

Insetti in tavola, «sono gli chef che possono fare la differenza»

written by Redazione
17 Novembre 2015





Il brodo di grilli dello chef sardo Roberto Flore

Fino a ieri trovare un insetto nel piatto era solo il segno del peggior livello di un locale, oggi può anche essere la proposta gastronomica più trendy e corretta in

termini di sostenibilità alimentare. Basti pensare che nella cucina con cavallette e larve di scarabeo si cimenta niente meno che René Redzepi, del Noma di Copenaghen, giudicato a più riprese il miglior ristorante al mondo. Non si tratta solo di provocazioni o virtuosismi culinari, ma di una precisa linea di ricerca e sviluppo inquadrata a partire dagli anni Novanta dalla Fao, che nel consumo di insetti vede una delle risposte a quella che è stata anche la domanda dell'Expo: come sfamare un pianeta sempre più affollato che chiede cibo sicuro e nutriente e, nello specifico, dove trovare fonti di proteine a minore impatto ambientale, disponibili per tutti.

Osservata da un punto di vista è globale, l'entomofagia (è il termine con cui si indica il mangiare insetti), in realtà, non è poi questa gran stranezza, essendo pratica diffusa in Oriente, in Africa e in Sud America. Ed ora è molto più che un'ipotesi nei Paesi sviluppati. L'esposizione milanese è stata teatro del primo evento ufficiale in Italia in cui si sono mangiati insetti (nel padiglione del Belgio, Paese dove è stata autorizzata la commercializzazione di una decina di specie per uso alimentare umano, che si possono trovare anche al supermercato), convegni e pubblicazioni si sono moltiplicati e a pochi giorni dalla chiusura dell'evento è arrivato il sì del Parlamento europeo alla semplificazione delle procedure di autorizzazione del cosiddetto novel food, ossia tutto ciò che non è mai stato considerato cibo prima, comprese meduse, nuovi coloranti e cibi costruiti in laboratorio.



Per saperne un po' di più ci siamo rivolti a chi da tempo si dedica allo studio degli insetti per fini alimentari, Marco Ceriani, esperto in nutrizione e fondatore, sei anni fa, di Italbugs, che si occupa di ricerca e sviluppo di matrici alimentari sicure da insetti, per realizzare materie prime e nuovi alimenti. È insediata nel PTP Science Park di Lodi, primo parco tecnologico in Italia dedicato all'agroalimentare.

Cosa comporta la recente mossa dell'Europa sul novel food?

«Non che si possono produrre, vendere e consumare insetti. La normativa Europea non lo permette, anche se in alcuni paesi, come Belgio, Olanda e Francia, questo avviene già grazie a delle leggi nazionali, ma solo per il mercato interno. Ora il Parlamento ha dato un parere positivo sul novel food, significa che non ha ravvisato rischi o problematiche. È un passo che ormai ci si aspettava e che dà un'accelerata agli studi e alle ricerche».

Quanto passerà, quindi, prima di sgranocchiare cavallette?

«Bisognerà costruire delle leggi che dicano in che modo gli insetti potranno essere allevati e venduti. Si tratta in pratica di introdurre un nuovo elemento nella catena alimentare, prodotti che non sono mai stati commercializzati né consumati prima, dei quali occorre sapere cosa contengono e quali pericoli comportano, un percorso del tutto legittimo e normale, come per qualsiasi altra novità, fatto di analisi e verifiche. Nessuno ce l'ha con l'insetto...».

Dovrà però ammettere che non sembra una prospettiva golosa...

«Il gap europeo sul consumo di insetti è dato dal fattore disgusto, ma si può superare, come insegna la storia alimentare. Le patate ci hanno impiegato un po' prima di essere apprezzate e la melanzana a passare da "insana" a regina del cucina mediterranea. Oggi però il processo è molto più rapido, basti pensare al successo del kebab e del sushi, molto distanti dalla nostra tradizione, e l'Expo ha ulteriormente accelerato il confronto e gli scambi».



Un piatto con insetti dello chef belga David Creëlle

In che modo gli insetti possono essere resi meno disgustosi?

«Credo che un ruolo fondamentale possa recitarlo l'alta gastronomia. Che li propongano un locale del calibro del Noma o Carlo Cracco significa che hanno una valore gastronomico e sensoriale. Più in generale passa dagli chef la capacità

di elaborarli in forma di brodi o estratti, di creare del cibo destrutturato come hamburger, polpettoni. Parlare di insetti commestibili non vuol dire mangiarli così come sono - è l'ipotesi più lontana nel nostro contesto -, ma utilizzarli per realizzare oli o farine perché no. Prima di tutto però c'è il grande capitolo dell'alimentazione degli animali nel quale gli insetti andrebbero a sanare alcuni problemi come l'estensione sproporzionata delle coltivazioni di soia per realizzare mangimi, o veri e propri controsensi come il fatto ai polli si danno sfarinati di pesce, mentre al pesce d'acquacoltura la soia, che mai in natura avrebbe occasione di mangiare».

