



CULTURA & SPETTACOLI

spettacoli.cultura@bresciaoggi.it | Telefono 030.2294220 - Fax 030.2294229



TENDENZE. Da gennaio anche in Europa è possibile servire il Novel Food. Ma la moda non decolla

UN BEL PIATTO DI CAVALLETTE

Nel mondo due miliardi di persone mangiano cibi a base di insetti. In Italia nessuna azienda ha avviato la produzione e i ristoranti frenano

Piero Capone

Farine di baco da seta, integratori a base di grilli, oppure vermi thailandesi come patate al gusto di pollo: quello che in Europa potrebbe sembrare un menù esclusivo per stomaci forti, in realtà è già consumato nel mondo da circa 2 miliardi di persone, quasi un terzo della popolazione. In più bisogna guardare al futuro: fra 30 anni sulla Terra ci saranno 10 miliardi di esseri umani. Come si farà a sfamarli tutti?

Una risposta arriva dalla Novel Food, la cucina che include gli insetti nell'alimentazione. Dal 1° gennaio 2018 è entrata in vigore una legge, già approvata a Strasburgo nel 2015 dall'Unione Europea, che consente di vendere e servire anche nei ristoranti prodotti a base di insetti. Prima di allora i Paesi europei si erano mossi in ordine sparso.

Ora, però, le aziende alimentari europee che intendono vendere prodotti della Novel Food dovranno chiedere le autorizzazioni all'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (Efsa). Per alcuni insetti, i pareri definitivi non arriveranno prima della fine di quest'anno, o inizio 2019.

Ma che aria tira in Italia? In un sondaggio, promosso dalla Società Unimunitaria per lo Sviluppo Sostenibile, il 47 per cento degli intervistati si è dichiarato a favore della Novel Food. Maggiore propensione è stata dimostrata soprattutto dagli uomini e dai giovani, meno dalle donne.

Per il momento si tratta so-

lo di opinioni. Non sarà facile che nel nostro Paese, conosciuto per le raffinate cucine regionali e i palati altrettanto fini, si diffondano alimenti a base di insetti, per di più lavorati su scala industriale. Il grillo o la cavalletta nel piatto dovranno attendere, anche perché finora nessuna industria ha presentato domanda all'Efsa. Ma i sostenitori della Novel Food sono convinti che presto o tardi anche in Italia si arriverà a consumare prodotti a base di insetti, dato che contengono proteine di alta qualità non inferiori alle carni rosse e al pollame. A basso impatto ambientale, perché si collocano prima dei mammiferi e degli uccelli nella catena alimentare. Per produrli si utilizzano meno terra, vegetali, acqua. Ma bisognerà aspettare prima che nei nostri supermercati possano essere venduti snack a base di grilli e formiche, a differenza di quanto già avviene in alcuni Paesi europei.

C'è chi scommette sull'entomofagia, l'usanza di includere insetti nell'alimentazione, partendo anche da considerazioni antropologiche. Risale infatti alla nostra preistoria e persiste in Africa e in Asia, in Sudamerica e in Australia.

I mangiatori di insetti non si trovano solo nelle popolazioni «primitive», come i boschimani africani o gli aborigeni australiani o comunque fra chi ha poco da sfamarsi: anche in Paesi «civili» come la Cina, il Giappone, la Thailandia e l'Indonesia gli insetti trovano posto fra le raffinatezze gastronomiche.

Ma a ben guardare e senza



Un piatto di scorpioni offerto in un ristorante di Città del Messico

andare troppo lontano, anche in Europa il fenomeno non è del tutto nuovo. Gli antichi Romani, stando a quanto riportato da Plinio il Vecchio, gustavano una larva di lepidottero, probabilmente il Cossus, che veniva servita in prelibatissimi piatti. E prima ancora, i Greci: secondo Aristotele, «le cicale erano più prelibate quanto si trovano allo stato di crisalide, prima dell'ultima muta».

Gli studiosi di etologia dell'alimentazione hanno osservato che l'avversione per l'entomofagia è in fondo solo un preconcetto. Del resto, se gli insetti sono invertebrati della classe degli artropodi, a ben poche persone fanno schifo cozze, vongole, ostriche, e altri molluschi. Gamberi, granchi e aragoste sono anche artropodi, cioè della stessa classe degli insetti, con la differenza che invece di volare nuotano. Chi ha assaggiato le cavallette dice che sanno di gamberetto, le crisalidi del

baco da seta ricordano il sapore della nocciola, le formiche mellifere di dolce.

Dal punto di vista nutrizionale, si è visto che il contenuto proteico degli insetti supera anche quello della carne. Per esempio, le cavallette disidratate contengono fino al 75 per cento di proteine, le termiti fritte il 46 per cento, le crisalidi del baco da seta il 60 per cento, oltre a una giusta quantità di grassi, calcio, fosforo, ferro e sali minerali.

L'entomofagia, sulla carta, può dunque andare d'accordo con la sana nutrizione; purché si rispettino, ovviamente, le comuni norme di igiene alimentare. Secondo gli entomologi sul nostro pianeta esistono più di tre milioni di specie di insetti, in gran parte non ancora classificate. Una biomassa enorme che, anche tenendo conto dei molti insetti non commestibili, potrebbe costituire veramente un'importante fonte di cibo per l'umanità. •

ARTE STORIA. Dal 4 novembre per iniziativa della Fondazione Peruzzo



«Guernica» è esposta al Reina Sofia di Madrid. A Padova arriverà una copia autorizzata da Picasso

A Padova arriva l'altra «Guernica» di Picasso

Il maxi cartone dell'arazzo esposto alle Nazioni Unite voluto da Rockefeller, sarà al Museo della Terza Armata

Nicoletta Martelletto

Arriva il 4 novembre a Padova una icona del nostro tempo: l'immagine di «Guernica», il quadro di Picasso che ricorda il bombardamento tedesco dell'aprile 1937 sull'inferma cittadina spagnola, durante la guerra civile.

