



Risotto di bachi e "bisi" e farina di grilli

L'entomologo fa lo chef

A Padova, il congresso nazionale degli studiosi di insetti fa il punto sul cibo del prossimo futuro: formiche e larve

di Silvia Quaranta

A ben pensarci, colore a parte, non corre poi tanta differenza tra un grillo e un gamberetto: e chi ha provato entrambi assicura che i primi, una volta fritti, siano molto più gustosi dei secondi. Ma tra gli insetti edibili, quelli buoni anche nel piatto, spiccano anche cavallette, formiche, larve. L'idea, alle nostre latitudini, fa ancora storcere il naso a molti ma, vista la tradizione veneta, qualcuno pensa già ad accostamenti come bachi e "bisi". Gli entomologi padovani, tra cui si affollano studiosi e assaggiatori senza frontiere, s'interrogano da tempo sul tema, che ieri è stato al centro della prima giornata del loro congresso nazionale, in aula magna di Palazzo Bo. «A creare resistenza, qui nelle nostre zone, c'è soprattutto un

fattore culturale, ma gli insetti sono considerati ottimo cibo in gran parte del mondo» assicura Antonia Ricci, dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, intervenendo al convegno. E se proprio non li vogliamo nel nostro piatto è il caso di abituarsi a pensare che, con ogni probabilità, entreranno in quello dei nostri figli o nipoti. La buona notizia, però, c'è: se vi state già immaginando a sgranocchiare cavallette, degustare spiedini di grilli o trangugiare minestre di formiche, sappiate che l'impatto potrebbe essere un po' più soft. Almeno visivamente. «Gli scenari più interessanti» spiega infatti Ricci «a mio giudizio sono quelli che si aprono con i prodotti a base di proteine: penso soprattutto alle farine. Ho assaggiato io stessa dei biscotti a base di farina di grillo, per esempio, e devo dire che a mangiarli sem-

bravano normalissimi frollini. Ma se vedi scritto "grillo" sull'etichetta forse ci pensi due volte prima di comprarli». Eppure i così bistrattati insetti, che nell'immaginario collettivo di molti italiani oscillano tra i passiti molesti e l'orrido ospite che non vorresti mai trovarti in casa, hanno ottime caratteristiche nutrizionali, tanto da rappresentare una validissima alternativa alla carne. E non solo: «pensiamo alle barrette per gli sportivi» suggerisce Antonia Ricci «usando farina d'insetto avrebbero un contenuto proteico elevato e di ottima qualità. Anche perché, se poi ci aggiungi per esempio il cacao, sanno semplicemente di cioccolata. Dal punto di vista commerciale, sarebbero un trait d'union perfetto». La merenda dei campioni, insomma, potrebbe avere a breve una morbida crema al latte fra due croc-

canti biscottini di cavalletta. Anche in termini di allevamento, l'insetto vince di gran lunga sui rivali "maggiorati": «Produrre un chilogrammo di grilli» continua la studiosa dell'Istituto Zooprofilattico «è decisamente più economico che produrne uno di carne: mi servono meno acqua, meno mangimi, meno suolo. L'impatto ambientale è minore, il costo anche, l'apporto energetico uguale. E la disponibilità è elevatissima: tanto che, secondo alcuni, gli insetti potrebbero rappresentare la risposta al bisogno alimentare di un pianeta in crescita. Se sia vero, chissà». Certo un po' di attenzione, per evitare rischi, è d'obbligo: noi siamo quello che mangiamo, e questo vale anche per i nostri alimenti. Se vogliamo che il nostro cibo sia sano deve essere allevato in strutture adeguate e, soprattutto, con mangimi sani.



Farine di insetti per fare biscotti o barrette proteiche, e a destra insetti pronti per essere mangiati, all'Expo di Milano: l'ultimo grido dello Street Food



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.