

Dagli Stati Uniti arrivano anche in Italia le barrette proteiche con grilli triturati

Data: 3 ottobre 2013 | Autore: Redazione



FIRENZE, 10 MARZO 2013- Stanno già spopolando in America venduti in 12 Stati le barrette proteiche a base di insetti ed in particolare di grilli triturati sino a formarne una farina facilmente digeribili.

Le barrette prodotte a Salt Lake city dalla piccola azienda 'Chapul' sono state inventate dal fondatore della compagnia Pat Crowley che è convinto che le proteine degli insetti siano ben più sane, in quanto meno grasse, di quelle degli animali da allevamento e persino di legumi e noci.

In effetti dichiara Giovanni D'Agata, fondatore dello "Sportello dei Diritti", una serie di università, in particolare in Francia, Italia, Olanda e Germania, da tempo stanno studiando i vantaggi di aumentare le proteine derivanti dagli insetti nella dieta umana anche da un punto di vista ecologico. Secondo vari studi sia animali come le mucche che gli insetti, sono composti in media da proteine al 57%, ma la differenza è che le mucche hanno anche il 43% grassi, mentre gli insetti solo 22%.

Gli ingredienti della barretta "Thai" sono il cocco, limone, ginger e grilli mentre il sapore è così lieve, come i semi di girasole, che dipende da quali spezie si usano per condire la barretta. [MORE]

(notizia segnalata da giovanni d'agata)

