

# Terra Nuova

dal 1977

n° 392 • APRILE 2023

## INSETTI COME CIBO?



**Presentata come una rivoluzione green,  
la nuova frontiera dell'industria  
alimentare nasconde molti lati oscuri.**



- Come ridurre l'inquinamento indoor
- Reiki: riequilibrio di mente e cuore
- Ricette: cucinare con gli scarti
- Peeling: rinnovare la pelle del viso
- Ecoturismo: a piedi nell'Alta Langa
- Inchiesta: allevamenti e acque tossiche



**BIO INNOVAZIONI**

**L'orto  
autoirrigante**

**COLTIVARE CON POCA  
ACQUA E POCO LAVORO**

Questo numero è stato chiuso  
il 10 marzo 2023

REDAZIONE (055 3215729 int. 4)  
info@terranuova.it

Direttore responsabile: Nicholas Bawtree

Consiglio di redazione:

Nicholas Bawtree, Mimmo Tringale,  
Claudia Benatti, Gabriele Bindi,  
Alessandra Denaro  
segreteria@terranuova.it

Hanno collaborato alla redazione  
di questo numero:

Ferdinando Alaimo, Nicholas Bawtree, Viola  
Carmilla, Gabriele Bindi, Claudia Benatti, Franco  
Berrino, Alessandra Denaro, Milena Fraccari,  
Francesca Luise, Mag4, Linda Maggiori, Maria Grazia  
Mammuccini, Luca Manes, Giacomo Miola,  
Alessandra Miraglia, Francesco Panié, Annalisa  
Porporato, Arianna Porcelli Safonov, Laura Ruggiero,  
Carlo Triarico, Franco Voglino

Progetto grafico: Andrea Calvetti

Editing e ricerca iconografica:  
Alessandra Denaro

Copertina:

Loris Reginato

Impaginazione:

Graziano Bocci, Sabrina Scrobogna

Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A.  
Via Tiberio Claudio Felice, 7 Salerno

Web (055 3215729 int. 717)  
Sabrina Scrobogna - web@terranuova.it

UFFICIO STAMPA

ufficiostampa@terranuova.it

PUBBLICITÀ e piccoli annunci  
(055 3215729 int. 5)

Sergio Tonon - pr@terranuova.it (pubblicità)  
annunci@terranuova.it (piccoli annunci)

Maria Pia Tinaglia (347 3648161)  
promozione@terranuova.it  
skype: mariapia.tinaglia

Ignazio Presti (347 1365754) - igpresti@gmail.com

Francesca Maggi (349 4510434)  
francescamaggi@terranuova.it

Francesco Dardis (330 321405)  
francesco.dardis@alice.it - skype: francesco.dardis

FIERE ED EVENTI

Sabrina Burrelli Scotti  
055 3215729 int. 3 - fiere@terranuova.it

ORDINI RIVISTA E LIBRI

Per negozi, librerie e altri punti vendita  
055 3215729 int. 2

distribuzione@terranuova.it

Per privati (055 3215729 int. 1)

Valentina Claudi  
libri@terranuova.it

AMMINISTRAZIONE (tel 055 3215729 int. 6)

Caterina Salamone  
caterinasalamone@terranuova.it

Olga Bossa  
olgabossa@terranuova.it



Lavori in un centro di  
alimentazione naturale?  
Una Bottega del Mondo?  
Hai un punto vendita  
o un'attività in sintonia  
con la nostra testata?

**Distribuisci  
Terra Nuova!**

Potrai usufruire di interessanti  
vantaggi di visibilità e promozione

info: 055 3215729 int. 2  
distribuzione@terranuova.it



Le immagini utilizzate nella rivista, ove non diversamente specificato, provengono da istockphoto.com

**6 TANTO PER COMINCIARE**  
Boicottiamo il cambio stagione  
ARIANNA PORCELLI SAFONOV



**7 L'ECO DEL MESE**  
Notizie, idee, eventi  
per vivere l'ecologia  
tutto l'anno

**9 IN PRIMO PIANO**  
Insetti come cibo?  
La nascente industria alimentare  
nasconde lati oscuri sui quali è bene  
porre l'attenzione  
FRANCESCO PANIÉ



**15 IL PUNTO BIODINAMICO**  
Insetti utili, al posto giusto  
CARLO TRIARICO, PRESIDENTE  
ASSOCIAZIONE PER L'AGRICOLTURA  
BIODINAMICA

**18 COLTIVIAMO LA DIVERSITÀ**  
News e appuntamenti dalla Rete  
Semi Rurali

**19 MONDO BIO**  
Comuni liberi dai pesticidi  
MARIA GRAZIA MAMMUCCHINI,  
PRESIDENTE FEDERBIO

**20 VOCI DAL TERRITORIO**  
Riprendiamoci il Comune  
MAG4

Arriva lo stop all'azionariato  
critico  
LUCA MANES - RE:COMMON



**24 RICETTE**  
Non buttarlo! A tavola con gli  
scarti  
Cinque ricette per utilizzare materie  
prime che normalmente buttiamo via  
FRANCESCA LUISE

**32 LA RICETTA DEL MESE  
DI FRANCO BERRINO**  
Insalata di riso nero  
FRANCO BERRINO

**33 ALIMENTAZIONE E SALUTE**  
Che aria tira in cucina?  
Come ventilare al meglio gli ambienti di  
casa quando si usano i fornelli a gas

**34 SALUTE**  
Reiki: la disciplina energetica  
che riequilibra mente e cuore  
LAURA RUGGIERO



**38 ECOCOSMESI**  
Peeling viso: rinnovare la pelle  
contrastando macchie scure,  
rughe e cicatrici  
ALESSANDRA MIRAGLIA

**42 ECOTURISMO**  
Benessere in cammino: a piedi  
nell'Alta Langa  
FRANCO VOGLINO E ANNALISA  
PORPORATO

**46 SLOW FOOD**  
La velocità del turismo lento e  
delle comunità  
GIACOMO MIOLA, VICEPRESIDENTE  
SLOW FOOD ITALIA

L'ALMANACCO  
DI TERRA NUOVA

APRILE  
Il rimedio del mese  
Aglio  
FERDINANDO ALAIMO



**Il prossimo numero**  
sarà in edicola e nei negozi bio dal **26 aprile!**

**53 AGRICOLTURA**  
**I segreti del successo di un bioagricoltore**

Intervista a Jean-Martin Fortier  
NICHOLAS BAWTREE

**L'orto autoirrigante: coltivare con poca acqua e poco lavoro**

La tecnica ideata da Alessandro Ronca e Paolo Ermani che rivoluziona il modo di coltivare



