

# Tutti a tavola! Da gennaio, l' insetto fritto è... servito

ELISA MALACALZA

Elisa Malacalza PIACENZA Gli assolutisti della tradizione tout court, prima di giudicare, non dimentichino il nostrano "furmai niss", a detta di tanti da leccarsi i baffi, inseguendo i vermi del formaggio piccantello con il pane. Quella che sta avanzando sulle tavole piacentine è la sua versione globalizzata e senza frontiere. Dal 2018 infatti anche nel nostro Paese si potranno produrre e vendere gli ingredienti per il cosiddetto "novel food", come previsto dal nuovo regolamento dell' Unione europea: gli insetti, in sostanza, come nuova frontiera alimentare, già realtà da millenni nei Paesi orientali. Esempi? Spiedini ai grilli, o di cavallette "made in Thailandia". O ancora le tarantole fritte. A chi arriccchia il naso con disgusto, e sono la maggior parte, c' è chi è pronto a rispondere che mangiare il cavallo - piatto tipico piacentino, certo, ma anche animale notoriamente intelligente, al pari del cane - sia peggio. Così come deliziarsi con le lumache la Vigilia di Natale. Secondo i più sfrenati, gli insetti potrebbero diventare in qualche anno il nuovo sushi, anche nella città che si porta dietro il dna difensivo di un accampamento romano, la tradizionalissima Piacenza. All' Università Cattolica, all' avanguardia sul tema nel panorama nazionale, gli studi sull' utilizzo degli insetti sono tanti, in vista dello sdoganamento delle frontiere alimentari. Lo conferma il professor Ettore Capri, del Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile "Opera" della Cattolica. «Certo, in Europa inizieremo a mangiare gli insetti e saranno disponibili nei nostri mercati», spiega. «Sebbene il regolamento 178/2002 già stabilisca che gli insetti siano un alimento per l' uomo, ci voleva una legge europea ad hoc per dare inizio a questo processo di produzione. Dall' anno prossimo si darà avvio alle valutazioni dei prodotti a base d' insetto che però potranno essere prodotti, venduti e consumati solo se hanno avuto una rigorosa valutazione del rischio effettuata dall' Autorità per la **Sicurezza Alimentare** e dai comitati con sultivi nazionali». Opportunità d' affari Capri non ha comunque dubbi: «La rivoluzione è una grandissima opportunità



per tutto il settore **agroalimentare** e per i consumatori. I primi possono rinnovarsi con nuove produzioni e trasformazioni alimentari; i secondi potranno disporre di ingredienti alimentari ad altro Chi pensa che il "novel food" sia un attacco non sa cosa dice» (Ettore Capri) I primi studiosi ad analizzare il fenomeno sono di Piacenza valore nutrizionale, anche più economici. Non penso sia un attacco all' **agroalimentare**. Chi lo pensa non sa cosa dice. Nella storia dell' uomo è sempre successo che arrivassero nuovi alimenti. Come si pensa che sia nato il made in Italy? La famosa dieta alimentare è un "novel food" originato dalla scoperta dell' America». Appello alle autorità Sono tante le persone a cui abbiamo chiesto un commento nei supermercati: quasi tutte inorriditi. «Sono quasi due miliardi le persone che oggi già mangiano insetti nel mondo, in Paesi importanti per la nostra economia come la Cina e gli Stati Uniti. A Piacenza non è una novità visto che i primi ricercatori ad aver studiato il fenomeno sono proprio di Piacenza e dell' Università Cattolica. La nostra università oggi ha decine di progetti sull' utilizzo degli insetti. Spero che gli imprenditori piacentini facciano altrettanto e che le autorità locali aiutino lo sviluppo imprenditoriale del fenomeno». C' è dunque un grande interesse imprenditoriale? «L' interesse è enorme», risponde il professore. «Alcuni Paesi del centro -nord Europa hanno già investito miliardi di euro a livello governativo e privato». E i supermercati? «Una parte sembrerebbe interessata. Ad esempio Coop, durante Expo 2015, ha collaborato con il nostro gruppo di lavoro, esponendo vari alimenti a base d' insetto. Gli interessi maggiori sono della piccola - media impresa». Il nodo sicurezza Ci dica, professore. Ma lei ha mai assaggiato questi insetti? «Fa bene a chiedermi se li ho "assaggiati" e non "mangiati". Io ho sempre assaggiato tutto quello che poteva essere edibile, penso che sia un elemento distintivo della specie umana che è sempre stata curiosa nel provare i prodotti della natura. Solo attraverso le regole, però, abbiamo capito quanto mangiare e cosa mangiare. Quindi ne ho assaggiati tanti di insetti. Crudi, fritti, caramellati, biscottati e grigliati, in farine ed al ragù ma...aspetto che la norma sia attuata per mangiarli davvero, perché solo allora saranno un cibo sicuro».