

DOPO LO STOP DELL'ASL

## Gli insetti sulla tavola Expo Arriva il permesso al Belgio

Si chiama «entomofagia» ed è la pratica di mangiare insetti, diffusa in una parte del mondo, di cui si è molto parlato all'Expo soprattutto per gli stop ricevuti dall'Asl che ne hanno impedito la degustazione. Almeno finora. Perché, il padiglione del Belgio sembra vicino a ottenere l'autorizzazione. Per settembre.

a pagina 4 **Madeddu**

CORRIERE DELLA SERA

EXPO

L'esposizione universale

# C'è un insetto nel piatto

## Ricette con vermi e coleotteri: in arrivo il primo via libera all'entomofagia tra i padiglioni

Difficilmente mangeremo vermi a cucchiata, o prenderemo il coleottero per le corna prima di inghiottirlo: le discussioni sugli insetti come cibo del futuro vanno un po' ridimensionate, per lo meno dal punto di vista dell'immaginario. Più probabilmente il nostro approccio all'entomofagia inizierà con alimenti per i quali saranno utilizzate, insieme a ingredienti più diffusi, farine o creme ricavate da insetti accuratamente selezionati. All'Expo finora la degustazione non è stata possibile: alcuni padiglioni ci avevano pensato, ma le Asl li hanno bloccati. Ora sembra che il padiglione belga possa ottenere un'autorizzazione per settembre.

Tuttavia, il «Libro bianco sugli insetti commestibili» presentato dalla Società Umanitaria nel Padiglione dell'Unione Europea suggerisce che per quanto due miliardi di abitanti del pianeta pasteggino con animali decisamente estranei alla nostra tradizione e li trovino piuttosto buoni oltre che nutrienti, non

li imiteremo molto presto.

Lo studio, realizzato con l'Università Cattolica di Piacenza e le Università degli Studi di Milano e l'ateneo dell'Insubria, vuole fornire una base per orientare gli organi legislativi italiani e comunitari e promuovere lo sviluppo delle ricerche in materia. Perché è vero che a parità di proteine prodotte, la produzione di alimenti basati sugli insetti avrebbe sul pianeta un impatto infinitamente minore nei consumi di mangime, acqua, energie, territorio e di gas serra, rispetto agli animali che consumiamo oggi. Ma la produzione di cibo per uomini e animali basato su insetti pone questioni complesse.

«La tracciabilità, il controllo di filiera, gli standard qualitativi e sanitari devono valere anche per gli insetti», dice la dottoressa Antonia Ricci, direttrice del Dipartimento per la sicurezza alimentare dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. «E al momento ne sappiamo ancora poco: non esistono studi cui affidarsi per regolamentare il settore. A settembre però l'Efsa, Autorità europea per la sicurezza alimentare, pubblicherà la sua opinione: sarà un primo passo in que-

sto senso. Ma per ora c'è un vuoto normativo».

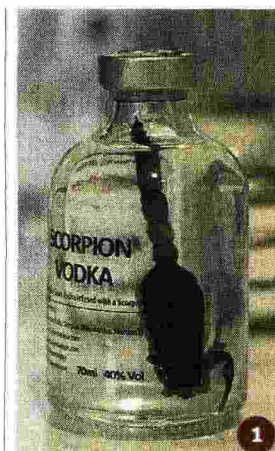
Come ammonisce il prof. Roberto Valvassori, dell'Università dell'Insubria, «È meglio che l'Italia, con la sua credibilità nel cibo di alta qualità e di controlli in campo alimentare si porti avanti e non perda il treno. Il Belgio ha ammesso il consumo di diverse specie, come la tarma della farina, il grillo domestico e la locusta migratoria; anche la Svizzera si sta attrezzando».

La scelta non manca. Sono considerate commestibili oltre 1.900 specie di insetti (su sedici milioni di specie esistenti). Secondo la Fao, gli insetti vengono consumati in novanta Paesi del mondo: su tutti, i coleotteri (31 per cento), seguiti dai bruchi (18 per cento), api, vespe e formiche (14 per cento), cavallette, locuste e grilli (13 per cento). Da noi, gli unici insetti allevati per fare da cibo sono destinati all'alimentazione dei rettili. Ma qualcuno si sta già cimentando con le ricette: Giulia Tacchini e Giulia Maffei, che col sito Entonote si occupano di divulgazione in materia, offrono privatamente agli amici degli assaggi. «Ma gli insetti sono semplici ingredienti:

per esempio usiamo il grillo nella farina di un biscotto, o la camola del miele, che è molto dolce, per una crema». Il giorno in cui ci vendicheremo della zanzara mordendola voluttuosamente è ancora lontano.

**Paolo Madeddu**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1



2



3

1 Con gli insetti si fanno anche gli alcolici: ecco la vodka «condita» con lo scorpione 2 Le cavallette da gustare al sacchetto 3 Infine le larve, disponibili — per chi ha coraggio — in scatola

90

**I Paesi**  
del mondo che  
consumano  
coleotteri,  
bruchi e simili

2

**I padiglioni**  
di Expo che  
hanno cercato  
di portare  
gli insetti

”

La docente  
Controllo  
di filiera,  
tracciabilità,  
standard  
qualitativi  
e sanitari  
devono  
valere  
anche  
per questi  
«nuovi»  
alimenti

”

I blogger  
In generale  
sono solo  
ingredienti:  
usiamo  
il grillo nella  
farina  
dei biscotti,  
o la camola  
del miele,  
che è molto  
dolce, per  
una crema