Perché gli insetti sono il cibo del futuro?

«Perché la popolazione aumenta e sta cambiando dieta. Cina e India oggi vogliono nutrirsi di proteine ma non sarà possibile averle con l'allevamento tradizionale. Gli insetti hanno un ottimo indice di conversione nutrizionale, significa che con un meno di due chili di mangime vegetale si ottiene un chilo di proteine, per ottenere la stessa quantità nei bovini servono dieci chili di mangime. Questo accade perché non sprecano energia per mantenere la temperatura del corpo. E poi necessitano di poca acqua, di poco terreno, hanno deiezioni minime e producono pochi gas serra, insomma un impatto ambientale limitato a fronte di un importante apporto nutrizionale».

Quali nutrienti contengono?

PROTEINE I contenuti a confronto	per 100 g di prodotto fresco
Locusta e cavalletta (larva)	14-18
Locusta e cavalletta (adulto)	13-28
Baco da seta	10-17
Tarma della farina (larva)	14-25
Grillo (adulto)	8-25
Termite (adulto)	13-28
Carne bovina	19-29
Sgombro	16-28
Pescogatto	17-28
Aragosta	17-19
Gambero	16-19
Gamberetto	13-27
Seppia, calamaro	15-18

Fonte, Fao 2012

«Soprattutto proteine, ma anche grassi polinsaturi, come gli Omega 3, alcuni sono pure ricchi di ferro e minerali. Sono inoltre poveri d'acqua, il che li rende un vero concentrato di elementi, con valori superiori rispetto a carne e pesce. I contenuti nutrizionali possono poi variare in base a come vengono alimentati e questo è uno dei temi allo studio ».

Ma sono sicuri?

«Quelli individuati come più interessanti per essere introdotti nella catena alimentare non contengono veleni per l'uomo. Anche la possibilità che trasmettano malattie infettive è remota, visto che hanno un dna molto diverso dal nostro. I rischi sono più che altro legati agli allergeni e alle contaminazioni ambientali, nello stessa esatta maniera per la quale una mela, riconosciuta come commestibile, può essere diventare pericolosa se piena di pesticidi. L'aspetto da mettere a punto è proprio questo, trovare le modalità migliori per una produzione sicura».

Con Italbugs su quali specie sta lavorando?

«Una nostra peculiarità è lo studio del baco da seta, di cui l'Italia era il secondo produttore al mondo. È interessante anche perché riprendere l'allevamento comporterebbe un recupero del territorio, visto che si nutre solo di gelsi, e della produzione della seta. Ci occupiamo anche di grilli, cavallette e di un insetto simile al baco da seta, il Mopane Worm, presente e consumato nel Sud dell'Africa. L'obiettivo è mettere in commercio degli estratti, ovviamente con una produzione realizzata all'estero».

Il legislatore italiano ha già posto attenzione all'allevamento e alla commercializzazione di insetti?

«Al momento no, neanche sul versante dell'alimentazione animale. Ma dovrà confrontarsi con questo tema perché il mercato si sta aprendo e le spinte sono sempre maggiori, tra Stati che li hanno già autorizzati e le posizioni dell'Europa. Occorrerà farlo per non essere tagliati fuori».

Insomma la strada è segnata...

«Con le dinamiche demografiche in atto, direi di sì. Non significa, si badi bene, che si dovranno mangiare per forza insetti, né che sostituiranno ogni altra fonte di proteine, sono però delle alternative, come del resto alghe, meduse e carne in provetta...».

Lei quali insetti ha avuto modo di assaggiare? Come sono?

«Ho mangiato grilli, cavallette, camole, il casu marzu cioè il formaggio trasformato da larve di mosca, mopane worm e pulce d'acqua, in Oriente sono proposti prevalentemente fritti, che è anche una modalità che offre maggiore igiene. Il paragone più calzante è quello con i crostacei, in generale si può dire che hanno un gusto che non disturba, niente di acido o strano. A tutti, del resto, è capitato di trovarsi in bocca un vermetto dopo aver addentato un'albicocca e, a

parte la diversa consistenza, al palato non ha dato sensazioni sgradevoli. Il resto, come dicevo, lo possono fare gli chef. Recentemente ho mangiato una zuppa di zucca, panna e cavallette niente male».