**62 AMBIENTE**  
**Allevamenti intensivi e inquinamento delle acque**

LINDA MAGGIORI

**67 ECOVILLAGGI.IT**  
**News e appuntamenti dalla Rete italiana villaggi ecologici**

FRANCESCA GUIDOTTI

**68 AMBIENTE**  
**Pfas, una questione ancora aperta**

Intervista a Michela Zamboni di Mamme No Pfas

**Roz Savage: mi muove una speranza attiva**

La storia di una donna che ha attraversato tre oceani da sola in barca a remi

MILENA FRACCARI

**74 ECONOMIA**  
**Trasformare l'economia? Basta iniziare**

Intervista a Roberto Mancini, fondatore della Scuola per l'economia trasformativa

VIOLA CARMILLA

**78 TUTTA UN'ALTRA SCUOLA**  
**Educare alla felicità**

Due giornate di formazione per educatori, insegnanti e genitori

**80 POPOLI NATIVI**  
**Mapuche: un popolo sotto assedio**

LINDA MAGGIORI



TUTTI I CONTATTI E GLI EVENTI DEL MONDO ECO-BIO-SOSTENIBILE

**88 L'ECO-CIRCUITO DI TERRA NUOVA**

Uno spazio dedicato alle realtà che distribuiscono Terra Nuova, ognuna con una storia da raccontare!

**91 SPUNTI DI VISTA**  
**La Terra è contro la guerra**

LUCIO CAVAZZONI

**92 IL SEGNALIBRO**  
A CURA DI ALESSANDRA DENARO

**94 TERRA NUOVA LIBRI**  
I LIBRI DI TERRA NUOVA

**100 SPAZIO AL CAMBIAMENTO!**  
Anteprima della nuova veste grafica della rivista

**Terra Nuova**

n. 392 (181) aprile 2023

Reg. Tribunale di Firenze n. 4937 del 14/02/2000  
ISSN: 1121-178X

**PROPRIETÀ DELLA TESTATA**

Editrice Aam Terra Nuova Srl  
Via del Ponte di Mezzo 1, 50127 Firenze  
tel 055 3215729 - fax 055 5390109  
P. iva 05373080489

**Orario ufficio abbonamenti:**  
lun-ven 9.00-13.30

**Orario ufficio pubblicità:**  
lun-ven 9.30-12.30 / 14.30-16.30

**Orario altri uffici:**  
lun-gio 9.00-13.30 / 14.30-17.00  
ven 9.00-13.30

[www.terranuova.it](http://www.terranuova.it)

**CANALE EDICOLA**

Esercente dell'impresa editoriale esclusivamente per l'edicola:

Sprea S.p.A.  
Via Torino 51,  
20063 Cernusco sul Naviglio (Milano)  
tel 02924321 - P. iva 12770820152

Iscrizione camera commercio 00746350149  
CdA: Luca Sprea (Presidente), Alessandro Agnoli (AD),  
Maverick Greissing (Consigliere Delegato)

**Distribuzione in edicola:**

Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l.  
20090 Segrate

**ABBONAMENTI**

(055 3215729 int. 1)

Valentina Claudi  
[abbonamenti@terranuova.it](mailto:abbonamenti@terranuova.it)

**Abbonamento Italia** (11 numeri): € 43,00

**Abbonamento biennale** (22 numeri):  
€ 70,00 (anziché 86,00)

**Abbonato regala abbonamento:**  
€ 38,00 (anziché 43,00)

**Rinnovo + abbonamento in regalo:**  
€ 72,00 (anziché 76,00)

**ARRETRATI**

dal numero 1 al 50 € 7,00  
dal 51 in poi € 5,00

**MODALITÀ DI PAGAMENTO**

c/c postale, assegno bancario, contrassegno,  
carta di credito, online su [www.terranuova.it](http://www.terranuova.it)

Per i dettagli vedi il modulo a pag. 5

La rivista è disponibile anche nei punti vendita del circuito [www.negoziobio.info](http://www.negoziobio.info) e nelle fiere di settore.

**LIBRI**

I libri di Terra Nuova Edizioni si possono acquistare:

- in libreria e nei negozi del circuito [www.negoziobio.info](http://www.negoziobio.info)
- online su [www.terranuovalibri.it](http://www.terranuovalibri.it)

**Quella che tieni in mano non è una rivista qualunque**

È stampata con **inchiostri naturali** su carta **PRIMA SLIK certificata FSC®** (Forest Stewardship Council®), organismo senza fini di lucro creato per iniziativa di numerose associazioni tra cui *Greenpeace*, che assicura una gestione forestale responsabile secondo rigorosi standard sociali, ambientali ed economici.

Terra Nuova si trova nel primo gruppo dei 14 «Editori amici delle foreste» di *Greenpeace* e contribuisce a un'economia solidale promuovendo circuiti alternativi di distribuzione come quello dei negozi bio ([www.negoziobio.info](http://www.negoziobio.info)) e delle librerie indipendenti.



**Lo sapevi?**

Terra Nuova è distribuito in oltre 1300 punti vendita in tutta Italia. Scopri subito quello più vicino a te su [www.negoziobio.info](http://www.negoziobio.info).

Troverai ogni mese il nuovo numero della rivista, insieme a tanti libri per approfondire i temi trattati. Contribuisci anche tu a creare una nuova economia solidale e sostenibile!



