DOPPIOZERO

Mangiare gli insetti

Stefano Turillazzi, Laura Beani

28 Agosto 2017

Già da vari anni *Entomofagia* è un termine divenuto di moda nei paesi occidentali, soprattutto tra quei gruppi e media interessati a mettere in luce il carattere trasgressivo ed esotico di una cena a base di grilli fritti o di bruchi cucinati in agrodolce. Come tutte le mode però le luci della ribalta possono essere effimere o altalenanti: gli articoli o i programmi sull'argomento rivolti al grande pubblico stanno subendo, di fatto, una sensibile riduzione. In realtà l'interesse del mondo scientifico sulla possibile utilizzazione degli insetti come fonte di nuovo nutrimento per l'umanità nei prossimi decenni è in costante aumento, sia per risolvere problemi legati alla sicurezza alimentare che per l'individuazione delle specie più adatte. Una recente pubblicazione della FAO (2013, *The contribution of insects to food security, livelihoods and the environment*) riassume le ragioni per le quali questi organismi potrebbero essere effettivamente alla base di una nuova alimentazione per uomini ed animali. Ci sono ragioni di tipo nutrizionale (alto contenuto in proteine, grassi insaturi e altri micronutrienti essenziali) e di tipo ecologico (basso impatto ambientale degli allevamenti, limitata produzione di gas serra rispetto all'allevamento di altri tipi di bestiame, sostenibilità). Ad esempio una larva di ape contiene il 50% di proteine e il 20% di grassi insaturi. Le larve dei maschi sono periodicamente rimosse dall'arnia dall'apicultore, quindi il loro costo è zero, ma la resa calorica elevata. Conservate congelate, sono l'ingrediente base di molti piatti.



Peas & bees – Crema di piselli con larve di ape. In questa ricetta vengono dosate sette larve per commensale, profumate col polline fermentato dell'alveare.

Ricerche e pubblicazioni in merito sono diventate molto comuni ma questo nuovo libro, scritto a più mani da appartenenti al *Nordic Food Lab* di Copenhagen, offre un'interessante visione d'insieme sull'argomento *Entomofagia*. Spaziando da un esame delle ragioni per le quali gli insetti suscitano più il ribrezzo che l'appetito in un occidentale a un'indagine sulle caratteristiche organolettiche e sensoriali dei vari alimenti, il libro affronta il problema di come proporre ai consumatori occidentali specie tradizionalmente utilizzate da secoli in altre culture, con un'attenzione a volte maniacale all'estetica dei piatti. Una lunga rassegna di specie 'mangerecce' si snoda attraverso racconti personali su esperienze alimentari improbabili, vissute in varie parti del mondo. La accompagnano minuziose descrizioni sulla raccolta degli ingredienti – insetti, ma anche alghe, radici, licheni – e sui vari modi di cucinare questi organismi prelibati, a volte distillati in liquori sorprendenti.



Japanese giant hornet liquor – Liquore di calabrone gigante. Nel barattolo galleggiano una decina di calabroni Vespa mandarinia japonica: una delle specie di vespe più grandi (il corpo è lungo 5 cm) e velenose che, in alcune comunità montane del Giappone, vengono cacciate e messe vive a macerare nell'alcol, così da ottenere un liquido di colore paglierino dal profumo caratteristico.

