

Niente formiche nel piatto al Salone del Gusto



Alla kermesse di Slow Food la normativa italiana impedisce agli specialisti danesi di introdurre gli insetti nel menù

Qualcuno gridare al progresso qualcun altro arricciava il naso, per certo incuriosiva tutti e rappresentava la massima novità al **Salone del Gusto di Torino**. L'appuntamento più innovativo della kermesse, però, è saltato:

niente menù a base di insetti.

Sarebbero stati gli specialisti del

Nordic Food Lab di Copenaghen a introdurre in Italia questa abitudine alimentare tutt'altro che occidentale, ma lo

stop è arrivato

dalla legge: la normativa italiana non permette l'utilizzo di insetti per scopi alimentari e Slow Food ha deciso di bloccare l'esperimento.

Questa dei piatti a base di insetti non è soltanto una moda esotica ripresa dai ristoranti occidentali più all'avanguardia che, per abituare con delicatezza i clienti, propongono nei loro menù le cavallette con il più familiare nome di "gamberetti del cielo", esattamente come nell'altra metà del globo i più gamberetti, là piuttosto arditi, sono denominati "insetti di mare". Infatti, oltre che una originale variazione nella dieta occidentale,

gli insetti possono rappresentare un orizzonte di totale interesse nella lotta a fame e denutrizione, macroscopica piaga che colpisce oltre un miliardo di individui.

Leggere per credere

"Edible insects. Future prospects for food and feed security" ("Insetti commestibili. Prospettive future per la sicurezza alimentare umana e animale"), il volume a cura del team di ricercatori Arnold van Huis, Joost Van Itterbeeck, Harmke Klunder, Esther Mertens, Afton Halloran, Giulia Muir e Paul Vantomme e pubblicato da FAO, che racconta come gli insetti siano nutrienti, ipocalorici e tra i cibi più ecologici a disposizione. Sono infatti una fonte estremamente ricca di proteine, senza però le controindicazioni di quelle di origine animale e i contraccolpi ambientali. La filiera produttiva della carne (che fornisce il principale apporto proteico nella dieta globale) si attesta infatti tra le principali minacce ambientali, causando più inquinamento di industria e trasporti messi assieme, comportando il 14-22% delle emissioni annuali di gas serra. Radicalmente diverso, invece, l'impatto del consumo di insetti, che, al netto delle resistenze culturali, costituiscono un potenziale alimentare tutto da esplorare, soprattutto visto e considerato che è presente in quantità massicce specie nelle aree più povere del pianeta ed è a bassissimo costo.

A Torino, però, almeno per quest'anno, non si potranno provare le formiche Rufa, che pare sappiano di limone, né l'insalata di larve, le api fritte o la zuppa di locuste. Ma nessun blocco dovuto alle nostre molto distanti consuetudini alimentari:

più che la tradizione socio-culturale poté la burocrazia.

Link:

<http://archivio.earthday.it/Alimentazione/Niente-formiche-nel-piatto-al-Salone-del-Gusto>