

ALIMENTAZIONE

C'è una cavalletta nel piatto. Il futuro è negli insetti?

ECONOMIA

02_05_2015



Anna Bono



Nel cuore dell'Expo 2015, all'incrocio tra Cardo e Decumano, si trova una delle cinque Aree tematiche che interpretano il tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita". È il Future Food District, realizzato in collaborazione con la Coop, e presentato sul sito web

dell'evento con il titolo "Nuovi livelli di connessione col cibo" (!). Il Future Food District, spiega il sito web, è costituito da un padiglione (Supermarket) e da una piazza pubblica su cui insiste un'altra struttura (Exhibition Area): «attraversando i diversi ambienti, i visitatori potranno esplorare e conoscere una catena alimentare più etica e trasparente, resa possibile dall'uso delle nuove tecnologie». Peraltro, a proposito di tecnologie, subito dopo, sempre nel sito web, si legge che «il Supermercato del futuro immaginato nel Future Food District non vede al suo centro la tecnologia e l'automazione, ma l'uomo», al quale gli strumenti del mondo digitale offrono informazioni importanti che altrimenti rimarrebbero nascoste, rispondendo a interrogativi quali: «da che parte del mondo arriva questa mela?» e «qual è la sua impronta ecologica?».

Va da sé, infatti, che il consumatore responsabile, per un mondo sostenibile, deve scegliere alimenti prodotti vicino a casa, a "chilometro zero", che garantiscono genuinità ed eliminano il consumo di energia e l'inquinamento atmosferico causati dal trasporto, il che, insieme ad altri accorgimenti, riduce l'impronta ecologica, vale a dire il consumo di risorse naturali in rapporto alla capacità di rigenerazione delle stesse. Potevano mai mancare nel supermercato dei consumatori virtuosi di domani gli insetti? Certo che no. Da anni ormai gli ambientalisti, quelli cosiddetti ecocatastrofisti secondo i quali, di questo passo, il nostro pianeta troppo sfruttato diventerà presto una roccia arida e priva di vita, insistono sul fatto che gli insetti devono costituire la futura fonte di proteine, alternativa sostenibile alle carni usate attualmente che – sostengono – comportano, per il loro allevamento, inquinamento e consumi di energia e risorse naturali assolutamente insostenibili: troppe emissioni, troppa acqua, troppo mangime, troppi scarti e rifiuti da smaltire. Oltre a ridurre drasticamente inquinamento, dispendio di energia e consumo di risorse naturali, mangiare insetti – dicono inoltre gli ambientalisti – è più sano e nutriente: la loro carne, oltre che di proteine, è ricca di vitamine, calcio, ferro e altri principi nutritivi e contiene meno grassi.

Secondo la Fao, che dal 2008 finanzia programmi di sensibilizzazione e avviamento al consumo alimentare di insetti, le specie commestibili sono 1.900. Di esse, dice la Fao, già si nutrono circa due miliardi di persone. L'Unione Europea nel 2011 ha contribuito al finanziamento di una ricerca della UK Food Standard Agency, l'agenzia britannica per la sicurezza alimentare, sulle proprietà nutritive degli insetti. Inoltre ha stanziato 3,3 milioni di euro per un progetto di campagna volta a familiarizzare la gente all'idea di nutrirsi di insetti. Una ormai ampia letteratura confuta le teorie ecocatastrofiste e dimostra l'infondatezza scientifica dell'indicatore noto come impronta ecologica: almeno per il momento, non stiamo distruggendo la Terra a forza di mangiar carne di manzo, maiale, coniglio e pollo. Quanto all'effettiva superiorità degli insetti in

termini nutrizionali, sorge inevitabile un interrogativo. Come è possibile che l'umanità, dotata di una capacità straordinaria di progredire inventando tecnologie e sistemi produttivi sempre meglio capaci di migliorare le condizioni di vita, inspiegabilmente abbia abbandonato una dieta tanto sana ed economica in favore di altri prodotti, compiendo un errore clamoroso e perseverando in tale errore per millenni?

Il dubbio è rafforzato dalla constatazione che ci sono in effetti delle popolazioni che si cibano di alcune specie di insetti: ad esempio, le termiti sono considerate una prelibatezza e, quando sciamano, in Africa si fa festa. Ma nessuna popolazione, nessuno dei due miliardi di uomini di cui parla la FAO si procura le proteine necessarie soltanto mangiando insetti, vermi e ragni. Persino le popolazioni che praticano le economie di sussistenza più antiche e semplici, quelle di caccia e raccolta, tentano di garantire la sopravvivenza quotidiana con la raccolta di bacche, semi, frutti e piccoli animali inclusi gli insetti, ma si sottopongono a fatiche e rischi enormi pur di riuscire a procurarsi almeno di tanto in tanto, cacciando, della carne di mammiferi.

Vedremo che cosa diranno in proposito gli esperti della Società Umanitaria che hanno curato il progetto per l'Expo 2015. I visitatori troveranno esposti nel supermercato del futuro larve di bambù, scorpioni ricoperti di cioccolata, vodka allo scorpione, mix di pupe, termiti disidratate, cavallette, coleotteri e tarantole arrostate. Peccato che arrivino dalla Thailandia, confezionati in sacchetti e scatole speciali, protetti da ulteriori imballaggi: un bell'apporto di inquinamento e dispendio di energia, non c'è che dire, rispetto al prosciutto di Parma e al vitello fassone delle Langhe.