



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"Majorana – Fascitelli"

Corso Risorgimento, 353 – 86170 Isernia

Tel. 0865/414128 – 414284

sito web: <https://www.isismajoranafascitelli.edu.it>

e-mail: isis01200r@pec.istruzione.it; isis01200r@istruzione.it



ISIS "MAJORANA - FASCITELLI"
Prot. 0001788 del 20/02/2023
IV-5 (Uscita)

Agli alunni del Liceo Classico

IV A, IV B

Agli alunni del Liceo Scientifico

IV A, IV B, IV C, IV D, IV E, IV F

Ai Sigg.ri Genitori

Agli Esperti:

prof. F. Cefalogli

prof.ssa G. Faralli

Al Tutor:

prof.ssa S. D'Amico

Alla c.a del D.S.G.A.

Agli Atti

Al Sito Web della Scuola

OGGETTO: Programma Operativo Complementare (POC) "Per la scuola, competenze ed ambienti per l'apprendimento" 2014 – 2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR) – Obiettivi specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1. 1 – 10.2.2. – 10.3.1.

Codice identificativo progetto:

10.2.2.A – FDRPOC – MO – 22 – 32 WISH YOU WERE HERE PARTE II

CUP F54C22000490001

Risultati della finale d'Istituto e incontro preparatorio alla finale regionale del DEBATE - modulo POTERE ALLA PAROLA.

Si comunicano i risultati della finale d'Istituto per il 1° e 2° posto del DEBATE-modulo POTERE ALLA PAROLA:

IVALC – IVBLC - *Ecologismo: è più efficace un Partito o un Movimento?* (1-2)

CLASSIFICA FINALE	
1° POSTO	IVB LC
2° POSTO	IVA LC

Si invitano i debaters delle classi quarte, secondo i ruoli assegnati, a partecipare al dibattito sul tema: “Gli insetti possono rappresentare una fonte alimentare alternativa?” previsto per il giorno 3 marzo p.v., dalle ore 14:30 alle ore 17:30, presso l’Aula Proiezioni del Liceo Scientifico.

SCHEDA: Gli insetti possono rappresentare una fonte alimentare alternativa?

Spesso viene rilanciata l'idea che gli insetti possano rappresentare una fonte alimentare alternativa per affrontare le sfide alimentari e ambientali a cui siamo esposti. Infatti, ci sono molto insetti (scarafaggi, formiche, grilli) che, rispetto agli allevamenti di carne tradizionali, consumano meno suolo, richiedono meno acqua, e producono meno emissioni di CO₂. Inoltre, la FAO, evidenzia i loro vantaggi alimentari e nutrizionali: hanno un elevatissimo indice di conversione alimentare (ICA), ovvero il rapporto tra cibo ingerito e crescita dell'organismo, e sono in gran parte. Inoltre, possono essere allevati tutto l'anno, crescono e si moltiplicano velocemente. Ma in Europa questo è ancora un argomento tabù.

TESI PRO: “Gli insetti rappresentano una fonte alimentare alternativa”

TESI CONTRO: “gli insetti non rappresentano una fonte alimentare alternativa”

Situazione attuale, scenario, contesto

L’argomento è tornato di grande attualità dopo che il 3 gennaio 2023 la Commissione europea ha autorizzato l’immissione sul mercato della polvere parzialmente sgrassata di *Acheta domesticus* (grillo domestico) quale nuovo alimento (Regolamento di esecuzione (UE) 2023/5). Tale Regolamento autorizza la società vietnamita Cricket One Co. Ltd a immettere sul mercato la polvere di grilli per cui aveva presentato domanda già nel 2019. Dunque, molti alimenti potranno contenere polvere di grillo,

ad esempio: pane, biscotti, salse, piatti a base di leguminose e di verdure, pizza, latte in polvere, bevande tipo birra, prodotti a base di cioccolato. Anche l’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha dato parere positivo e ritiene sicura la polvere di grilli per l’alimentazione umana. Tuttavia, sono state evidenziate possibilità di allergie in soggetti già allergici ai crostacei, ai molluschi e agli acari della polvere. Uno dei principali problemi, infatti, è che ad oggi, non vi sono prove conclusive che colleghino direttamente il consumo del grillo domestico a casi di sensibilizzazione primaria e allergie. Inoltre, l’inserimento del grillo domestico nell’elenco dei nuovi alimenti autorizzati solleva precisi interrogativi di carattere sanitario e salutistico. Infatti, alcuni sottolineano che la maggior parte dei nuovi prodotti proviene da Paesi extra Ue, come Vietnam, Thailandia o Cina, da anni ai vertici delle classifiche per numero di allarmi alimentari. Quindi, sarà necessario garantire la trasparenza dell’informazione sia sulla natura delle farine contenute negli alimenti sia sul paese di provenienza.

Argomenti PRO

- In un mondo in cui l’allevamento intensivo genera 7 milioni di tonnellate di CO₂, un'alternativa ecologica e sostenibile è rappresentata dal consumo di insetti;

- Il consumo, e il commercio, di insetti potrebbero soddisfare i punti cardine dell'Obiettivo 2 dell'Agenda 2030 dell'Onu grazie alle loro proprietà nutrizionali e gli eventuali benefici in termini di reddito conseguenti all'allevamento.

Argomenti CONTRO:

- Le farine di insetti hanno un costo elevato, legato anche a una produzione limitata. In media una tonnellata di farina di insetti costa 2500 euro, contro i 1600 circa della farina di pesce, la più costosa di quelle tradizionali.
- La provenienza e la tracciabilità degli insetti sollevano un grande impedimento sanitario e salutistico

Spunti per l'approfondimento:

- Regolamento della Commissione europea che autorizza l'immissione sul mercato della polvere di grillo
- Wired: Mangiare gli insetti è davvero una buona idea?
- Coldiretti: Ue: Dai grilli ai vermi le novità nel piatto nel 2023

F.to il Tutor
Prof.ssa Stefania D'Amico



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Carmelina Di Nezza

Carmelina Di Nezza