



FLASH PER LA STAMPA

## L'ALIMENTAZIONE CAMBIA. IDROPONICA, ALGHE, INSETTI: AQUAFARM FA CHIAREZZA

Grilli sulla pizza, miracolose polverine blu, cibo “senza” tra necessità e moda; la manifestazione di Pordenone del 15 e 16 febbraio sfata qualche mito *pop*.

**Pordenone, 7 febbraio 2018.** Da diverso tempo, con un'accelerazione negli ultimi mesi, i giornali e i siti web, per non parlare dei social, sono pieni di commenti e notizie relativi a novità, vere o presunte, sull'alimentazione. Alcuni esempi: polemici interventi sul prossimo arrivo della **pizza con grilli e larve**, consentito (anzi, incoraggiato) dalla direttiva europea sui **Novel Foods**; le alghe, soprattutto la **spirulina**, che alternativamente vengono presentate come **una panacea** o come un **ingrediente quasi tossico** da evitare; i **cibi senza** questo o quell'ingrediente o elemento che fanno parte della loro composizione tradizionale o naturale **presentati come migliori** indipendentemente dal fatto che il consumatore effettivamente sia allergico o intollerante agli stessi.

La sessione **LE NUOVE FRONTIERE DELL'ALIMENTAZIONE UMANA** prevista ad AquaFarm venerdì **16 febbraio dalle 11.45 proprio nella Sala Novel Food**, cercherà di fare chiarezza su questi ed altri argomenti. Si scoprirà così che l'introduzione degli insetti per l'alimentazione umana in occidente, a parte qualche eccentrico che si dedicherà a importare cibi tradizionali di altre colture, riguarderà **i derivati degli insetti, essenzialmente farine proteiche** (grazie a **Marco Ceriani** di Italgus che gli insetti li alleva da anni in Olanda). **Paolo Battistel**, consulente agronomo internazionale, spiegherà che con le tecniche idroponiche è già possibile coltivare **cibo senza** all'origine, per esempio il **pomodoro senza nichel** (che è universalmente presente nel suolo in associazione con l'indispensabile ferro, ma non nei nutrienti idroponici). **Graziella Chini Zittelli**, ricercatrice del CNR, farà un quadro completo sulle **microalghe per gli alimenti funzionali e nutraeutici**, e se esistono rischi per la salute.

Solo tre esempi di miti sfatabili di una conferenza moderata da **Ettore Capri**, Direttore dell'Osservatorio Europeo per l'Agricoltura Sostenibile, Università Cattolica del Sacro Cuore, in cui intervorranno anche **Gabriele Cipri** di Livegreen e **Alberto Niccolai** dell'Università di Firenze.

Maggiori dettagli su AquaFarm e il programma delle conferenze sono disponibili su [www.aquafarm.show](http://www.aquafarm.show). La partecipazione è gratuita previa registrazione online a [www.aquafarm.show/registrazione-per-laccesso-ad-aquafarm-2018/](http://www.aquafarm.show/registrazione-per-laccesso-ad-aquafarm-2018/).

Per maggiori informazioni:



## FLASH PER LA STAMPA

**Marco Comelli e Aurora Marin**

**Studio Comelli**

*Press office & Conference management*

[press@studiocomelli.eu](mailto:press@studiocomelli.eu)

02 22228345