

«Cameriere, c'è un grillo nel mio piatto!»



Al via la vendita di alimenti a base di insetti

Polenta con grilli croccanti thailandesi, spiedini misti di cavallette, lasagne al forno ripiene di millepiedi. Quello che per alcuni rappresenta un menù dell'orrore, da qualche giorno è realtà: dal primo gennaio 2018, infatti, è possibile produrre e vendere anche in Italia alimenti a base di insetti. Una rivoluzione concessa dall'entrata in vigore di un regolamento dell'Unione Europea che disciplina i cosiddetti *novel food*. Gli insetti potranno finire nel piatto sia come nuovi alimenti che sotto forma di prodotti tradizionali di alcuni Paesi, Thailandia e Cina in testa.

L'entusiasmo per la novità, però, non sembra contagiare i palati nostrani, anzi. Secondo una recente indagine della **Coldiretti**, il 54% degli italiani è contrario alla loro introduzione e considera gli animaletti a sei zampe totalmente fuori luogo rispetto alla tradizione culinaria tricolore. Solo un 16% si dichiara favorevole, mentre gli indifferenti si attestano al 24%. E se da un lato l'idea di consumare farine di insetti passa più favorevolmente, il pensiero di ingurgitarli interi disgusta la gran parte delle persone.

Eppure la scelta potrebbe

Ragù di cavallette, millepiedi cinesi affumicati, farina di vermi giganti thailandesi...

essere vasta e assortita: sono circa duemila le specie commestibili al mondo. Iperproteici, gli insetti sono visti come uno dei possibili freni alla malnutrizione: per questo la Fao, l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, ne incoraggia il consumo. Oggi già due miliardi di persone, soprattutto nei Paesi sottosviluppati, se ne nutrono. Ma coleotteri e bruchi saranno privi di agenti di rischio per la salute dei consumatori nostrani?, si domanda intanto la **Coldiretti**. «Sono prodotti lontanissimi dalla nostra cultura alimentare e il loro arrivo solleva dei precisi interrogativi di carattere sanitario e salutistico ai quali è necessario dare risposte, facendo chiarezza sui metodi di produzione e sulla provenienza e tracciabilità», ammonisce il presidente nazionale **Roberto Moncalvo**.

In attesa di conoscere come e quanto questa novità impatterà sulle tavole italiane, c'è già chi studia nuovi menù. Dalla pasta all'uovo fatta a mano e condita con ragù di cavallette, possibile alternativa al macinato, ai millepiedi cinesi arrostiti e affumicati, papabili surrogati degli affettati. Per chi è ghiotto di patate fritte, invece, c'è chi giura che i vermi giganti della farina, originari della Thailandia, abbiano lo stesso gusto dei tuberi, addirittura con un sentore che ricorda il pollo.

Re indiscusso della tavola entomologica sarà il baco da seta all'americana, seguito dalle succulenti farfalle fritte delle palme dalla Guyana francese. Destano interesse pure le tarantole arrostiti del Laos e persino le cimici d'acqua della Thailandia. I più coraggiosi potrebbero poi lanciarsi nell'assaggio di scorpioni e scarabei, proposti anche come ultima frontiera dell'aperitivo di tendenza.

L'entomofagia punta a sfatare alcuni tabù, ricordando che questi animaletti a lungo hanno sfamato generazioni umane. Insomma, vincendo un certo ribrezzo, ce ne sarebbe per tutti i gusti.

Adriana Vallisari