

Comunicato stampa, 6 giugno 2025

Evolveat rivoluziona il futuro dell'alimentazione con la farina di grillo. Ecco il superfood sostenibile, innovativo e salutare dell'azienda marchigiana

La startup di Camerata Picena, pioniera nel settore del cibo per animali a base di insetti, punta all'utilizzo dei suoi prodotti anche per il consumo umano. Oggi la presentazione del progetto: un modello alimentare più responsabile e circolare con ambizioni internazionali

Camerata Picena (Ancona) – Dalla farina di grillo destinata al pet food al suo utilizzo in cucina come alimento per l'uomo. È la sfida di Evolveat, startup marchigiana nata nel 2020 a Camerata Picena, specializzata nella produzione di alimenti Made in Italy per animali a base di grilli (acheta domesticus). Nel proprio stabilimento, l'azienda alleva oltre 14 milioni di insetti all'anno, puntando sulla qualità dei prodotti per un consumo consapevole.

Una realtà industriale all'avanguardia, fondata dagli imprenditori Alberto Svelto, Marco Zannini e Raffaele De Nicola, che si propone di esplorare le nuove frontiere del cibo sostenibile, adottando un approccio innovativo che combina tecnologia, rispetto per l'ambiente e una visione del consumo alimentare orientata al futuro. Da oltre due anni, infatti, l'azienda lavora attivamente per ottenere l'autorizzazione all'impiego della propria farina anche come ingrediente per alimenti di uso quotidiano.

Una proposta che rompe gli schemi del tradizionale mercato del food, proiettandosi verso un modello alimentare più responsabile e circolare. Per questo oggi Evolveat ha deciso di aprire le porte del suo impianto produttivo e illustrare un progetto che integra ricerca, sviluppo e produzione, garantendo tracciabilità e qualità lungo tutta la filiera.

«Evolveat non è solo un'azienda, ma un pioniere nel settore alimentare – afferma il direttore generale Alberto Svelto –. Il nome riflette la nostra missione: evolvere costantemente il modo in cui pensiamo, produciamo e consumiamo il cibo, spingendoci oltre i confini dell'innovazione e ridefinendo gli standard di eccellenza. Con una visione proattiva, investiamo in ricerca, tecnologia e collaborazioni per anticipare le esigenze future, supportati da un team appassionato che lavora instancabilmente per trasformare le idee più ambiziose in realtà concrete. Ogni prodotto, ricetta e servizio è frutto della collaborazione e della volontà di superare le aspettative».

L'idea nasce da una considerazione chiave: entro il 2030, il fabbisogno proteico mondiale aumenterà significativamente, mentre la crescente pressione sull'ambiente e l'utilizzo del 70% del suolo agricolo per l'allevamento convenzionale rappresentano una sfida importante. In risposta, Evolveat propone una soluzione concreta e replicabile: trasformare gli insetti in una fonte proteica efficiente, a basso impatto ambientale e facilmente integrabile nei modelli alimentari futuri. Nel catalogo dell'azienda si trovano grilli essiccati, ideali per il nutrimento di tutti gli animali, e una polvere di grillo ad alto valore nutrizionale, definita un vero "superfood", capace di contenere tre volte le proteine della carne tradizionale.

Ma il percorso di Evolveat non finisce qui. L'azienda fa parte di un ristretto gruppo di imprese europee del settore, coordinato dall'associazione belga BiiF (Belgian Insect Industry Federation), che ha sottoposto un dossier all'EFSA (European Food Safety Authority) per ottenere l'autorizzazione ad includere la propria farina di grillo tra i nuovi alimenti. L'Autorità europea ha già espresso parere favorevole e la documentazione è attualmente in fase di valutazione da parte della Commissione Europea, che dovrà concedere il nullaosta definitivo.

Nel frattempo, Evolveat guarda oltre i confini italiani. Già attiva sul piano commerciale, si sta preparando ad espandere la produzione e ad attrarre nuovi investimenti, anche attraverso campagne di crowdfunding, con l'obiettivo di conquistare una fetta più ampia di mercato nel settore B2B del pet food e del food per l'uomo.



