

24

**ORE
BACK TO WORK**

CLUB DEAL

**Informazioni preliminari
Azienda 2**

13 settembre 2017 – h.17.30

Il Sole 24 Ore - Via Monte Rosa 91 - Milano

Il focus dell'azienda è lo sviluppo, la produzione e l'export di prodotti derivanti da insetti commestibili.

L'azienda, fondata nel 2015 in Thailandia (Bangkok), si pone l'obiettivo di diventare un player di riferimento nel mercato in forte crescita del "bug food", che ci si aspetta cresca in maniera esponenziale nei prossimi anni.

L'azienda ha già iniziato la produzione e la commercializzazione di fessili prodotti con il 20% di farina di grillo unita ad un 80% di farina di grano.

I grilli richiedono una quantità minima di cibo e acqua per crescere (1000 volte meno che i bovini) e crescono a ritmi molto veloci, convertendo il cibo in proteine con modalità molto più efficienti di qualunque altro animale da allevamento.

La percentuale inoltre di gas serra prodotti dall'allevamento dei grilli è decisamente minore rispetto a qualunque altro allevamento. **Questi aspetti ecologici sono il principale motivo per cui le Nazioni Unite e altre istituzioni internazionali stanno investendo affinché cresca l'utilizzo di insetti come fonte di cibo.**

Il prodotto

La pasta prodotta dall'azienda presenta valori nutrizionali estremamente interessanti. **Questi includono un alto livello di proteine, vitamin B12, potassio, fibre e ferro.**

Rispetto alla pasta tradizionale il prodotto si presenta come più complete.

Sul sito web della società si possono vedere i risultati di diversi test realizzati in abito internazionale coinvolgendo consumatori e chef: tutti i commenti sono estremamente positivi.

Tutti i benefici del prodotto derivano dall'utilizzo della farina di grillo che fornisce oltre il 65% delle proteine.

L'attuale prodotto, distribuito sul mercato, è il risultato di mesi di ricerca con diversi produttori e fornitori.

La catena di produzione rispetta gli standard internazionali e **il prodotto è stato approvato dalla FDA Tailandese.** L'attuale produttore lavora con un contratto di esclusiva comprendente qualunque tipo di pasta derivante da farina di insetti.



Secondo una proiezione del 2014 (New Nutrition Business) **l'industria degli insetti commestibili raggiungerà un valore di 360 mln di dollari nel 2021**. Più di 200 startup sono entrate nel settore nel solo 2015.

Nell'ottobre 2015, il parlamento europeo ha dato il via libera all'utilizzo di insetti commestibili a partire dal 2018 (in alcuni paesi UE è già possibile distribuire "bug food"). Inoltre, anche se non strettamente regolamentato, **il mercato nord Americano si sta sviluppando velocemente, vista l'unica richiesta del FDA Americana per cui gli insetti per uso alimentare devono essere allevati per tale scopo.**

Australia, Canada e Nuova Zelanda già oggi consentono la produzione e la distribuzione di cibo derivante da insetti.

In tutto il sud est asiatico l'utilizzo di insetti come cibo è tradizione da molto tempo e perciò non è interesse dei governi impedirne la produzione e commercializzazione

In Thailandia sono attualmente attivi più di 20000 allevatori di grilli, che ne fanno il maggior produttore al mondo di grilli per uso alimentare.

