

## «I grilli e i bachi sono apprezzati, ma solo se non si riconoscono»

I curiosi risultati di una ricerca promossa dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

L'Università Gastronomica di Pollenzo ha portato avanti diverse ricerche allo scopo di valutare la disponibilità degli italiani al consumo degli insetti. Ne abbiamo parlato con la responsabile del progetto, la dottoressa **Luisa Torri**.

### Come si è svolta la vostra ricerca?

Abbiamo coinvolto in un sondaggio un campione rappresentativo di oltre 400 persone di tutte le età. L'obiettivo era quello di stabilire, attraverso una serie di domande, quanti erano disponibili a consumare insetti, in che misura questa scelta era influenzata dalla sensibilità al disgusto o dal rifiuto degli alimenti che non si conoscono.

### E il risultato?

Il risultato ha evidenziato molte diversità tra i consumatori. Molti si sono dichiarati propensi al consumo di insetti, ma non

di tutti: alcune specie sono "accettate", verso altre è emerso invece un rifiuto categorico. Qualche esempio? Il grillo è risultato al primo posto in questa scala di gradimento, mentre nessuno si è detto disposto ad assaggiare ragni, cimici e scorpioni. Sul gradino intermedio troviamo api e bachi da seta. E' evidente, quindi, una maggior propensione a consumare quegli insetti che sono più familiari nel contesto italiano. I nostri volontari dovevano indicare per ogni specie indicata un indice di disponibilità al consumo, che variava da 1 a 9, dove il numero massimo indicava l'assoluto rifiuto. Ebbene, i grilli si sono collocati, mediamente, in una onorevole quinta posizione.

**La vostra ricerca ha anche evidenziato come sia l'aspetto degli insetti, più che il loro gusto, a scoraggiare i consumatori?**

Sì, e questo è un aspetto che, a dire il vero, non ci ha sorpreso più di tanto. In pratica, abbiamo verificato che chi non si sognerebbe mai di consumare un insetto intero sarebbe comunque disposto ad accettare un alimento contenente parti di insetti. Ad esempio a mangiare pasta o pizza preparati con farina di grillo, o un risotto con un sugo a base di bachi da seta.

**Il vostro esperimento è poi proseguito con gli "assaggi". Quale è stata la reazione dei volontari di fronte a una cena a base di insetti?**

per questa prova abbiamo utilizzato un campione di 50 volontari "invitati a cena" nel laboratorio di Analisi Sensoriale dell'Università di Pollenzo. Il menù non era particolarmente vario, ma includeva tre portate

piuttosto diverse tra loro: grilli interi tostati da sgranocchiare, focaccia con pezzetti di insetti, dove non erano riconoscibili insetti interi ma soltanto frammenti come le zampette, e cracker di farina di grillo. Gli "assaggiatori" dovevano degustare ogni piatto e assegnare un punteggio da 1 a 9 in una scala di gradimento che vedeva nel 9 il massimo apprezzamento.

### Il risultato?

Una conferma che gli insetti sono apprezzati soltanto se non si riconoscono, se non si vedono. Insomma, più che dal gusto ci lasciamo influenzare dalla vista. Il punteggio medio è stato di 7,1 per i cracker, 6,3 per la focaccia e 4 per i grilli interi. la conclusione potrebbe essere che siamo pronti al consumo di insetti, purché ci vengano serviti trasformabili e non siano riconoscibili nei nostri piatti.

**Chi si è dimostrato meglio disposto al consumo di insetti, gli uomini o le donne?**

Assolutamente gli uomini. Anche l'età ha giocato un ruolo importante: i giovani si sono dimostrati molto più ben disposti a provare gusti nuovi.

**Un turista che arriverà in visita nelle Langhe tra 10 o 20 anni troverà nel menù piatti come i ravioli al baco o i tajarin ai grilli?**

Mah. Difficile fare previsioni. Forse una parte dei consumatori potrebbe accettare un ingresso di questi nuovi prodotti nei supermercati e nei ristoranti. Soltanto il tempo ci darà una risposta...

**All'Università di Pollenzo il vostro lavoro sugli insetti non si ferma.**

**Quali sono i nuovi progetti?**

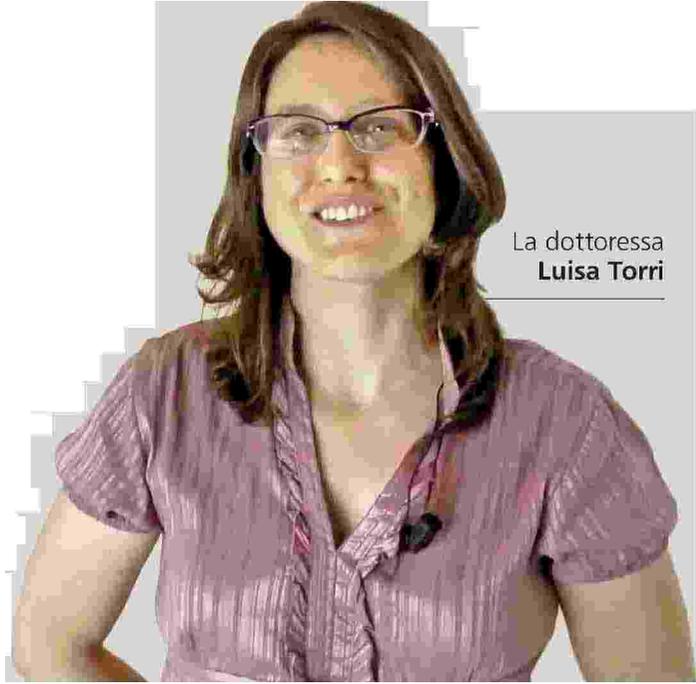
Sulla base delle indicazioni ottenute tramite il sondaggio, stiamo per iniziare un nuovo lavoro che sarà incentrato unicamente sulle farine di grillo. Le testeremo sui piatti più tipici della nostra gastronomia, come la pasta, le salse e i sughi, valutandone il gradimento.

**Lei avrà già degustato ogni tipo di insetto e in varie ricette. Qual è il più buono?**

Gli insetti non hanno gusti particolari. E' difficile distinguerli a livello sensoriale. In alcuni esperimenti sono stati fatti assaggiare insetti a persone che non sapevano cosa mangiavano. Alla domanda: "cosa vi abbiamo fatto mangiare?" molti rispondevano "un pezzo di formaggio". Insomma, per la maggior parte delle persone il rifiuto è legato unicamente a una barriera psicologica.

**Il mio insetto preferito?**

Il grillo croccante: è un po' come mangiare la frutta secca...



La dottoressa  
**Luisa Torri**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 093077