

17 Novembre 2015

Lo chef: «Insetti? In Cina ho assaggiato di tutto, ma non ho trovato spunti per la mia cucina»

Sulla nuova frontiera del cibo abbiamo chiesto il parere del bergamasco Marino D'Antonio, executive dell'Opera Bombana di Pechino





Se in Italia sono proibiti, in tante altre aree del mondo gli insetti fanno

tranquillamente parte dell'alimentazione e i nostri chef al lavoro da quelle parti hanno occasione di assaggiarli. Cosa ne pensano? L'abbiamo chiesto a Marino D'Antonio, executive bergamasco, di Cisano, dell'Opera Bombana, il locale aperto a Pechino dal tristellato.

«In Cina alcuni insetti sono mangiati regolarmente in regioni del sud, Hangzhou e Jiangsu, – ci racconta – anche scorpioni e cavallette, nello Yunnan, sono reperibili ma non sono molto comuni. Le formiche rosse giganti sono una vera prelibatezza per qualche cinese e servite solo in occasioni particolari. Sembra abbiano un potere afrodisiaco e sono molto costose: si fanno essiccare, si tolgono le zampe e si servono soffritte con verdure e salsa di soia. Le larve del bambù, invece, sono solitamente servite fritte, mentre il baco da seta, molto comune, viene cucinato saltato in pentola con olio e salsa di soia e spinaci o sedano oppure servito su uno spiedino e immerso in un brodo bollente con molte spezie e tanto peperoncino».

«Io ho assaggiato il baco da seta – svela – quello con il sedano e la salsa di soia. Era morbido, quasi gelatinoso dentro e croccante fuori, ma il sapore non è intenso, anzi è un po' blando. Poi ho provato gli scorpioni, serviti sullo spiedino e grigliati. Anche in quel caso il sapore era coperto dal peperoncino e della griglia. Non si tratta comunque di un gusto forte o caratteristico, potrebbe ad un pesce o un pollo crudo scondito. Ho provato anche le formiche, ma non erano state pulite bene e qualche zampetta mi è rimasta in gola, una sensazione spiacevole. Il sapore era come di pollo fritto, mentre le cavallette fritte sono come le patatine».

Lo chef ha assaporato un campionario piuttosto vasto di insetti, ma non è stato colpito dal loro pregio gastronomico.

«Onestamente al momento non mi danno grandi spunti per i miei piatti anche perché faccio cucina tradizionale italiana – evidenzia D'Antonio -. Sono comunque un alimento ricco di proteine e sali minerali e andrebbero forse rivalutati».