

Cari Soci,

i due anni appena trascorsi hanno rappresentato per molti di noi un periodo estremamente difficile, impegnativo, anche drammatico in alcuni casi. La causa, come potete immaginare, è stata la pandemia da covid-19, un evento inaspettato che ha stravolto le nostre abitudini quotidiane, anche le più banali.

Tutto ciò si è riflesso sulla vita della nostra associazione. A dispetto del nostro entusiasmo di inizio mandato, dal marzo 2020 tutte le attività sociali in presenza sono state sospese, inclusa la festa di quartiere.

Non che siamo rimasti del tutto fermi in questo biennio. Siamo riusciti a festeggiare il 25° anniversario dell'Associazione con una festa organizzata, sia pure in tono minore, in collaborazione con il Bar dei Poeti. Abbiamo continuato a pubblicare l'Éco delle contrade, tra cui lo speciale "venticinquennale". Abbiamo interloquito con l'amministrazione comunale sui vari problemi del quartiere, riuscendo a portare a casa qualche risultato, come il rifacimento del manto stradale di via Pascoli e l'apposizione della segnaletica verticale e

orizzontale in via Pascoli e parte di via Manzoni, e cercato di fornire costantemente informazioni utili attraverso la chat dei soci su WhatsApp.

È inutile però nascondervi che tutto questo è stato poco rispetto a quanto realizzato negli anni precedenti e che avevamo in mente di fare appena eletti. Consapevoli delle forti limitazioni a cui eravamo sottoposti, il Direttivo aveva già stabilito di estendere la validità delle iscrizioni 2020 all'anno 2021, senza chiedere la quota di iscrizione.

Siamo fiduciosi che la fase più difficile dell'emergenza sanitaria sia ormai alle nostre spalle e siamo pronti a ripartire "in presenza" man mano che la situazione e le norme ce lo consentiranno.

Nel frattempo si è concluso il secondo anno del mio mandato, e con esso quello di tutto il Direttivo, ed è tempo di procedere al rinnovo delle cariche. L'Assemblea dei Soci è stata pertanto convocata per il giorno 20 maggio 2022 alle ore 19.00 (presso la mia abitazione, per contenere ulteriormente i costi).

Nel salutarvi, faccio a tutti voi, anche da parte dell'intero Direttivo, gli auguri di una serena e felice Pasqua.

Il Presidente CAMILLO CIMINI



La **popolazione mondiale** è in costante crescita e si stima che continuerà a farlo per tutto il prossimo secolo. Al momento essa è stimata in quasi 8 miliardi di persone, che potrebbero diventare oltre 9 verso il 2050. La maggior parte degli studiosi considera il sovrappopolamento del nostro pianeta uno dei principali dilemmi a cui non si riesce a dare soluzione, che porta con sé molteplici problemi a livello ambientale (perdita della biodiversità, distruzione degli ambienti naturali, aumento globale delle temperature), economico (aumento dei costi dell'energia e delle materie prime) e sociale (povertà, fame e guerre in molte zone del pianeta). In questo contesto, il consumo delle fonti tradizionali di **proteine** (di origine animale come pesce, carne, latticini, o di origine vegetale, come soia, colza, girasole) non sembra una soluzione percorribile. Difatti, un maggiore sfruttamento degli attuali ecosistemi non solo è insostenibile per la limitatezza delle risorse (terreni agricoli, acqua, etc.), ma anche perché porterebbe a una maggiore pressione sull'ambiente (deforestazione, inquinamento, sterilità dei suoli). Basti pensare che servono circa 11.000 litri di acqua per produrre un chilogrammo di carne bovina, 6.000 litri per un chilo di carne suina e 4.300 litri per un chilo di carne di pollo, considerando nel calcolo anche l'acqua necessaria a coltivare gli alimenti per gli animali. Ma anche le coltivazioni di soia e altre colture estensive non sono prive di problemi, essendo le maggiori responsabili della distruzione delle foreste tropicali in Sud America e altre zone del mondo.

La selezione di proteine sostenibili per soddisfare le esigenze future deve quindi esplorare soluzioni innovative e, tra queste, vi è la possibilità di utilizzare gli **insetti** quale fonte proteica alternativa, come propone la FAO già da diversi anni. D'altra parte molti popoli sul nostro pianeta già usano cibarsi di questi animaletti, soprattutto in Africa, America latina e Asia, dove la Thailandia è il principale consumatore.