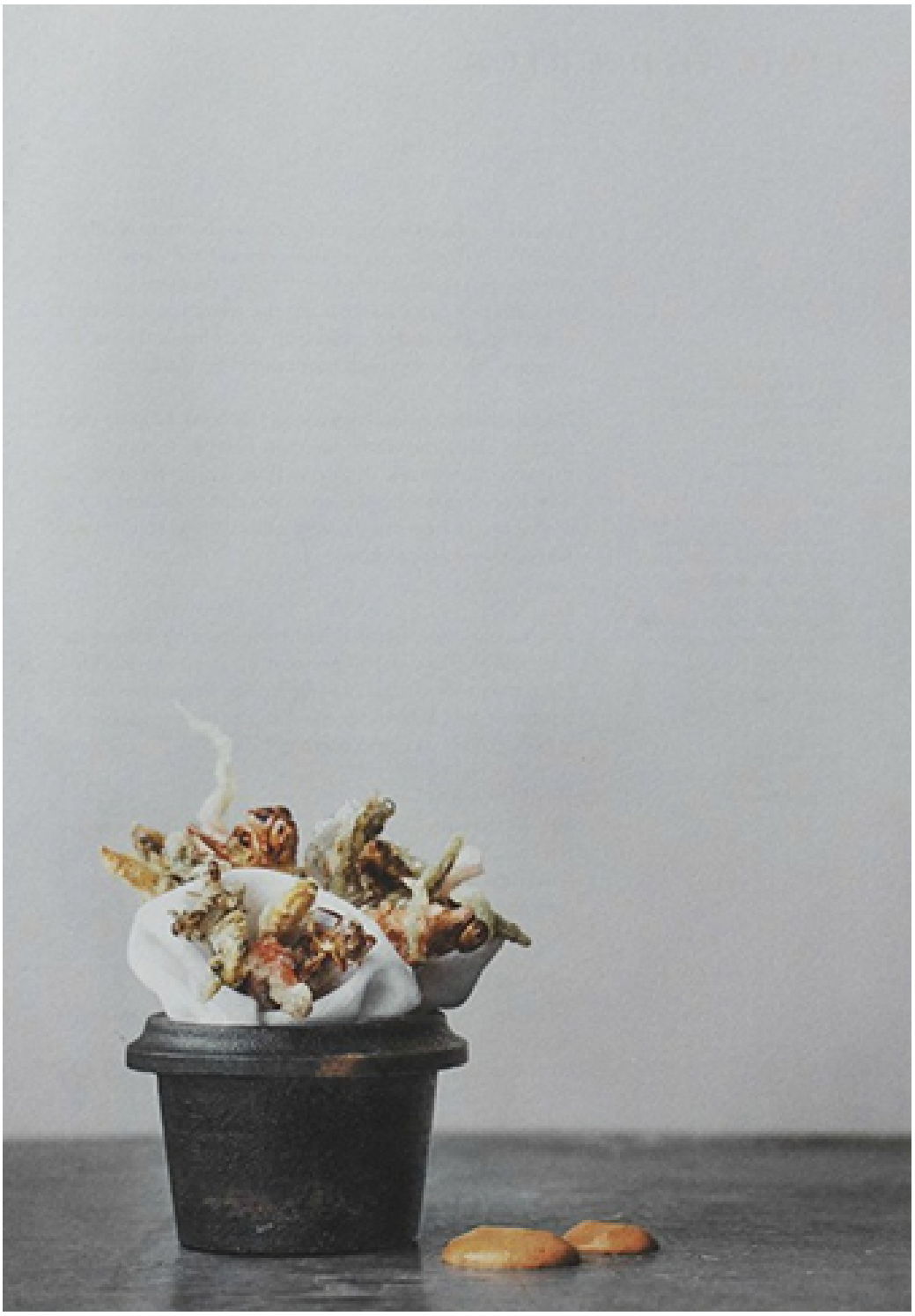
Il libro termina con una parte dedicata a ricette di alta cucina, corredate da foto molto accurate, ideate dal *Nordic Food Lab*: un team di ricerca che coinvolge chef e scienziati, nato per esplorare le tecniche culinarie di tutto il mondo e in particolare le risorse gastronomiche del profondo Nord. John Evans, uno degli autori del libro, è docente di filosofia e letteratura a Yale; Roberto Flore è un cuoco che viene dalla Sardegna (il paese del *casu marzu*, il formaggio fermentato grazie alle larve di una mosca); Michael Bom Frøst insegna scienze sensoriali a Copenhagen. Anche certi piatti esotici, ad esempio la classica tortilla messicana, possono essere arricchiti con insetti.