# Verde. Sempre.

**Terra Nuova**

Via libera all'ecologia **totale**

Scegli l'abbonamento più adatto a te

**DIGITALE**

€ 27,99

la rivista  
sempre a portata  
di mano

**CARTA**

€ 43

e il digitale  
te lo regaliamo  
noi

**BIENNALE**

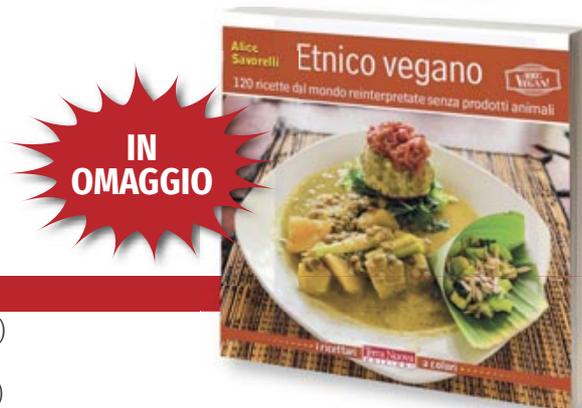
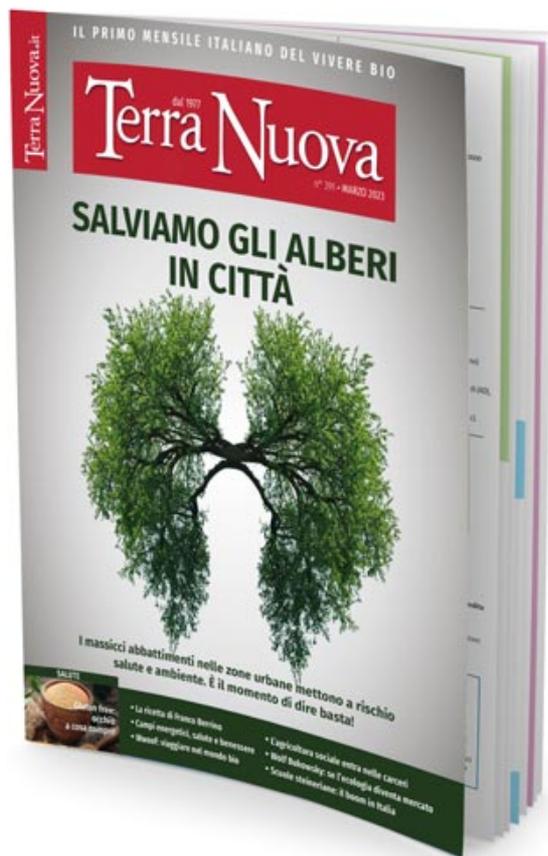
€ 70

e il digitale  
te lo regaliamo  
noi

Queste e tante altre opzioni su:  
**[abbonamenti.terranovalibri.it](http://abbonamenti.terranovalibri.it)**

I **vantaggi** per chi si abbona:

- ✓ **spedizioni gratuite**  
per tutti gli acquisti su  
[www.terranuovalibri.it](http://www.terranuovalibri.it)
- ✓ **un libro** in omaggio  
(vedi sotto)
- ✓ **sconti e convenzioni**  
nel mondo eco-bio  
scopri tutte le realtà convenzionate:  
[www.terranuovalibri.it/scontoabbonati](http://www.terranuovalibri.it/scontoabbonati)
- ✓ **2 annunci** gratuiti sulla rivista  
vedi pag. 82 per i dettagli



**CEDOLA PER L'ABBONAMENTO** (12 mesi, 11 numeri di **Terra Nuova**)

- Abbonamento annuale (o regalo 1 abbonamento): € 43** (Carta + Digitale)
- Abbonamento biennale: € 70** (Carta + Digitale)
- Sono abbonato e regalo 1 abbonamento annuale: € 38** (Carta + Digitale)
- Abbonamento + abbonamento regalo: € 72** (Carta + Digitale)
- Abbonamento annuale estero** (Carta + Digitale): **€ 100** (in Europa); **€ 120** (resto del mondo)
- Abbonamento annuale sostenitore: € 100** (Carta + Digitale)

Per la lettura in digitale della rivista in abbonamento scopri tutti i dettagli su [www.terranuovalibri.it/letturadigitale](http://www.terranuovalibri.it/letturadigitale)

**FORMA DI PAGAMENTO - Ho versato l'importo:**

- sul **c/c postale n° 69343903** intestato a: Editrice Aam Terra Nuova srl, via Ponte di Mezzo 1, 50127 Firenze di cui allego ricevuta specificando come causale del versamento: «Abbonamento»
- tramite bonifico bancario anticipato** (IBAN IT07R0501802800000011459930 con causale «Abbonamento») intestato a: Editrice Aam Terra Nuova srl, via Ponte di Mezzo 1, 50127 Firenze; di cui allego ricevuta

NOTA: il pagamento tramite **carta di credito** è possibile unicamente sottoscrivendo l'abbonamento online su [www.terranuovalibri.it/abbonamenti](http://www.terranuovalibri.it/abbonamenti)

**COMPILA E INVIA CON COPIA DEL VERSAMENTO:** posta, fax 055 5390109 oppure [abbonamenti@terranuova.it](mailto:abbonamenti@terranuova.it)

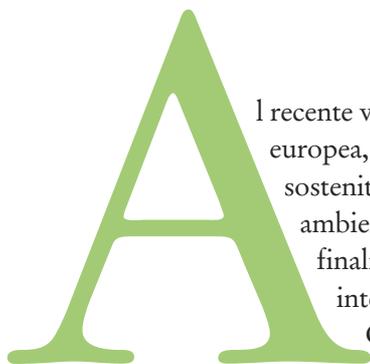
nome ..... cognome .....  
via ..... n° ..... cap ..... loc. .... prov. ....  
tel ..... email\* ..... P. iva o Cod. Fisc. ....

**DATI PER L'ABBONAMENTO IN REGALO**

nome ..... cognome .....  
via ..... n° ..... cap ..... loc. .... prov. ....  
tel ..... email\* .....

\* campo obbligatorio per leggere la versione digitale

Nicholas Bawtree  
direttore responsabile



La recente via libera di Bruxelles per la vendita di prodotti a base di insetti nell'Unione europea, è seguito un acceso dibattito pubblico. Curiosamente, non mancano i sostenitori di questa nuova frontiera dell'industria alimentare anche tra gli ambientalisti. Chi avanza dei dubbi viene tacciato di ipocrisia: ma come, ora che finalmente è stata trovata un'alternativa sostenibile agli attuali allevamenti intensivi, storcete il naso perché vi disgusta l'idea di mangiare un grillo?

Ora: al di là dei numerosi problemi legati alla biosicurezza, alle reazioni allergiche, alle contaminazioni, alla trasparenza in etichetta, alle bolle

finanziarie e così via, tutti aspetti che approfondiremo su questo numero nella loro complessità, c'è una questione di fondo che alcuni sembrano voler ignorare: per vivere una vita sana e condurre la nostra esperienza su questo Pianeta, abbiamo davvero bisogno di massacrare ogni anno miliardi di esseri viventi?

