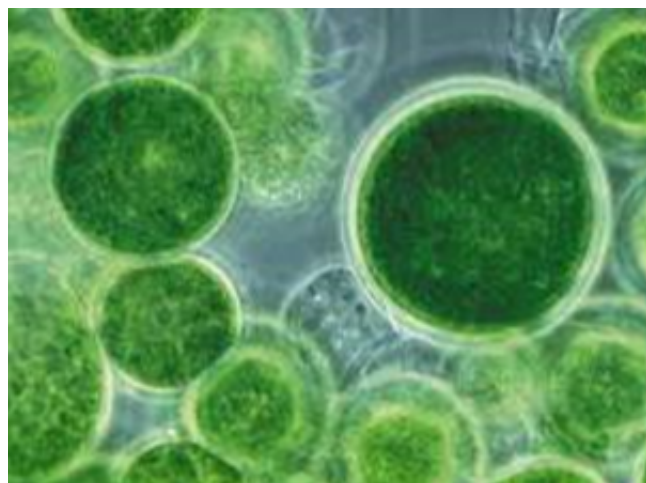




*Sono i cibi del futuro, ricchi di proprietà nutritive e di sostanze farmacologicamente attive. In molte parti del mondo sono consumati da tempo, ma nel nostro Paese suscitano ancora parecchie resistenze. Se ne parla il 21 ottobre a Milano presso l'Open Plaza – Expo Center Italia, in una conferenza coordinata dal Cnr. All'evento parteciperà lo chef Gennaro Esposito*



Roma, 20 ottobre 2015 – In un futuro non troppo lontano potremo mangiare, oltre ai piatti tipici della tradizione gastronomica italiana, anche pietanze a base di meduse, alghe e insetti. Delle opportunità offerte dal *novel food* come fonte di nutrimento alternativo per integrare i cibi tradizionali in vista della crescita della popolazione, per contrastare la malnutrizione e come esempio di sostenibilità ambientale si parlerà a Expo, il 21 ottobre dalle 13.00 presso l'Open Plaza – Expo Center nella conferenza “Research, sustainability and innovation in new foods”. L'evento, moderato da Massimiliano Mizzau Perczel del Cnr, è coordinato da due ricercatrici del Consiglio nazionale delle ricerche, Graziella Chini Zittelli dell'Istituto per lo studio degli ecosistemi (Ise-Cnr) e Antonella Leone dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari (Ispa-Cnr), ed è organizzato in collaborazione con Euromarine (Eu), Archimede ricerche e la Fao.

“Le meduse possono trasformarsi da disagio in risorsa: nel Mediterraneo ci sono centinaia di tonnellate di biomassa di questi cnidari, costituiti essenzialmente da acqua e proteine, soprattutto collagene, con efficace attività anti-ossidante – spiega Leone – In particolare, molecole estratte dalla Cassiopea mediterranea (*Cotylorhiza tuberculata*) mostrano una significativa attività anti-cancro contro cellule di carcinoma mammario umano. Alcune specie, inoltre, per l'abbondanza di composti bioattivi, potrebbero rappresentare nuove fonti alimentari, o mangimi alternativi, e una preziosa risorsa di sostanze naturali di interesse biotecnologico, nutraceutico, nutracosmeceutico”.

Negli ultimi decenni si è osservato, fra l'altro, un incremento della presenza di meduse nel Mediterraneo, con un notevole impatto su pesca, acquacoltura, balneazione e persino sull'efficienza degli impianti industriali costieri.

Del tema parlerà a Expo Stefano Piraino dell'Università del Salento, coordinatore del progetto europeo Med-Jellyrisk: “I progressi della ricerca stanno consentendo di identificare con crescente precisione i

meccanismi biologici ed ecologici che determinano questi fenomeni, di quantificare e prevedere il loro impatto sull'ecosistema marino e sull'uomo, ma anche di rivelare alcuni potenziali risvolti positivi”.

Anche l'intervento di Lucas Brotz della University British Columbia (Canada), che sta conducendo un'analisi del fenomeno meduse su scala mondiale finalizzata a una loro possibile utilizzazione, sarà incentrato sulle meduse, sulle quali dice: “Il loro aumento mette senz'altro a disposizione una preziosa fonte proteica, ma bisogna verificare che questa proliferazione non crei nuovi problemi”.

Anche le microalghe hanno importanti proprietà nutritive e rappresentano una delle fonti più promettenti di proteine e di composti bioattivi (acidi grassi polinsaturi, pigmenti e vitamine). “In particolare la Spirulina (*Arthrospira platensis*), ricca in proteine, pro-vitamina A, minerali (Ca, Mg e Fe), acido g-linolenico e ficocianina, è da secoli usata come alimento in Asia, Messico e in Africa: 100 g di questa microalga contengono almeno 60 g di proteine, una percentuale non riscontrabile nella carne né in altre fonti vegetali – precisa Chini Zittelli – Potrebbe essere usata per realizzare alimenti nutraceutici come pane, pasta e prodotti caseari, in particolare per anziani, bambini, sportivi e vegani; in Paesi meno ricchi, potrebbe garantire una dieta bilanciata e ridurre la malnutrizione. Le colture microalgali, infine, possono diminuire in modo significativo il sovra-sfruttamento di suolo e acqua e pertanto rappresentano una valida alternativa alle colture agricole tradizionali”.



Ricchi di proprietà nutritive sono anche gli insetti, che suscitano però qualche resistenza negli italiani. “Sono circa due miliardi le persone che, in più di 90 paesi, si nutrono di insetti – precisa Francesco Gai dell'Ispa-Cnr – Questi animali secondo la Fao possono rappresentare un'opportunità percorribile per migliorare lo stato di nutrizione nelle popolazioni dei paesi in via di sviluppo: sono infatti ricchi di proteine e grassi ‘buoni’, di calcio, ferro e zinco”. Sul perché dovremmo mangiare insetti e sulla sostenibilità dei loro allevamenti parlerà Paul Vantomme della Fao.

Degli aspetti di tipo normativo e legislativo che influiscono sull'introduzione dei nuovi cibi nella dieta degli italiani parleranno a Expo Silvio Mangini di Archimede ricerche e Wolfgang Gelbmann, coordinatore del gruppo di lavoro sui Novel Foods alla Nutrition Unit dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), che ha il compito di valutare la sicurezza dei nuovi alimenti, mentre il potere normativo è deputato al Parlamento Europeo. Attenzione verrà riservata anche alle prospettive offerte dal mercato dei nuovi cibi con Elena Pagliarino dell'Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile del Cnr.

“In un mondo sempre più affollato cresce l’esigenza di sfamare gli uomini con nuovi cibi. La ricerca può dire molto in questo settore, caratterizzando le proprietà nutritive e organolettiche dei nuovi cibi e fornendo informazioni sulla loro salubrità – commenta Francesco Loreto, direttore del Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Cnr – Le sorprendenti proprietà nutritive di alcuni cibi largamente disponibili ma culturalmente assenti dalla dieta dei popoli occidentali, come insetti, meduse e alghe, meritano di essere valorizzate. Le prospettive di utilizzo dei nuovi cibi, nell’alimentazione umana come in quella animale, sono molto interessanti, ma bisogna fare attenzione a pianificare bene lo sfruttamento di queste risorse, per evitare di produrre danni agli ecosistemi”.

Alla conferenza parteciperà lo chef Gennaro Esposito, che mostrerà come la cucina mediterranea possa accogliere in modo vincente i nuovi alimenti.

Di seguito la brochure dell'evento: [Brochure Nuovi Cibi](#)

*fonte: ufficio stampa*