

Attualità In Cambogia Angelina Jolie ha addentato (con un certo gusto) un ragno fritto

Davvero in futuro mangeremo gli insetti?

Vero ha interpellato Simone Belluco, esperto in scienze alimentari, che spiega: «Sono proteici ma non sostitutivi della carne. I rischi per il consumatore? Mancano i dati»

Furia Berti

Milano - Marzo

Angelina Jolie si fa riprendere dalla *Bbc* in Cambogia con i figli mentre prepara una frittura di grilli, scorpioni e cicale. Poi prende un grosso ragno nero, stacca le zampe e le assaggia con la stessa nonchalance con cui noi mangiamo un grissino. Mentre rabbriviamo, lei rassicura: «Ha un buon sapore». Sarà vero? Secondo uno studio dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie, realizzato in occasione di Expo da Simone Belluco, ricercatore in scienze alimentari, nel mondo si consumano più di mille specie di insetti, dai coleotteri alle formiche. Nel 2050, si stima, ci saranno più di nove miliardi di persone da sfamare su un pianeta con sempre meno risorse e terre coltivabili e gli insetti potrebbero essere un alimento necessario.

In Olanda e Belgio li vendono al super

Per ora sono solo una straraganzza di nicchia per gli esperimenti di estrosi chef, come Moshe Basson che nel suo ristorante Eucalyptus di Gerusalemme fa un ragù con le cavallette fritte e il pomodoro, o René Redzepi del Noma di Copenaghen che propone la salsa di pesce fermentata con le cavallette, oppure gli insetti glassati usati come guarnizione dei cioccolatini del locale parigino Le Festin Nu. In Inghilter-

STRAVAGANTE

Il bizzarro pasto di Angelina Jolie (41 anni): l'attrice, a favore di telecamere, ha assaggiato ragni e grilli fritti. Una consuetudine alimentare della Cambogia, il Paese che l'ha ospitata con i suoi figli.

BBC World News Exclusive



ra il marchio Nutribug vende la pasta con le cavallette, sostenendone il valore nutritivo: ha più vitamina B12 del salmone, più calcio del latte e nove aminoacidi essenziali. Però, come spiega Belluco, «in Europa non esiste una normativa sul consumo di insetti per uso alimentare».

Ma si vendono lo stesso?

«Alcuni Stati, in assenza di un regolamento, hanno interpretato le normative sui cosiddetti novel food e hanno stabilito di decidere da soli. Così in Olanda e in Belgio i prodotti a base di insetti si possono trovare anche nei supermercati. Poi ci sono i casi come il martzu, formaggio sardo che si fa con

le larve di una mosca, che non può essere venduto nella distribuzione ufficiale».

Rischi per il consumatore?

«Dal punto di vista della sicurezza alimentare non risultano esserci rischi aggiuntivi rispetto a quelli conosciuti per gli allevamenti di animali che già consumiamo. C'è la possibilità che facciano da vettore per malattie come la listeria o la salmonella, ma vale anche per altre specie. Inoltre, alcuni insetti possono produrre o accumulare tossine e sostanze che si trovano nei mangimi. Ricordo che, anche se gli insetti vengono mangiati da anni nel resto del mondo, non esistono allevamenti intensivi, stanno nascendo in questi anni: quindi mancano dati e dobbiamo ancora capire gli scenari e i veri rischi biologici possibili».

Dal punto di vista nutrizionale gli insetti possono sostituire la carne?

«In natura esistono migliaia di specie, molte ricche di pro-

teine e grassi insaturi, quindi considerate molto nutrienti. Ma anche la Fao ha sottolineato che non sostituiscono la carne: sono un possibile supporto nell'alimentazione per diversificare le fonti proteiche e ridurre il consumo. Il punto centrale resta la sostenibilità ambientale in termini di produzione di gas serra, utilizzo di acqua, spazio e mangime. Basta pensare che gli insetti possono convertire due chili di cibo in un chilo di massa, mentre un bovino necessita di otto chili di cibo per uno di peso aggiuntivo».

In fondo, però, se non li mangiamo è soprattutto per una questione di abitudine: come si fa a convincere chi prova disgusto?

«Il pregiudizio culturale è il maggior ostacolo ma molto dipenderà da come verranno presentati. È probabile che si consumino sotto forma di farine e prodotti lavorati come i dolci, oppure che rimangano un cibo di nicchia per curiosi».