Oggi l'industria della carne ha già raggiunto numeri spaventosi: nel mondo vengono uccisi, pensate, mezzo miliardo di animali ogni giorno; 19 milioni di animali ogni ora; oltre 300 mila animali ogni minuto; oltre 5 mila animali al secondo. Eppure, invece di pensare di ridurre drasticamente il consumo di carne, la «soluzione» proposta è quella di cambiare la classe di animali soggetta al massacro. Per sostituire l'attuale industria della carne ci sarebbe bisogno di centinaia se non migliaia di miliardi di mosche, vermi e grilli, tutti stipati in grandi capannoni termoregolati e poi sottoposti a uccisioni di massa. Ovviamente sempre lontano dai nostri occhi sensibili.

È come se proprio non riuscissimo a liberarci da un paradigma di fondo che ci porta a condurre indicibili atrocità collettive, per di più nel nome del progresso. Eppure, nella storia non manca chi aveva ben compreso questa problematica. «Voi, uomini d'oggi, da quale follia e da quale assillo siete spronati ad aver sete di sangue, voi che disponete del necessario con una tale sovrabbondanza?» scriveva Plutarco già nel II Secolo d.C. nel suo *Del mangiare carne (De esu carniuum)*. «Perché calunniate la Terra, come se non fosse in grado di nutrirvi? Non vi vergognate di mischiare i frutti coltivati al sangue delle uccisioni? Dite che sono selvatici i serpenti, le pantere e i leoni, mentre voi stessi uccidete altre vite, senza cedere affatto a tali animali quanto a crudeltà. Ma per loro il sangue è un cibo vitale, invece per voi è semplicemente una delizia del gusto».

Questa mentalità purtroppo finisce col ritorcersi pesantemente contro di noi, perché è lo stesso schema di pensiero che ci porta a dichiarare guerra agli insetti anche negli stessi campi che coltiviamo per il nostro sostentamento, irrorandoli di veleni che finiscono nei piatti dove mangiamo.

La soluzione è davanti a tutti: ridurre o eliminare del tutto il consumo di carne. Solo che questo richiede lo sforzo di rompere le nostre abitudini, quelle sì, le più dure a morire: basta vedere come viene ancora schernito e deriso chi sceglie una dieta vegetariana o vegana (si parla di *food-shaming*)... anche in ambienti non sospetti.

Ora che l'insostenibilità degli allevamenti intensivi è diventata sempre più evidente, l'industria alimentare gioca l'ennesima cinica carta e rilancia un sostanziale status quo travestito da novità salvifica. D'altro canto noi abbiamo ancora la possibilità di rispondere con un cortese, ma fermo: «No, grazie». Chi lo farà?





## L'ECOLOGIA DEL MESE

APRILE

gio 6 mer 12 gio 20 lun 24

n° 77 - Aprile 2023

NOTIZIE, IDEE, EVENTI PER VIVERE L'ECOLOGIA TUTTO L'ANNO

## Jean-Martin Fortier in Italia per parlare di biologico

JEAN-MARTIN FORTIER, agricoltore canadese, punto di riferimento a livello internazionale dell'agricoltura bio-intensiva, sostenibile ed ecologica e autore del libro «Coltivare bio con successo» (Terra Nuova Edizioni), sarà in Italia in aprile e terrà due incontri pubblici a Serravalle Scrivia (Alessandria)



e a Firenze, quest'ultimo organizzato da Terra Nuova in collaborazione con la *Fondazione Est Ovest*.

- **Sabato 8 aprile** Fortier sarà il protagonista dell'incontro dal titolo «Una massa di piccoli agricoltori contro l'agricoltura di massa» alle ore 15.00 nell'orto de *La Rapa Bendata*, via Cassano 108, Serravalle Scrivia (Alessandria). Promotori dell'incontro sono i contadini del gruppo «Abitanti», che hanno deciso di costruire un percorso comune di confronto

sul significato profondo e allargato dell'abitare un luogo, un paese, una comunità, convinti che la piccola agricoltura sia centrale in questo ragionamento.

➔ Per info e prenotazioni: [abitantifestival@gmail.com](mailto:abitantifestival@gmail.com) - tel 320 3182586.

- Il 12 aprile alle ore 18.00 Fortier sarà invece a Firenze, presso gli spazi della Fondazione Est Ovest (via del Gignoro 69), ospite di Terra Nuova, per l'evento «Coltivare bio con successo - le opportunità dell'agricoltura bio-intensiva». Modera l'incontro il direttore di Terra Nuova, Nicholas Bawtree.

➔ La partecipazione è gratuita previa iscrizione su: [www.terranuovalibri.it/fortier2023](http://www.terranuovalibri.it/fortier2023)  
Contatti: [info@fondazione-est-ovest.it](mailto:info@fondazione-est-ovest.it) - tel 055 4934484

## Albi illustrati e crescita personale: un percorso in 5 incontri

CHI L'HA DETTO CHE GLI ALBI ILLUSTRATI SONO SOLO LIBRI PER BAMBINI? E se potessero diventare strumento di crescita e sviluppo della propria consapevolezza per i grandi che vogliono ancora imparare, stupirsi e crescere? *Inside me/book* è un percorso finalizzato alla conoscenza di sé. Un albo illustrato, infatti, può parlare di noi, del nostro mondo interiore e di ciò che lo abita e può aiutarci a diventare adulti più attenti e, perché no, genitori più consapevoli.

Il percorso è strutturato in 5 incontri e si svilupperà dal 2 al 30 maggio, ogni martedì, con i seguenti temi: «Dove c'è un punto c'è un inizio»; «Il coraggio di...»; «I colori che vivono in me»; «E se andassi bene così?»; «La bellezza delle piccole cose». Costo singolo incontro: 25 euro.

Il corso è condotto da Chiara Palazzo, Master Gestalt Counseling certificato Iac (*International Association for Counseling*) a mediazione artistica, e si terrà presso la *Libreria Liblab*, via Gramsci 289 - Sesto Fiorentino (Fi).