Il dipinto originale si trova a Madrid al Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia. L'arazzo con 11 colori che lo riproduce è invece esposto dal 1985 nella sede Onu a New York, donato dalla vedova Rockefeller. Il cartone per l'arazzo creato nel 1955 per volontà di Nelson Rockefeller che strappò a Picasso l'ok non potendo comprare il dipinto originale che pure lui stesso fece ospitare al Moma, è realizzato in sei strisce di carta da pacchi, primo di 26 cartoni firmati dal pittore per gli arazzi usciti dall'atelier della «mani d'oro» Jacqueline de la Baume Dürrbach. Il cartone è di proprietà della famiglia Dürrbach.

Arriva a Padova nel centenario della firma dell'Armistizio firmato dagli Alleati con l'impero Austro-ungarico il 3 novembre, a villa Giusti del giardino alla Mandria: «Guernica. Icona di pace»,



Il maestro spagnolo Pablo Picasso (1881-1973)

sarà esposto al Museo della Terza Armata, in via Altinate 59, fino al 5 dicembre, ad ingresso gratuito.

L'iniziativa è della Fondazione Alberto Peruzzo, nata nel 2015 per volontà di Alberto Peruzzo a sostegno della cultura e dell'arte, dopo alcune operazioni no profit avviate nel 2011, tra le quali il restauro del Padiglione Venezia dei Giardini della Biennale.

A Serena Baccaglioni, la curatrice, si deve la riscoperta del cartone dopo anni di ricerche. Lo ha ritrovato nel sud della Francia a casa dei figli di Jacqueline, arrotolato in un cassone. Dal 2001 lo sta facendo girare in Brasile e in Europa. «Guernica è un'ope-

ra speciale e monumentale», spiega. «Tutti i personaggi che la animano sono più grandi che in natura, sono situati in uno spazio chiuso, in totale assenza di colore, sei esseri umani e tre animali assemblati in modo che diano subito al primo impatto la sensazione di un mondo in cui domina l'angoscia».

Il dipinto di 3,5 metri per 8, venne creato in soli 33 giorni dopo il terribile bombardamento del paese basco, e venne esposto per volere del governo spagnolo all'Expo di Parigi. Picasso dichiarò però che il dipinto sarebbe potuto tornare in Spagna solo dopo la fine del franchismo: e vi rientrò nel 1981, dopo 30 anni di tour nei musei. •

L'INCONTRO. Il filosofo a Rinascimento Culturale, poi a cena da Severino

Galimberti contro il denaro come «scopo universale»

«Il capitalista non è avaro, è collezionista». Citazione (colata) nella citazione: Umberto Galimberti la riprende da Karl Marx. E ancora: «Se vediamo il denaro come generatore simbolico di tutti i valori, capiamo solo cosa è utile. Ed è una categoria su cui è difficile fondare una società». Di carne al fuoco ne mette parecchia il filosofo brianzolo, ospite giovedì a San Barnaba dell'incontro «L'evoluzione del denaro: da mezzo di scambio a cripto valuta»,

chicca del filone «Fuori Festival» di «Rinascimento Culturale», rassegna organizzata dall'omonima associazione culturale e diretta da Alberto Albertini, con la spinta - in questo caso - della società bresciana Saef.

Prima di una cena privata a casa del collega e amico Emanuele Severino (lo svelano gli organizzatori), Galimberti gioca sul suo solito terreno. Pensiero articolato ma commestibile, non spiccio, anticipato dalla carrellata tecnica



Umberto Galimberti a Brescia

di Luca Colombo su bitcoin, blockchain e futuro del denaro. «La moneta è il simbolo di un bene: anche una banconota di 500 euro non conta nulla se non c'è una Banca Centrale che ne determina il valore - spiega Galimberti -. Se il denaro aumenta quantitativamente, sino a diventare condizione universale per realizzare qualsiasi scopo, non è più un mezzo ma scopo principale: mette fuorigioco i beni e i bisogni umani. L'eterogeneità dei fini è il nome che i filosofi danno al cambiamento: da mezzo a fine».

L'ultima stiletta: «Con la globalizzazione non c'è più lotta di classe. Le due volontà di un tempo ora sono dalla stessa parte. E chi è il nemico comune? Il mercato». • J.M.A.N.

ORTOPEDIA GANDOSSÌ
di Ilaria Belometti
TECNICI ORTOPEDICI LAUREATI

PER IL BENESSERE DEI TUOI PIEDI

Centro autorizzato di valutazione biometrica computerizzata diagnostic support-podiatric

Centro walkable piede & sport

NOLEGGIO E VENDITA apparecchi elettromedicali

CONVENZIONATI ASL - INAIL

NOVITÀ TECAR TERAPIA

25038 ROVATO (BS) - Piazza Cavour, 1
Tel. 030.7240961 - www.ortopediagandossi.it - ortopediagandossi@alice.it