

# Insetti, carne sintetica: cibo del futuro

Segnalibro

CARLO  
GIORDANO



Come la pandemia ha cambiato le abitudini alimentari, il food delivery, il ruolo dei social nella promozione della gastronomia. Sono alcuni degli argomenti trattati nel libro «Il cibo nel futuro», curato dal professore di socio-

Parlando di cibo nel futuro non si può fare a meno di affrontare anche un fenomeno destinato a incidere sulla cultura occidentale e che sta suscitando perplessità: l'alimentazione a base di insetti. Il dibattito è aperto. Dal 2018 nei Paesi Ue è possibile commercializzare insetti commestibili. I sostenitori di questo novel food ricordano come l'allevamento degli insetti è una pratica molto sostenibile in quanto le loro piccole dimensioni non inquinano l'ambiente emettendo gas serra. Inoltre, l'insetto van-



**Il cibo nel futuro**  
A cura di Paolo Corvo e Michele Filippo Fontefrancesco  
Carocci editore  
Pagine: 141; prezzo: 16 euro

ta qualità nutritive: proteine, vitamine, fibre, acidi grassi utili per l'organismo umano. Sono 1.900 le specie conosciute di insetti commestibili, la maggior parte si trova in Occidente, quindi anche questo aspetto potrebbe favorire l'impiego in cucina. Il mercato al momento sta però attraversando una fase di stallo anche per una forma di resistenza culturale. «Nell'immaginario collettivo occidentale - spiega Corvo - l'insetto è stato spesso considerato solo un molestatore, che infesta coltivazioni, punge e talvolta infetta gli esseri umani. Questi elementi portano l'uomo a un senso di lontananza da questa forma di cibo, che però può rivelarsi utile per

sviluppare un modello di alimentazione più sostenibile e laddove manchino altre modalità di approvvigionamento alimentare».

Tra i novel food figura anche la carne artificiale, prodotta in laboratorio. Una soluzione che va incontro alle aspettative di animalisti e vegetariani. Gastronomi ed esperti avanzano però ancora riserve. Se sul piano sensoriale il gusto e la consistenza della carne artificiale si avvicinano a quella naturale, la mancanza di grasso la rende poco saporita. Inoltre la produzione è attualmente molto costosa. Restano ancora da capire anche gli effetti sull'ambiente di una produzione massiccia.

Il libro raccoglie saggi, oltre che dei due curatori, di docenti e ricercatori dell'Università di Pollenzo, offrendo una interessante panoramica sul cibo del futuro. —