➔ Per info e prenotazioni: [chiara.palazzo87@gmail.com](mailto:chiara.palazzo87@gmail.com) - tel 349 7248781

**Inside me BOOK**  
un viaggio verso la consapevolezza di sé attraverso gli albi illustrati

Chi l'ha detto che gli Albi Illustrati sono solo libri per "bambini"?  
E se potessero diventare strumento di crescita e sviluppo della propria consapevolezza? Se solo riusciamo ad ascoltare non solo con gli orecchi ma anche con il cuore e gli occhi ciò che hanno da dirci scopriremo un mondo speciale che aspetta solo di essere esplorato non solo dai piccoli, ma anche e soprattutto dai grandi... Per i "grandi" che vogliono ancora imparare, stupirsi e crescere, attraverso i bellissimi Albi Illustrati...

a cura di  
Chiara Palazzo  
Counselor  
Professionista  
a mediazione  
artistica

Inizio del corso  
Martedì 2 Maggio  
orario 17:30/19:30  
costo €25,00

il corso si terrà presso la Libreria "LIBLAB" - Via Gramsci 289 - Sesto Fiorentino  
per info e prenotazioni scrivere una mail a [chiara.palazzo87@gmail.com](mailto:chiara.palazzo87@gmail.com)

## Festa della Liberazione a Marzaglia

IL 25 APRILE SI TERRÀ LA FESTA DELLA LIBERAZIONE presso gli spazi della *Fattoria Centofiori*, al Polo Ambientale di Marzaglia (strada Pomposiana 292, Modena). L'evento si terrà dalle 12.00 alle 20.00. L'evento è organizzato dalla Cooperativa Sociale Gal (*Giovani ambiente lavoro*) - Fattoria 100 Fiori, che offre una giornata di convivialità tra musica, spettacoli, cultura ed ecologia per adulti e bambini. Ci saranno stand gastronomici, banchetti laboratoriali, stand informativi e di vendita delle realtà che collaborano sul territorio di Modena con la Cooperativa Sociale Gal e con la cittadinanza.

Sarà presente uno stand con i libri e la rivista Terra Nuova.

➔ Per info: [www.fattoriacentofiori.it](http://www.fattoriacentofiori.it)



# Cibo per la mente: il direttore di Terra Nuova su UAM.TV

## UAM.TV

**M**ARTEDÌ 4 APRILE IL DIRETTORE DI TERRA NUOVA, Nicholas Bawtree, condurrà una masterclass organizzata da UAM.TV, la web tv delle buone notizie ideata dal regista Thomas Torelli.

Dalle 21.00 alle 22.30 parlerà di «Cibo per la mente. L'importanza di un'informazione slow nell'epoca delle fast news». L'incontro sarà su zoom, in diretta, e la registrazione sarà visibile

sulla piattaforma di UAM.TV. Per iscriversi: <https://live.uam.tv/lp-uam-evolution>.

Il 14 aprile alle ore 18.00 sarà Thomas Torelli a essere ospite dei canali social di Terra Nuova con una diretta streaming sul canale YouTube e sulla pagina Facebook.

Si rinsalda così la collaborazione già avviata da tempo tra Terra Nuova e la web tv di Torelli, che lavorano sui temi della sostenibilità, della crescita personale e del cambiamento positivo. Nell'ambito di questa sinergia, i lettori di Terra Nuova possono accedere a uno sconto del 30% sul primo ciclo (mese/trimestre/anno) di tutti gli abbonamenti UAM.TV utilizzando il codice TERRA2023 su <https://shop.uam.tv/product/uam-abbonamenti> (previa registrazione).

☛ Per informazioni: [live.uam.tv](https://live.uam.tv)



## «La Guida Nomade»: cibo buono e sano, etica e rispetto dell'ambiente

«**LA GUIDA NOMADE**» È IL PROGETTO DE *LA GRANDE VIA DI FRANCO* **LBERRINO**, in collaborazione con Terra Nuova, che seleziona realtà italiane impegnate nella produzione di buon cibo o che offrono percorsi votati al benessere naturale. L'obiettivo: promuovere e sostenere le attività agricole, artigianali, commerciali, di ristorazione e turistiche che abbiano a cuore l'ambiente, la bellezza, la salute, la cultura e l'etica.

È una mappa consultabile che mette al centro il rispetto per l'ambiente, le persone, la nutrizione consapevole, la cura e l'amore per il proprio lavoro. Le attività in linea con queste scelte possono entrarvi a far parte per farsi conoscere. Per informazioni e per essere inseriti come operatori nella Guida scrivere a: [pr@terranuova.it](mailto:pr@terranuova.it) o chiamare il numero 055 3215729, int. 3.

☛ Per informazioni: [www.laguidanomade.it](http://www.laguidanomade.it)



### ECO-FIERE DEL MESE

**VIENI A TROVARCI ALLO STAND DI TERRA NUOVA**

#### 31 MARZO - 2 APRILE

Agriumbria  
Umbriafiere - Bastia Umbra (Pg)  
Fiera per eccellenza del mondo dell'agricoltura

#### 14 - 16 APRILE

Indica Sativa Trade  
Unipol Arena - Bologna  
Fiera internazionale della canapa - 10 years edition

#### 15 - 16 APRILE

Cerea Benessere  
Area Exp Cerea (Vr)  
Discipline olistiche, salute naturale, yoga e meditazione

#### 22 - 25 APRILE E 29 - 1 MAGGIO

Festival dell'orientei  
Roma  
Formidabile happening dedicato al mondo orientale

#### 28 APRILE - 1 MAGGIO

Officinalia  
Belgioioso (Pv)  
Enogastronomia bio, moda, salute, benessere, casa e ambiente

#### 29 APRILE

Educare alla felicità  
Pontedera (Pi)  
Workshop/seminario per insegnanti ed educatori



### INCONTRA GLI AUTORI DI TERRA NUOVA

Catalogo completo su [www.terranuovalibri.it](http://www.terranuovalibri.it)

#### 1 E 2 APRILE, BOLOGNA

Rosanna Camerlingo e Alessandra Chiarini, co-autrici di *Psicosofia. Un ponte tra psicologia e spiritualità*, terranno due incontri sul tema del libro. L'1 aprile Camerlingo parlerà di «Lo sguardo del serpente e lo sguardo dell'aquila. Dall'ascolto profondo al potere dell'io sono», e il 2 aprile entrambe terranno l'incontro dal titolo «In viaggio psicosofico verso noi stessi». La sede dell'incontro verrà comunicata previo contatto con le relatrici.

Per informazioni e prenotazioni: tel 333 5931863 (solo sms o Telegram), tel 338 3091192 (Whatsapp e Telegram).

