

QUARTIER DEL PIAVE E VALLATA

I miei cioccolatini al ripieno di grill



Michela Bertola

Le larve di coleottero, le falene, i grilli tostati e coperti di cioccolato. La dieta della veterinaria Michela Bertola è fatta (anche) di "creature tascabili". Che sono la sua passione fin da bambina. Da quando, a Solighetto, girava con i lombrichi nel grembiolino. Storia di una passione che forse, in futuro, divideremo tutti

dalla tradizione e con un hobby particolare", ci ha confidato Michela.

Michela, quando è nata la tua passione per il mondo degli insetti? Fin da piccola gli insetti mi sono sempre piaciuti, giravo con i lombrichi nel grembiolino. A casa con la famiglia ho sempre allevato diverse specie di animali, soprattutto da cortile. Con il trasferimento a Legnaro per studio non ho più avuto la possibilità di tenere animali di media taglia e quindi ho riscoperto la passione per queste creature che potrei definire tascabili, non hanno bisogno di grossi spazi.

Una passione che col tempo è diventata sempre più forte. Li osservavo per ore, i comportamenti, le metamorfosi, il loro ciclo vitale. Mi sono appassionata tantissimo fino ad averne decine di migliaia. Inizialmente sono partita con quelli che possiamo definire ornamentali come gli insetti stecco, le farfalle ed i coleotteri. Quando ho iniziato la tesi l'idea che gli insetti potessero costituire un alimento in Europa mi ha aperto un mondo. Questi animali hanno delle proprietà uniche, oltre ad essere molto nutritivi riescono ad eliminare i batteri resistenti ai farmaci.

In questo momento cosa stai allevando? Insetti stecco, coleotteri, grilli e una tipologia particolare di farfalle.

Quali si possono mangiare? Le larve



di Gloria Girardini

“Nessuna persona sensata si interessa alle mosche, e soprattutto, ahimé, non le ragazze”. Una frase provocatoria quella dell'entomologo e biologo svedese Fredrik Sjöberg che però vede in **Michela Bertola** un'eccezione. Michela, 28 anni originaria di Solighetto, si è laureata brillantemente alla facoltà di Veterinaria dell'università di Padova ed è ricercatrice presso lo Zooprofilattico delle Venezie a

Legnaro. Un percorso di studi che l'ha portata a confrontarsi con tutte le sfaccettature del mondo animale, tra cui gli insetti. Una "classe", così definita dalla tassonomia, che è ancora tutto da scoprire e che può portare incredibili benefici all'uomo e al pianeta. Infatti la risposta all'allevamento intensivo che consuma più di quello che produce, ai batteri super resistenti e al mantenimento della popolazione mondiale, potrebbe giungere da questi animali da sempre disprezzati e sottovalutati. Negli ultimi anni ha preso piede in Europa e in Italia la Novel Food, si tratta di nuovi alimenti che un tempo non avremmo mai pensato di vedere o mangiare sulle nostre tavole, tra questi gli insetti. Una possibilità che è stata colta da Michela che si è lanciata con entusiasmo nell'hobby dell'allevamento di queste piccole creature. "Ammetto di essere una veterinaria un po' diversa

QUARTIER DEL PIAVE E VALLATA

0



di coleottero e di falena per quanto riguarda le specie che allevio io, gli insetti secco è meglio evitare, sono un pochino secchi (aggiunge ridendo). La fase larvale è il momento migliore, con la crescita tendono ad essere meno gustosi.

Che sapore hanno? Non hanno un gusto deciso come la selvaggina, ricordano il pollo per esempio. Possono avere il sapore delle noccioline, dipende molto da quello che gli dai da mangiare.

Con cosa li nutri? Per una questione di economia circolare a basso impatto ambientale gli do gli scarti dell'orto, granaglie e tuberi, non hanno bisogno di acqua. E' un buon modo per ottimizzare tutte le risorse.

Come funziona il processo di preparazione degli insetti?