A dire il vero, anche noi abbiamo la nostra specialità alimentare legata alla presenza di insetti. Si tratta del formaggio con i vermi, il cui sapore caratteristico è dovuto all'azione delle larve di una piccola mosca, chiamata *Piophilha casei*, che si sviluppano all'interno del formaggio (figura 1). Atten-

zione però, al momento questo formaggio non è commercializzabile perché le larve, se vengono ingerite, possono, con l'azione dei loro uncini boccali, determinare micro-ulcerazioni nel tratto gastro-intestinale.

Quali insetti si possono mangiare? Le specie catalogate come commestibili sono più di 2.100 e includono coleotteri, farfalle, grilli e cavallette, formiche, cimici, termiti e vari tipi di mosche.

Numerose evidenze scientifiche mostrano una qualità nutrizionale degli insetti comparabile o superiore a quella di altri prodotti di origine animale. Oltre ad un elevato contenuto proteico (40%-60% su base secca) e lipidico (10%-50% su base secca), sono ricchi di micronutrienti come potassio, calcio, ferro, magnesio e selenio. Al contempo, contengono poco colesterolo e trigliceridi, rispetto alle altre carni di origine animale.

Gli allevamenti di insetti hanno bisogno di poche risorse e quindi richiedono un minor costo ambientale: meno acqua, ridotta superficie per l'allevamento e minor uso del suolo, inoltre, possono essere allevati utilizzando prodotti di scarto che andrebbero altrimenti sprecati. Gli insetti hanno un ciclo di vita breve, un tasso di crescita e riproduttivo elevati, infine mostrano un'elevata capacità di conversione dell'alimento: ad esempio, a parità di proteine prodotte, i grilli consumano sei volte meno mangime dei bovini, quattro volte meno degli ovini, e due volte meno di maiali e pollame.

Attualmente, gli insetti edibili (interi o come farine) sono inseriti dalla regolamentazione europea, (EU n. 2015/2283) come "**novel food**", ossia alimenti il



Figura 1. Particolare di un formaggio con i vermi. Si possono vedere le larve di *Piophilha casei* in sviluppo.

cui consumo da parte dell'uomo non avveniva in modo significativo nei paesi europei prima del 1997. Tuttavia, la loro commercializzazione è subordinata ad una scrupolosa analisi delle caratteristiche dell'insetto, e ad una verifica dei metodi di allevamento, che devono rispettare standard igienici e sanitari scrupolosi. Al momento, quindi, le specie già approvate per il consumo da parte dell'uomo sono poche. Inoltre, altri fattori ne ostacolano il loro impiego come cibo, tra cui, in primis, gli aspetti culturali, dal momento che il consumatore occidentale risulta poco incline ad introdurli nella propria dieta.

Per quanto riguarda l'alimentazione animale, invece, in Europa ci sono già numerosi esempi di farine animali derivate da insetti utilizzate soprattutto in acquacoltura e avicoltura. A tal proposito, *Hermetia illucens*, la mosca soldato nera (figura 2), è considerata come una delle specie più promettenti per la produzione di mangimi su larga scala.

Insomma, gli insetti, senza che ce ne accorgiamo, stanno già entrando, sia pure indirettamente, nella nostra dieta e, prossimamente, sono destinati a diventare gli ingredienti "nascosti" di molti alimenti confezionati. Ma già ci sono chef che li propongono nei loro menù (figura 3).

E allora, chissà, tra qualche anno diventerà di moda sgranocchiare una cavalletta frita o una larva mantecata nel risotto!



Figura 2. Allevamento di larve della mosca soldato nera per la produzione di farine.



Figura 3. Piatto gourmet, contenente larve della tarma della farina, proposto da uno chef stellato.

IL FUTURO DEL NOSTRO QUARTIERE. DICCI LA TUA!

Nel corso dell'ultimo incontro con il Direttivo dell'Associazione, l'Amministrazione comunale ha fornito una serie di informazioni circa la volontà di procedere con ulteriori opere da realizzare nel nostro quartiere. Riteniamo quindi utile riportarle anche nel nostro giornalino. Alcune di esse riguardano interventi di sistemazione viaria, in particolare la ri-sistemazione della rete fognaria e stradale di via Manzoni (dopo la seconda rotonda), la realizzazione dei marciapiedi di via Pascoli e di alcuni parcheggi, vi è inoltre in programma l'allestimento di un campo di bocce nei pressi del campetto e la costruzione di un plesso educativo con asilo nido e scuola materna (quest'ultimo progetto subordinato al finanziamento con fondi PNRR). Ad ognuno di noi il compito di verificare la realizzazione dell'ambizioso piano che interessa direttamente lo sviluppo del nostro quartiere.