#### 5, 12, 15, 16, 19, 26 APRILE, ONLINE E A CASSINETTA DI LUGAGNANO (MILANO)

Il dottor Stefano Cattinelli, veterinario, autore di *Amici fino in fondo* e *Vite connesse*, terrà diversi incontri. Il 5, 12, 19 e 26 aprile appuntamenti online su «Lo spazio di relazione», dalle 20.00 alle 22.00. Il 15 aprile terrà il corso su «La morte come rito di passaggio», presso l'Oratorio San Carlo, via Roma 24, dalle 9.30 alle 18.30. Il 16 aprile,



sempre nello stesso Oratorio, terrà il corso «Costellazioni Sistemico Familiari per gli Anima-li», dalle 9.30 alle 18.30.

Per informazioni e iscrizioni: [segreteria@armonieanimali.com](mailto:segreteria@armonieanimali.com), tel 353 4164251

#### 14 APRILE, EMPOLI

Anna Maria Palma, co-autrice di *L'arte di essere gentili*, presenterà il libro alle ore 18.00 presso la libreria Rinascita, via Ridolfi 53. Per info: [info@libreriarinascita.it](mailto:info@libreriarinascita.it)

#### 22 E 23 APRILE, 29 E 30 APRILE E 1 MAGGIO, FRATTUCCIA DI GUARDEA (TERNI)

Il 22 e 23 aprile Alessandro Ronca e Paolo Ermani, co-autori di *L'orto autoirrigante*, terranno una due giorni esperienziale dal titolo «Corso pratico di autosufficienza alimentare domestica con gli orti autoirriganti». Il 29 e 30 aprile Ronca terrà invece il corso «Off grid living, la tua casa senza bollette», mentre l'1 maggio terrà un corso di autocostruzione di un impianto fotovoltaico a batterie.

Per informazioni e iscrizioni: [www.per.umbria.it](http://www.per.umbria.it), tel 0744 988050





# Insetti come cibo?

Presentato come una rivoluzione green e sostenibile, questo «cibo del futuro» dovrebbe addirittura salvare la popolazione mondiale dalla scarsità di cibo che incombe. Ma questa nuova frontiera dell'industria alimentare presenta criticità e rischi che è bene mettere in evidenza a beneficio di ogni consumatore consapevole.

di Francesco Panié

Le larve di verme della farina minore, un tipo di coleottero nero e lucido, e i grilli domestici sono diventati da poco il terzo e il quarto insetto che si potrà vendere come cibo nell'Unione europea. Bruxelles ha dato il via libera lo scorso gennaio alla vendita della farina di grilli, mentre le larve potranno essere vendute anche congelate, in formato di pasta e secche. Altre otto richieste sono in attesa di approvazione, ma è bastata questa notizia a far incendiare il dibattito pubblico.

Per molti europei, il pensiero di mangiare queste creature non è allertante. Tre quarti dei consumatori dell'Unione non sono disposti a sostituire la carne con gli insetti e un altro 13% è incerto, secondo un rapporto del 2020 dell'*Organizzazione europea dei consumatori*. L'agenzia tedesca per l'ambiente ha condotto una ricerca l'anno scorso, in cui conclude che «il disgusto è considerato il principale ostacolo all'introduzione degli insetti nel mercato alimentare occidentale».

Nel Parlamento europeo, intanto, sono partite le interrogazioni della *Lega* sulle modalità di produzione della farina di grilli, visto che verranno importati da paesi come Thailandia o Vietnam, verso i quali si punta il dito per la dubbia sicurezza alimentare. In Italia gli agricoltori sono in subbuglio: già schierati fermamente contro la «carne sintetica», ora temono che in questa nuova era, sempre più difficile da interpretare, anche gli insetti possano indebolire il settore. Così, la Cia (*Confederazione italiana agricoltori*), una delle tre grandi organizzazioni di categoria, ha chiesto dati e scenari a *Nomisma*, la società di consulenza strategica che ha fornito qualche proiezione lo scorso 8 febbraio. Nei prossimi tre anni le vendite di pane, sostituti della carne e integratori a base di polvere di insetti cresceranno in media anche del 5%, con una produzione Ue in crescita di 180 volte, dalle 500 tonnellate del 2019 alle 900 del 2025, per schizzare a 260 mila tonnellate nel 2030.

Una simile enfasi, per un settore che nel nostro paese e in Europa



**«È preoccupante il crescente flusso di investimenti verso un cibo che non ha più a che fare con l'agricoltura. L'industria alimentare sta cercando di estraniare l'alimentazione dal processo agricolo che le è connaturato, con l'effetto che l'atto del mangiare si riduce ad assumere non più cibo, ma proteine, carboidrati, grassi in una certa percentuale, senza più chiedersi da dove vengano e quale processo produttivo abbiano alle spalle».**

*Carlo Triarico, presidente dell'Associazione italiana per l'agricoltura biodinamica.*

non ha domanda, appare strana. Ma il marketing intorno all'alimentazione a base di insetti è forte, specialmente a livello istituzionale. Tra scienziati e imprese, alcuni guardano a questi piccoli abitanti dei suoli e del Pianeta come possibile fonte di proteine a basso costo e a basso impatto ambientale, che consentiranno di «ripulire» l'agricoltura industriale dai suoi effetti climatici e di nutrire la crescente popolazione mondiale.

### C'è chi dice «no»

Ma le organizzazioni agricole più attente alla transizione ecologica non sono dello stesso avviso. Per Carlo Triarico, presidente dell'*Associazione italiana per l'agricoltura biodinamica*, «è preoccupante il cre-

scente flusso di investimenti verso un cibo che ha più a che fare con l'agricoltura». E aggiunge che «l'industria alimentare sta cercando di estraniare l'alimentazione dal processo agricolo che le è connaturato, con l'effetto che l'atto del mangiare si riduce ad assumere non più cibo, ma proteine, carboidrati, grassi in una certa percentuale, senza più chiedersi da dove vengano e quale processo produttivo abbiano alle spalle».

Praticamente, al momento, tutti i supermercati scelgono la via della prudenza. In alcuni punti vendita del nord Italia, in Trentino, in Friuli, in Veneto e in Lombardia, si possono trovare però chips di farina di camole prodotte dalla *Fucibo*, un'azienda di Vicenza. I sostenitori degli «insetti per uso alimentare» non mancano di far notare che da anni ormai tutto ciò che in etichetta riporta il colorante E120 contiene cocciniglia, un insetto della famiglia delle coccinelle: centinaia di migliaia di esemplari vengono essiccati, trituriati e poi sciolti in acqua calda per creare un litro di colore rosso da usare nell'industria alimentare.