Gli insetti non essendo dei vertebrati non hanno una normativa al riguardo. Ovviamente da veterinario mi sono documentata con una serie di articoli e di studi per trovare il processo adeguato perché non provassero dolore. Dicono che il freddo è il modo ottimale per ucciderli evitando che soffrano. Essenzialmente li metto nell'abbattitore a meno 20-80 gradi e in pochi secondi muoiono, poi li lavo e li lavoro.

Cosa ne pensano i tuoi amici di questo tuo hobby? Per amici e conoscenti molto coraggiosi ho fatto cene con

antipasti o dolci a base di insetti. Sono diversi i motivi che li hanno portati a provare questa esperienza, come l'idea che non c'è alcuno spreco di risorse e il fatto che in altri paesi sono una pietanza. C'è curiosità e qualcuno rimane sorpreso, in molti si aspettano gusti particolari o la sensazione del viscido, cosa che non succede se la "carne" è lavorata adeguatamente. In diversi mi hanno chiesto di provare la proteina, ma senza vedere la provenienza per cui ho utilizzato la farina di grillo per fare la pizza.

Hai una ricetta culinaria da proporci, a parte la pizza con la farina di grillo? Grilli tostati salati e ricoperti di cioccolato; sono molto buoni.

Sono una fonte di proteine che fa parte della dieta di diverse culture, come mai gli occidentali sono meno predisposti a questa tipologia di alimentazione? Si tratta di una questione di risorse, qui avevamo e abbiamo animali da allevare e lo spazio per farlo a differenza di altri paesi, anche se anche in Italia ci sono dei casi in cui si mangiano gli insetti come per il formaggio sardo Casu Frazigu che è colonizzato dalle larve della mosca del formaggio. Non essendoci stato comunque il bisogno di nutrirsi di insetti, nel mondo occidentale gli sono stati attribuiti una serie di caratteristiche negative, come l'essere sporchi e portatori di malattie, quando invece questi sono molto meno



soggetti alle patologie rispetto ad altri animali e sono puliti, vivono spesso nei prati a parte gli scarafaggi che sono un'eccezione.

Quest'anno abbiamo visto, con il Coronavirus, quanto può essere pericoloso cibarsi di animali particolari, ci sono rischi anche con gli insetti? Gli insetti possono essere vettori di malattia, basti pensare alla West Nile o alla Malaria, trasmettono un patogeno da una specie all'altra. Ma gli entomi (altro nome degli insetti) non hanno malattie proprie che si sviluppano e attaccano i mammiferi o l'uomo, par-



liamo di sistemi immunitari evolutivi complessi e decisamente differenti. Le epidemie emergenti riguardano la fauna selvatica o animali in stretto contatto con l'uomo o che si avvicinano ad esso perché gli habitat in cui vivono stanno rimpicciolendo.

C'è la possibilità quindi che gli insetti diventino il cibo del futuro?

Mangiare una bistecca è molto più gustoso e soddisfacente per una persona, ma nell'ottica della sostenibilità e del consumo di risorse credo che questa tipologia di dieta possa prendere piede. Sì, sarà il cibo del futuro.

Manca però ancora un'adeguata regolarizzazione del mercato.

L'Europa sta lavorando su questo aspetto attraverso l'Efsa, società europea per la sicurezza alimentare. Sono stati raccolti diversi studi sui patogeni e le cariche microbiche degli insetti, è stato osservato che non c'è pericolo se allevati correttamente. Gli insetti non si possono prendere in natura e darli in commercio, quello non sarebbe totalmente sicuro.

Quindi gli insetti del mio giardino non li posso mangiare?

Puoi mangiarli se sottoposti ad analisi e cotti adeguatamente. Ma con l'allevamento ne garantisci totalmente la sicurezza e il controllo che è l'obiettivo di una filiera alimentare.

Spiedini di gamberetti, zucchine e grilli

In alto a sinistra: un grillo

A sinistra: un insetto secco