Bee larvae taco, Taco con larve di ape. La tortilla è coperta da molti ingredienti, alcuni usuali – verdure, carne di maiale, spezie – altri insoliti: larve di ape e steli di acetosella.

L’intento degli autori è senz’altro quello di presentare sotto vesti accattivanti l’ *Entomofagia*, pratica presente in tantissime culture, e come possa adattarsi anche ai più esigenti gusti di un consumatore occidentale. Il libro, al di là della presentazione forse un po’ troppo ambiziosa, ma comunque piacevole (un vero e proprio manuale di cucina degli insetti), si rivela una fonte di informazioni rilevanti e curiose sulle specie utilizzate nelle varie culture prese in considerazione. Ma questo testo tocca solo marginalmente i problemi che stanno alla base del futuro dell’*Entomofagia* nel nostro e in altri paesi. Nonostante si siano fatti passi avanti negli ultimi anni, non esiste ancora una chiara normativa europea sull’utilizzazione degli insetti per l’alimentazione umana. Alcuni paesi hanno scelto di derogare su certi vincoli permettendo l’uso e la commercializzazione di specie selezionate, altri, come il nostro, non permettono l’allevamento né l’utilizzazione degli insetti per l’alimentazione umana. Questo in

pratica impedisce o limita fortemente iniziative imprenditoriali qui prospettate: siamo ancora in una fase esplorativa, appunto di *Insect Project*, anche se le sue potenzialità sono concrete e il tentativo di scavalcare limiti mentali e culturali nell'approccio al cibo senz'altro innovativo.



Fish and Crick – Pesce e grilli. Invece del classico Fish & Chips, in Tailandia un cibo servito per strada è un fritto misto di gamberetti, grilli e minuscole cavallette

affogate nella maionese.

La parola chiave del libro è diversità bioculturale, evitando però di cadere nella facile trappola degli insetti commestibili che salveranno il mondo dalla fame. L'idea non è così nuova. Un secolo fa Alessandro Canestrini, un naturalista trentino, pioniere della sociobiologia e grande divulgatore, dedicava una pagina all'argomento sulla *Rivista mensile del Corriere della Sera, La Lettura* (1905).