A parte questa eccezione, però, la commercializzazione di insetti è ancora agli albori. *EcorNaturaSi*, sigla della distribuzione organizzata che vende esclusivamente biologico, ha preso una posizione netta. Con un post sui social e una cartellonistica nei suoi 300 punti vendita in Italia, ha dichiarato quanto segue: «Cibo a base di insetti e cibo sintetico non rientrano nei nostri principi di Vita e Salute. Porremo la massima attenzione affinché non entrino nei nostri negozi». Fabio Brescacin, presidente di *EcorNaturaSi*, ha difeso la decisione. «In coerenza con i nostri principi, ci sentiamo di fare una scelta chiara e di campo, come abbiamo fatto con la chimica in agricoltura» ha chiarito. Non ci

**Francesco Paniè** è giornalista ambientale e responsabile comunicazione del *Centro Internazionale Crocevia*. Collabora con giornali e riviste scrivendo di ecologia, clima, agricoltura e commercio internazionale.



Rispetto alla commercializzazione di cibo sintetico e a base di insetti, EcorNaturaSi ha preso una posizione netta affiggendo una cartellonistica, diventata virale sui social, negli oltre 300 punti vendita in Italia. ►

sono regole al momento sulla produzione in biologico degli insetti, ma Brescacin sgombra il campo da qualsiasi dubbio: «Indipendentemente dalla legislazione, sarà massima cura della nostra politica di qualità accertarsi che nessun prodotto a base o contenente insetti e derivati entri nei prodotti proposti nei nostri negozi».

Anche *Coop Italia*, per bocca dell'amministratrice delegata Maura Latini, ha messo le mani avanti, dichiarando che «se qualcuno pensa di utilizzare insetti e farina di insetti deve essere trasparente e scriverlo in modo chiaro sulle confezioni, in modo che il cliente possa scegliere».

### Etichette e trasparenza

Il tema dell'etichettatura è scottante: cosa scriveranno le aziende sul retro dei prodotti a scaffale? Sarà possibile effettuare una scelta consapevole o bisognerà attraversare le corsie del supermercato brandendo un cartoncino con tutte le sigle da evitare? Anche perché, ad esempio, sono una ventina le categorie alimentari che potranno contenere larve del verme della farina minore, il quarto insetto per uso alimentare approvato dalla Commissione europea. Si va dai biscotti alle zuppe, dalla pasta al pane, ma anche a carne e cioccolato. Ecco perché l'*Autorità europea per la sicurezza alimentare* (Efsa) ha varato un parere scientifico in cui sconsiglia il consumo ai minori di 18 anni. «Gli integratori alimentari contenenti larve di *Alphitobius diaperinus* in polvere» scrive l'Efsa «non dovrebbero essere assunti da persone di età inferiore a 18 anni ed è pertanto opportuno prevedere un requisito in materia di etichettatura al fine di informare adeguatamente i consumatori al riguardo». Il problema sono le potenziali reazioni che il consumo di insetti può causare nelle persone, specialmente giovani, allergiche ai crostacei e agli acari della polvere.

### Da dove viene la spinta al consumo

Nei paesi tropicali, il consumo di insetti da parte dell'uomo (entomofagia) è storicamente diffuso: secondo la Fao, in tutto il mondo se ne utilizzano 1900 specie per scopi alimentari. Solo di recente, però, gli insetti hanno cominciato a essere considerati una fonte proteica per il mondo occidentale. Dal 2013 la Fao ha iniziato la sua campagna per sfruttare maggiormente que-



sta risorsa che considera «sottoutilizzata». Oggi, dieci anni dopo, sembra che il dibattito si sia acceso e l'agenzia non vuole farlo cadere.

«Gli insetti commestibili presentano molteplici vantaggi per l'ambiente» sostiene in un approfondimento pubblicato in sei lingue. «Ad esempio, l'allevamento di insetti emette una quantità di gas serra notevolmente inferiore rispetto alla maggior parte delle altre fonti di proteine animali e richiede una quantità di acqua nettamente inferiore rispetto all'allevamento di bestiame. Inoltre, il terreno necessario è molto minore rispetto alla produzione animale e gli insetti sono molto efficienti nel convertire il mangime in proteine. I grilli, ad esempio, hanno bisogno di una quantità di mangime 12 volte inferiore a quella dei bovini per produrre la stessa quantità di proteine».

Articoli con questi numeri sono usciti su tutte le principali testate internazionali, insieme alla narrazione secondo cui la facilità nell'allevamento degli insetti permette a tutti di diventare micro-allevatori, anche nelle aree urbane, aprendo nuove possibilità di

Per molti europei, il pensiero di mangiare queste creature non è allettante. Tre quarti dei consumatori dell'Unione non sono disposti a sostituire la carne con gli insetti e un altro 13% è incerto.

Nonostante l'acceso dibattito sul ruolo che potrebbero avere nelle diete occidentali, attualmente la maggior parte degli insetti allevati è destinata all'alimentazione animale. Con le farine di insetti si realizza cibo per cani e gatti, ma anche per polli, maiali e pesci.

reddito in società sempre più diseguali e polarizzate.

«Non mi scandalizza che esistano culture in cui gli insetti fanno parte dell'alimentazione, perché questi animali fanno parte della vita agricola di quei territori e di quelle comunità locali» aggiunge Triarico. «La spinta al consumo in Occidente prevede, invece, di spostare la produzione su scala industriale lontano dagli ecosistemi, in ambienti artificiali e in allevamenti intensivi».

### Da cibo di sussistenza a produzione intensiva

La differenza, infatti, è che nei paesi dove il consumo di insetti è radicato nella storia o nella cultura, le comunità locali si riforniscono direttamente dall'ecosistema, oppure controllano con il prelievo gli insetti che danneggiano le colture, come le locuste. Nella regione del Sahel, questo ortottero attacca le piantagioni di miglio: catturarlo e rivenderlo frutta sovente agli agricoltori più della vendita del cereale stesso. Anche per questa ragione, non è raro trovare resistenza verso l'uso di pesticidi.

Le economie avanzate sembrano intenzionate ad attingere a queste pratiche tradizionali per trasformarle in un vero e proprio business, non solo per il consumo umano, ma anche per utilizzare gli insetti come mangime per animali domestici, suini, pollame e pesci.