Vogliamo anche cogliere l'occasione di lanciare una iniziativa, rivolta a tutti i soci: indicateci, oltre alle proposte dell'amministrazione comunale, qual è l'intervento da voi ritenuto più urgente o significativo da realizzare nel nostro quartiere. Usate i nostri canali social (facebook, whatsapp, email). **Le proposte più votate saranno fatte nostre e portate all'attenzione del sindaco.**

Convenzioni per i soci dell'Associazione "Contrade Termoli Nord" (anno 2020/2021)

Attività commerciale	Tipo di sconto
AMATO CLAUDIO "GIARDINAGGIO" Tel. 3389385525	-15% SU INTERVENTI FITOSANITARI -15% SU INTERVENTI IRRIGAZIONE
Bar –"Caffè dei Poeti" – Isola dei poeti Via G. Pascoli, snc – Termoli	-10% su tutti i prodotti Bar (escluso banco)
BricoOK - Trade s.r.l. Via traversa di via Corsica, 43 – Termoli	-5% su tutti gli articoli escluso prodotti in promozione
BUFFETTI – FALCOLINI Via Martiri della Resistenza,64 – Termoli Tel. 0875 7034814	-10% su tutti gli articoli escluso prodotti in promozione, toner e cartucce.
Cardaccia Sport Via Martiri della Resistenza, 48 – Termoli tel. 0875 704698	-10% su tutti gli articoli escluso merce già scontata
Cartolibreria "IL PAPIRO" Via Polonia, 18 – Termoli	-10% su tutta la cancelleria e articoli da regalo
D'Apolito Gomme (Gommista) Via Corsica, 23 – Termoli tel. 0875 752501	-5% su tutti i pneumatici non in promozione -20% su servizi ed assistenza
ENO Garden (attrezzi per giardinaggio e prodotti enologia) Via G. Pepe, 19/21 – Termoli - tel. 0875 706743	-8% su tutti gli articoli in vendita
FAPI Sede Provinciale – CAF e Patronato Via Corsica, 1 – Termoli—cell. 347 3319806 - tel. 0875 83341	-20% su pratiche CAF -20% su corsi di formazione
Farmacia Cappella via Maratona, 1/B – Termoli	-10% su tutti i prodotti escluso farmaci (fascia A-C –OTC- SOP)
Farmacia Centrale Corso F.lli Brigida, 127 – Termoli	-10% su tutti i prodotti escluso farmaci (fascia A-C –OTC- SOP)
Ferramenta Carotenuto Via Martiri della Resistenza, 60–Termoli	-10 % su tutti i prodotti escluso articoli in offerta
Florio Giuseppe Autofficina Meccanica Via Arte e Mestieri, 25 – Termoli - Tel. 0875 751816	-10% su tutti i lavori di riparazione e manutenzione
"GIOIA GIUSEPPE" IMPIANTI ELETTRICI - VIDEOSORVEGLIANZA TEL. 360617049	-15 % SU PRONTO INTERVENTO
"LA VETRERIA" di Matteo e Roberto TROTTA via Arti e Mestieri, 38/c tel. 0875752098 –3463917955 - 3382322520	-10 % su tutti i lavori
Merceria "Geremia" Via Mascilongo, 34/A – Termoli	-10% su tutti i prodotti in vendita (Merceria)
OCCHIALERIA s.r.l. Via Corsica, 152 – Termoli c.so Umberto I, 73 – Termoli - tel. 0875 85547	-30% su occhiali completi di lenti da vista, visita oculistica su appuntamento, a prezzo convenzionato. Escluso promozioni
Ristorante "IL BORGO" VIA Borgo, 8 -Termoli - Tel. 0875 707347	-10 % sul conto
Ristorante "LA VIDA" Pizzeria - Self Service Via dei Palissandri, 8 – Termoli Tel. 0875 755235	-10% (max. 2 persone)
SIM-ONE Telefonia Via Margherita Di Savoia, 7-9 – Termoli via De Gasperi, 37 – Termoli tel. 0875 701423	-10% su telefonia e accessori escluso servizi e prodotti in promozione
STEFANO Abbigliamento Via Mascilongo, 71 - tel. 0875/706931	-10% su tutti gli articoli in vendita
STEMA Gioielli Via Molise,68 – TERMOLI Via Corsica, 180/bis – TERMOLI Tel. 0875 702455	-10% su tutti gli articoli

Tesseramenti e contatti

Per chi avesse intenzione di iscriversi alla nostra associazione, usufruendo di tutti i vantaggi offerti, contribuire allo sviluppo di attività ricreative, culturali, organizzative e rafforzare la nostra voce rappresentativa, può utilizzare i seguenti contatti:

e-mail: info@asstermolinord.it
web: www.asstermolinord.it

Giacomo Mascilongo (tesoriere) tel. 347 33 19 806
Luca Cappella (segretario) tel. 348 5946425