

«Barriera psicologica ancora alta Qui al Colombatto sperimentiamo»

Novel food all'alberghiero di Torino: anche risotto con formiche nere e menta

Una carbonara? Oppure un risotto con le formiche nere e menta? Gli studenti dell'istituto alberghiero Colombatto di Torino, si sono lanciati in proposte culinarie alternative. Bè, non scegliete subito la carbonara perché abbiamo ommesso di specificare che, al posto del tradizionale guanciale, si sono utilizzati sago warm, ovvero larve del Punteruolo rosso della palma. Ci racconta questo esperimento Luisa Torri, professoressa ordinaria di Scienze e tecnologia alimentare all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, centro internazionale di riferimento per gli studi gastronomici. «I piatti sono piaciuti - spiega - così come sono state apprezzate le tagliatelle al ragu' preparate con farina di grillo. Va considerato che in questo caso i partecipanti erano gli stessi studenti, giovani e tendenzialmente aperti a nuove esperienze culinarie e quindi non rappresentano il consumatore medio italiano, ma il risultato è comunque interessante».

Mi sfugge il senso dell'abbinamento tra formiche nere e menta...

«Alla base della scelta, c'è il risultato di un test sensoriale precedente. Gli studenti che avevano preliminarmente assaggiato delle formiche nere, solo essiccate, senza aromi o spezie, hanno percepito un sapore simile alla liquirizia. Per cui hanno pensato di ricreare il tradizionale abbinamento menta liquirizia».

La Novel food, insomma...

«Sono un'entusiasta di Novel food e sono ormai 6 anni che faccio ricerca sugli in-

setti e nel 2018 ho presentato i risultati di una mia ricerca a Wuhan, in Cina. La mia curiosità è stata sollecitata da una domanda: quali fonti proteiche e consumate in alcune aree geografiche del mondo potrebbero essere prese in considerazione come alimento anche per la popolazione europea? Insetti, alghe e meduse sono uno dei miei ambiti di ricerca. La motivazione è legata al fatto che c'è bisogno in prospettiva, a livello mondiale, di trovare fonti proteiche alternative alla carne animale. Non mi sono fermata all'hamburger vegetale, ma ho provato a valutare e a sperimentare il possibile consumo di insetti. Ci sono alcune specie di insetti, come il grillo, che contengono il 65-68 per cento di proteine sulla sostanza secca. Sono proteiche anche le meduse che si stanno diffondendo in modo invasivo anche nei mari europei. Ecco, cibarsi di meduse potrebbe contribuire a ridurre una serie di problemi legati alla sempre crescente invasione di meduse. Anche di alghe ce ne sono tante specie e alcune sono già familiari ai consumatori italiani, quindi la barriera psicologica che riduce l'attitudine al consumo è minore rispetto a quella per



Luisa Torri, Ordinaria di Scienze e tecnologia alimentare all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

ASSAGGI

Gli insetti erano cavallette, grilli, locuste, formiche, larve: su 90 soggetti solo alcuni si sono rifiutati

gli insetti».

Non solo per le alghe, azzarderei per tutti gli insetti...

«Non è del tutto vero. Certo, abbiamo una forte barriera psicologica da superare quando assaggiamo un insetto adulto, magari con le sue antenne e le sue zampe ben riconoscibili. Abbiamo condotto un sondaggio online su 400 persone, italiane, di età e provenienza regionale diversa. In base alla loro attitudine verso diverse specie di insetto (es. grillo, baco da seta, formiche, ecc.) li abbiamo classificati in 3 segmenti. Nel primo rientrano i soggetti decisamente contro il consumo di insetti, nel secondo le persone a favore e comunque con un atteggiamento positivo verso la novità, nel terzo i soggetti che si

riservano la facoltà di scegliere quali insetti consumare e quali no e in quali modalità. Noi li abbiamo definiti: gli schizzinosi».

In che percentuali?

«Quelli contro sono stati il 27%, quelli a favore il 41%, quelli che si riservano la possibilità di decidere il 32%».

Avete fatto anche una prova di assaggio con insetti diversi...

«Sì e anche questo esperimento ci ha dato alcune indicazioni. Gli insetti, semplicemente essiccati e portati per l'assaggio erano cavallette, grilli, locuste, formiche, bachi da seta e alcune larve. Su un campione di 90 soggetti, solo alcuni si sono rifiutati di partecipare. Secondo gli intervistati, i grilli avevano il sapore della frutta secca o di semi oleosi, la larva del bambù ha un gusto oleoso simile alle olive, le formiche hanno il sapore della liquirizia. Nessuno ha ritenuto che, in base alle caratteristiche sensoriali, gli insetti fossero immangiabili».

Lei personalmente, qualche volta, li sperimenta a tavola?

«Per il momento no, perché si trovano solo sul web. Però ho comprato su internet dei cracker preparati con farina di grillo e li ho graditi. Mi è anche piaciuta la piadina preparata con farina di grillo dallo staff del Pollenzo Food lab del nostro ateneo».

Paolo Carini