Secondo Maria Grazia Mammuccini, presidente di *FederBio*, si tratta di una strada sbagliata. «Dovremmo tornare alla stagionalità di ciò che mangiamo, ridurre il consumo di carne e aumentare quello di legumi, che sono una tradizione della nostra cultura alimentare. Gli insetti fanno parte di altre culture

alimentari, che non criticiamo. Siamo però convinti che il cibo debba essere legato al territorio, non trasformato in una produzione industriale. L'industrializzazione crea sempre problemi, l'ha fatto con l'allevamento di bovini e suini, perché dovrebbe cambiare qualcosa con gli insetti?».

Se in alcuni paesi asiatici gli insetti vengono allevati in piccole aziende agricole, in Occidente sta prendendo piede l'uso di capannoni industriali, forti di un marketing che esalta i vantaggi ambientali dell'*insect farming* rispetto alla zootecnia «tradizionale». Per esempio, il minore apporto di terra e di acqua, emissioni di gas serra inferiori e una più elevata efficienza di conversione del mangime. In pratica, se per un pollo cresciuto in un allevamento intensivo un terzo del mangime si trasforma in massa corporea, per al-



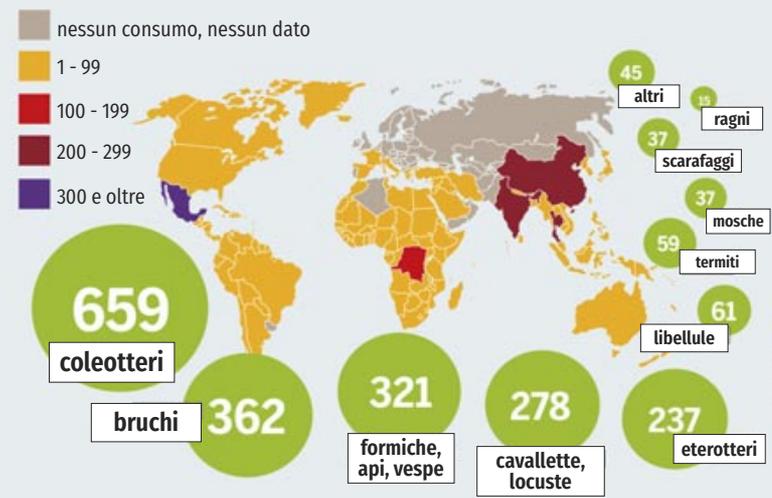
«In coerenza con i nostri principi, ci sentiamo di fare una scelta chiara e di campo, come abbiamo fatto con la chimica in agricoltura. Indipendentemente dalla legislazione, sarà massima cura della nostra politica di qualità accertarsi che nessun prodotto a base o contenente insetti e derivati entri nei prodotti proposti nei nostri negozi».

Fabio Brescacin, presidente di EcorNaturaSi.

cuni insetti questo tasso di conversione arriva fino all'88%. L'altro argomento usato dai promotori è che certe specie, come il verme della farina, possono essere alimentate con scarti organici, evitando sprechi alimentari. La realtà è che le modalità di allevamento ripropongono tal

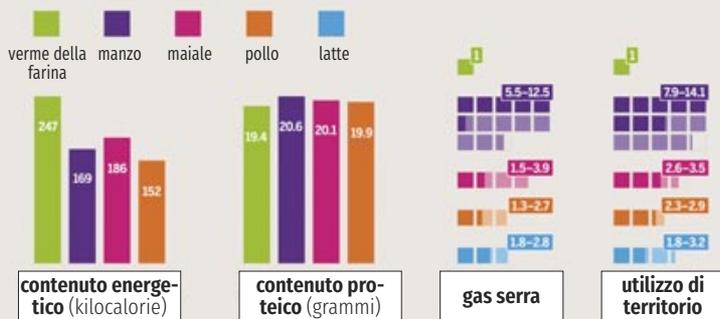
## Alla griglia, bolliti o al vapore

Numero di specie di insetti o ragni utilizzati per il consumo umano.



## Spunti(ni) di riflessione

Nutrienti per 100 g di larve del verme della farina (*Tenebrio molitor*) comparate con altri cibi di origine animale e impatto ambientale in base alla stessa quantità di proteine.



quale il modello intensivo già imposto ad altri animali, che combina concentrazione degli individui e selezione di «razze» a rapido accrescimento.

### Le aziende leader

Oggi le startup interessate al settore stanno crescendo in tutto il mondo e snack a base di insetti si possono già comprare su *Amazon*. L'azienda più sviluppata per ora è la *Ÿnsect*,

che ha sede in Francia, nel comune di Dole, 150 km a nord di Ginevra. Con i suoi 17 metri di altezza e almeno 3 mila miliardi di vermi della farina allevati, è la più grande vertical farm per la produzione di insetti. I vermi vengono cresciuti dentro vassoi di plastica mantenendo un'umidità del 60% e una temperatura mite di 25-27° C, poi vengono uccisi con il vapore e ridotti in vari prodotti alimentari. La *Ÿnsect*

di Dole ha la capacità di produrre più di mille tonnellate di prodotti a base di insetti all'anno, secondo stime interne, ma presto sarà superata dal sito in costruzione ad Amiens, 160 km a nord di Parigi. Dallo stabilimento di Amiens si attende una produzione a regime cento volte superiore.

Intanto cresce la concorrenza: la *nextProtein*, altra società francese dedicata a questo business, punta sulle larve di mosca soldato nera, che garantiscono una crescita di 10 mila volte in sole 3 settimane e vengono nutrite con rifiuti organici.

### Insetti come mangime animale

Nonostante l'acceso dibattito sul ruolo che potrebbero avere nelle diete occidentali, attualmente la maggior parte degli insetti allevati è destinata all'alimentazione animale. Con le farine di insetti si realizza cibo per cani e gatti, ma anche polli, maiali e pesci. Rappresentano infatti una fonte di proteine a basso costo che permette in parte di rimpiazzare la soia.

**TECNO CANAPA BIODILIZIA**

# la casa naturale respira

costruzioni viventi in legno, canapa, calce

**DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO:** 890 Ton di CO<sub>2</sub> risparmiate fino ad oggi.

- COMFORT ABITATIVO
- DUREVOLE
- ECOSOSTENIBILE
- IGNIFUGO
- ISOLAMENTO TERMICO
- FONOASSORBENTE

[www.tecnocanapa-bioedilizia.it](http://www.tecnocanapa-bioedilizia.it) | Numero Verde 800-172553 | **SENINIPOSE**