

A tavola con gli insetti

A Piacenza si parla di entomofagia
con il Prof. Paul Vantomme della FAO

Grande interesse e partecipazione di pubblico al CaffExpò “A tavola con gli insetti, l’entomofagia è ancora un tabù?” tenutosi presso l’Auditorium della Fondazione di Piacenza e Vigevano a Piacenza il 22 Gennaio 2014. Ospite d’eccezione è stato il Prof. **Paul Vantomme**, esperto di insetti e *Senior Forestry Officer Non-Wood Forest Products* della FAO, intervistato dal Dott. **Giovanni Sogari**, dottorando Agrisystem dell’Università Cattolica di Piacenza.

L’evento è stato moderato dal Prof. **Piero Cravedi**, Direttore dell’Istituto di Entomologia e Patologia vegetale dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e coordinato dal Prof. **Ettore Capri**, Direttore del Centro di ricerca Opera e da **Miriam Bisagni**, responsabile dell’associazione di consumatori Piace Cibo Sano.

L’incontro è cominciato con l’introduzione del Professor Cravedi che ci ha ricordato, con il libro dal titolo molto eloquente “*Why not eat insects?*” (1885) di Vincent M. Holt, come già a fine XIX secolo il tema dell’incontro “a tavola con gli insetti” fosse ritenuto meritevole di interesse. L’entomofagia, cioè il consumo di insetti, è una pratica alimentare comune in alcuni Paesi dell’America Latina, Asia, Africa e Oceania. Sono infatti quasi 2.000 le specie di insetti commestibili (tra cavallette, grilli, larve di coleottero, formiche, scarabei e falene), che entrano nella dieta alimentare di oltre 2 miliardi di persone nel mondo.

Il Prof. Paul Vantomme ha spiegato come la FAO, l’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’alimentazione e l’agricoltura, negli ultimi anni stia promuovendo la ricerca e l’allevamento di insetti in quanto cibo nutriente, economico ed ecologico. Dal punto di vista nutrizionale gli insetti presentano proteine di buona qualità (come la carne) e di grassi

buoni (del pesce), e sono ricchi di vitamine e sali minerali; la loro produzione è sostenibile anche dal punto di vista ecologico.

D’altra parte, l’incremento della popolazione, i cambiamenti climatici che mettono a rischio la produzione alimentare e le risorse del nostro pianeta, insieme all’auspicabile crescita del livello di benessere complessivo, mettono in dubbio l’attuale sistema alimentare, diventato oramai insostenibile. L’allevamento degli insetti è considerato più sostenibile (dal



Da sinistra: Giovanni Sogari, Paul Vantomme e Piero Cravedi

punto di vista ambientale) rispetto a quello del bestiame, meno inquinante e con maggiori rese. Ad esempio, con 10 kg di mangime si ottengono 9 kg di insetti (locuste) rispetto ad un solo chilo di carne bovina.

Inoltre, la percentuale della massa che viene consumata è di solito maggiore negli insetti (ad esempio il 100% nei grilli o nelle larve) rispetto ad animali come il pesce e il pollo dove raggiunge il 60-65%.

Nei Paesi occidentali la curiosità per l’entomofagia sta crescendo e, sebbene oggi in Occidente il consumo di insetti non sia comune, alcune eccezioni esistono. Ad esempio in Sardegna esiste il Casu Marzu (letteralmente formaggio marcio), prodotto dalle larve della mosca casaria *Piophilina casei*, che si mangiano vive insieme al formaggio. Oppure, in alcuni casi, ingeriamo insetti in modo inconsapevole, come nel caso degli scarabei rossi usati come agenti coloranti in molti alimenti e bevande.

Consumiamo e consideriamo delle prelibatezze i molluschi e i crostacei, che dal punto di vista zoologico e nutrizionale non comportano molte differenze con gli insetti.

Gli insetti hanno un ottimo fattore di conversione, sono nutrizionali, si possono allevare in poco spazio, emettono meno gas serra rispetto agli allevamenti di bestiame, richie-

dono meno acqua e si riproducono velocemente. Chi li ha provati ha detto che sono anche buoni e facili da cucinare. Sembrerebbe il cibo perfetto.

Ma allora, cosa ci trattiene dal consumarli? Come spiega il Prof. Vantomme, la tradizione di mangiare gli insetti in alcuni Paesi del mondo -*in particolare quelli asiatici*- e di rifiutarli in altri è dovuta a motivi storico-culturali e religiosi: “*nel cibo niente è normale ma è influenzato dalla cultura*” dice per sottolineare il forte legame che unisce ogni Paese alle proprie tradizioni alimentari.

Tuttavia, chi volesse fin da subito avvicinarsi per curiosità al mondo dell'entomofagia può trovare, navigando su *internet*, diverse aziende europee che già producono alcuni insetti commestibili per consumo umano.



Il Rapporto FAO “Insetti commestibili. Prospettive per la sicurezza alimentare umana e animale” (2013)

È plausibile pensare che in Italia trascorrerà ancora parecchio tempo prima che si vedano commercializzate e pubblicizzate le prime cavallette e le larve sugli scaffali dei supermercati e nelle *boutique* alimentari.

Nei Paesi occidentali pare invece molto più concreta e auspicabile la possibilità di utilizzare gli insetti come mangime per gli allevamenti animali (*avicoli, ittico, etc.*), e costituiscono una fonte di nutrizione alternativa alle attuali farine di soia e di mais.

All'incontro sono intervenuti studenti, ricercatori universitari e soprattutto cittadini incuriositi dall'argomento insolito. La domanda con cui ci siamo lasciati sembra scontata: arriverà mai in Italia il tempo dell'ento-gastronomia?

Desidero ricordare a tutti coloro interessati ad approfondire l'argomento che l'anno scorso è stato pubblicato il rapporto FAO “*Insetti commestibili. Prospettive per la sicurezza alimentare umana e animale*”, scaricabile on line sul sito internet www.fao.org.

di Dott. GIOVANNI SOGARI

COSA SONO I CAFFEXPÒ?

I CaffExpò sono incontri e dibattiti per discutere dei grandi temi legati all'alimentazione e alla sostenibilità; pilastri che saranno al centro dell'attenzione durante l'Expo 2015 “*Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita*” di Milano. Ogni CaffExpò vede la partecipazione di un esperto di settore intervistato da uno studente dottorando o giovane ricercatore dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

Tra le varie formule vincenti di queste conversazioni scientifiche e letterarie c'è sicuramente la capacità di trattare argomenti di interesse generale in modo informale e interattivo ma allo stesso tempo serio e professionale. Per maggiori informazioni visitare il sito www.caffexpo.com oppure il canale Youtube (www.youtube.com/user/caffexpo)