

Insetti nel piatto: oltre la barriera del disgusto



La transizione ecologica passa anche dai cambiamenti nelle abitudini alimentari, ma queste restano spesso intrappolate tra pregiudizi culturali e tecnicismi legislativi. In Europa, dal punto di vista normativo il confine è netto: ogni alimento privo di una

storia di consumo significativo prima del 15 maggio 1997 [è considerato novel food](#) e soggetto a rigorose autorizzazioni. È il caso degli insetti commestibili, che vivono oggi un paradosso globale: considerati “nuovi” dai regolamenti UE, sono fonte proteica quotidiana da tempo per [oltre due miliardi di persone](#).

Questa distanza tra realtà globale e percezione locale non è solo burocratica, ma profondamente psicologica. In Occidente, l'idea di mangiare insetti attiva barriere che l'informazione scientifica non basta a scalfire: il disgusto e la percezione di contaminazione. Tuttavia, queste resistenze non sono insuperabili.

Per individuare strategie efficaci capaci di avvicinare le persone a questi cibi, come gruppo di ricerca BUGIFY, delle Università di Milano-Bicocca e Chieti, abbiamo sviluppato un programma multi-metodo. Integrando interviste, focus group, misure indirette (volte a rilevare le reazioni spontanee), realtà virtuale e neuroscienze, abbiamo valutato interventi applicabili su larga scala per ridurre l'impatto emotivo. L'utilità di questa ricerca supera il tema dei cibi con insetti, perché le strategie individuate sono applicabili anche a molti altri *novel food* o alimenti che suscitano

reazioni avverse.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte:scianzainrete.it