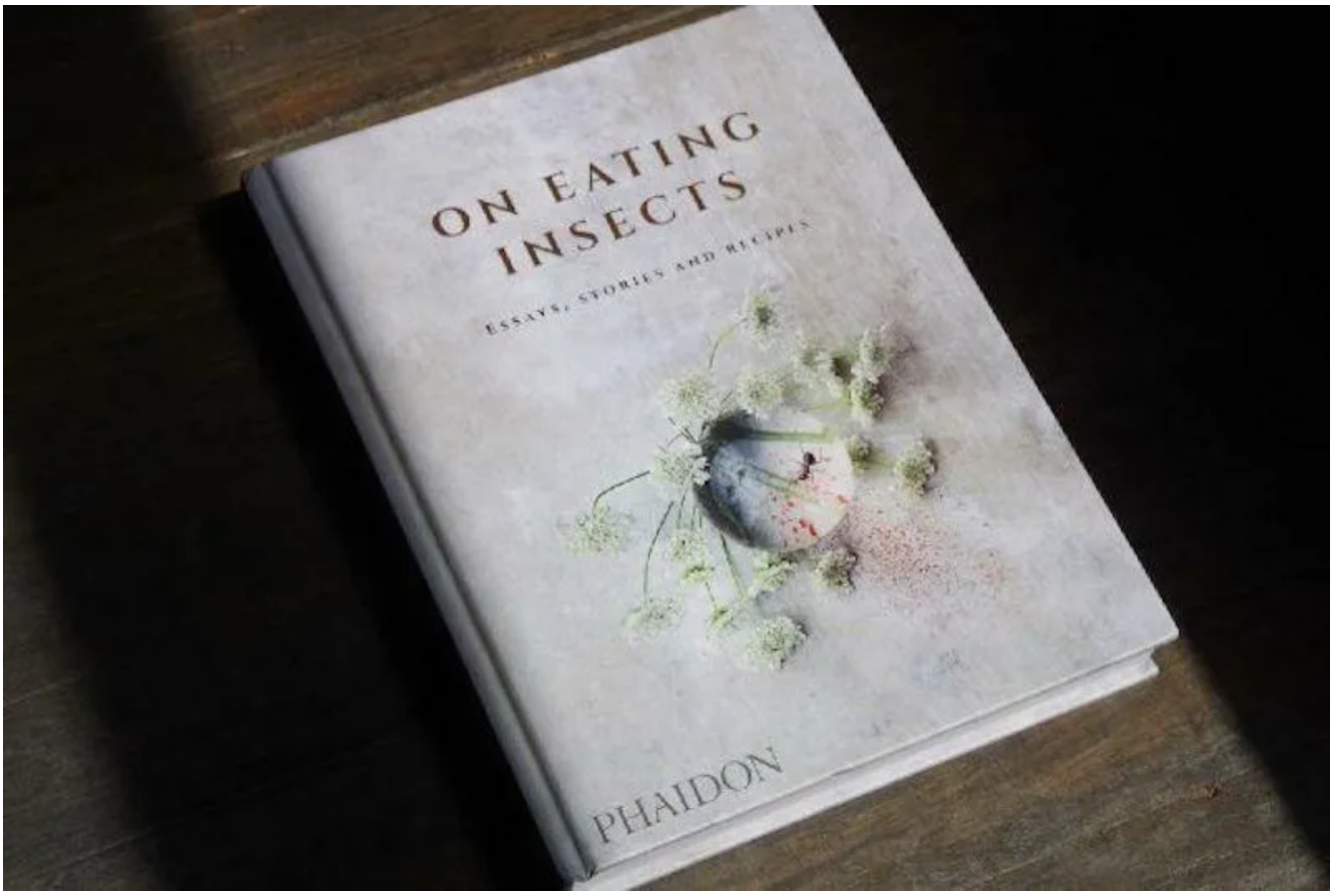
E se l'insaziabile smania di nuovi eccitanti potè trarre delle nazioni incivilite a preferire la selvaggina putrefatta, e il formaggio convertito in una metropoli di bacherozzoli, la fame impellente e la scarsezza di cibo sono stati certo i primi fattori per i quali parecchi insetti figurano tra i commestibili.

La citazione – che rinvia alla ricerca di nuovi sapori e insieme alla necessità di ricorrere per necessità a "*questa numerosa famiglia di pigmei*" – è tratta da un articolo di Roberto Valvassori (*Gli insetti. Una risorsa sostenibile per l'alimentazione. Le iniziative in Italia*), contributo a una Tavola Rotonda dedicata nel 2015 dall'*Accademia Nazionale Italiana di Entomologia* proprio a questo tema (*Atti, Anno LXIII*). È il segno di un crescente interesse scientifico e nutrizionistico, non solo culinario, per l'*Entomofagia*: risorsa globale di proteine per l'uomo e per i mangimi, sicurezza alimentare, valutazione dei rischi, problematiche inerenti all'allevamento degli insetti e filiere produttive, insetti come bio-trasformatori dello scarto alimentare. "*L'uomo è ciò che mangia*", affermava Ludwig Feuerbach, rivendicando l'unità psicofisica dell'individuo. Ma chi si nutre di insetti è piuttosto un commensale aperto a nuove esperienze e rispettoso dell'ambiente.

Laura Beani e Stefano Turillazzi sono docenti di Zoologia e Etologia, Università di Firenze.

On eating insects. Essays, stories and recipes. John Evans, Roberto Flore, Michael Bom Frøst and Nordic Food Lab, Phaidon Press, 2017.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO


ON EATING
INSECTS
ESSAYS, STORIES AND RECIPES
PHAIDON