

INSETTI E GASTRONOMIA

(Alle massaie d'Italia)

L'Uomo primitivo aveva davanti a sè un vasto mondo gremito di una straordinaria varietà di cose eduli; ma poi, lentamente, con l'affermarsi delle prime pratiche colturali e coi primi fruttuosi tentativi di allevamento di animali, il campo a cui l'umanità ha attinto per soddisfare la fame si è venuto gradatamente restringendo. Gli Uomini moderni più altamente civilizzati ricorrono per il loro sostentamento ai prodotti di pochissime specie, coltivate od allevate su vastissima scala, fra la multiforme e bella famiglia d'erbe e d'animali che popola la terra.

Allontanti dalle nostre mense, nel corso di questo secolare processo di progressiva riduzione e specializzazione delle fonti alimentari, sono rimasti anche gli Insetti. E tale discostamento per molti bianchi è divenuto così accentuato che oggi essi provano, in genere, un vivo senso di ripugnanza all'idea di inghiottire un esapodo, nonostante che, d'altro canto, si mostrino golosi riguardo ad altri Artropodi affini, quali i Crostacei, ovvero proclivi a cucinare certi Molluschi come, ad esempio, le viscide Lumache. Tale avversione appare tanto più sorprendente quando si consideri che molti Insetti, ed alludo ai fitofagi in genere, sono per se stessi, per l'ambiente in cui vivono, per le sostanze di cui si nutrono, tra gli animali più lindi, e comunque più puliti di tanti altri organismi tranquillamente serviti alla nostra tavola; e quando si pensi che autorevoli studiosi ritengono, anche in base ai caratteri della dentizione di latte, che l'Uomo fosse ai primordi fondamentalmente insettivoro.

Se l'Uomo bianco del XX secolo ha in genere depennato gli Insetti dalla

lista delle sue vivande, i suoi antenati, anche di indiscussa ed elevata civiltà, hanno innalzato certi esapodi ai più alti onori delle loro celebri mense. Rinomate erano presso i Greci, quali leccornie da servire all'inizio dei banchetti per stimolare l'appetito, le Cicale che nell'Ellade riempivano, e riempiono, col loro canto l'infuocata aria dei meriggi estivi. E se qualche voce si alzava per condannare la costumanza, non era perchè l'insetto fosse considerato immondo, che anzi nutrendosi della linfa delle piante era invece tenuto come alimento purissimo, ma per ragioni d'ordine morale, giacchè appariva empio cibarsi belamente di organismi consacrati, per le loro doti canore, alle Muse. I Greci anche in questa attività culinaria mostrarono il loro talento. Essi non si accontentavano di catturare le Cicale come capitava, ma trovarono che lo stadio in cui il grosso Emittente presentava i caratteri organolettici migliori era quello di ninfa matura quando l'insetto uscito dal terreno si prepara, aggrappato ad un arbusto, a compiere l'ultima muta, e che tra gli adulti i più consigliabili erano, prima dell'accoppiamento, i maschi e, dopo, le femmine per il loro addome pieno di uova.

I Romani, che erano dei raffinati buongustai, importarono dall'Ellade, tra l'altro (*Graecia capta ferum victorem cepit*), la consuetudine di consumare, come vivande di lusso, questi robusti Omotteri. D'altronde essi avevano il loro piatto entomologico nazionale fatto a base di carnose e succulenti larve di Cerambicidi.

Se l'entomofagia nel mondo moderno è caduta in disuso presso la maggioranza delle popolazioni bian-

che, essa rimane tuttavia una pratica largamente seguita presso razze meno civilizzate, e costituisce ben più di una semplice curiosità, come molti forse sono portati a credere, dappoi- ché in vastissime regioni, praticamen-

per i primitivi, sgranocchiarsi su due piedi e crudi gli Esapodi man mano incontrati nel loro andare, sia pure previa asportazione delle zampe e delle ali o comunque delle parti più coriacee, ma implica una evoluta arte

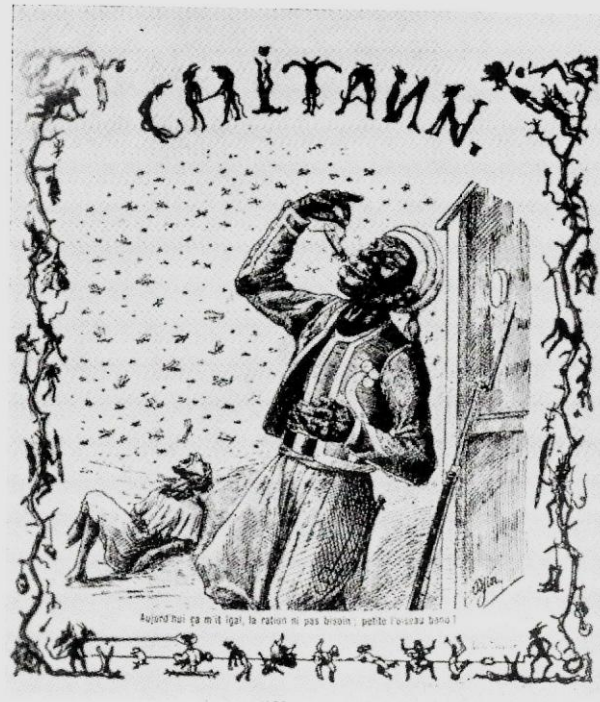


Fig. 1. - Foglio commemorativo di grandi cuccagne per i diseredati: le invasioni acridiche nel Nord-Africa (da BERGIER, 1941).

te sui 3/4 della superficie delle terre emerse, gli Insetti rappresentano una riserva alimentare di notevole importanza e, per certi popoli, una delle principali fonti di sostanze proteiche animali. I pigmei delle isole Andamane sono addirittura arrivati a dare il nome a due mesi del loro calendario in base a considerazioni di carattere entomologico: « mese in cui abbondano le larve » e « mese in cui vi è ricchezza di miele ».

Per tutta questa gente mangiare Insetti non significa, di regola, come

culinaria: cottura appropriata in acqua, olio, burro, o altri grassi con l'aggiunta di ingredienti vari sapientemente dosati, verdure, spezie, sale, ecc.; confezione di particolari pasticci con l'aggiunta di farina; preparazioni speciali con adatte salse ecc., ecc. Per l'estrema varietà delle specie utilizzate allo scopo nei vari continenti, per la grande molteplicità delle tecniche seguite nell'ammannire vivande a base d'Insetti vi sarebbe abbondantissima materia per compilare un novello e voluminoso « Artusi ».

Come l'ingegno si è aguzzato nella preparazione culinaria, così si è adoperato per lo studio di particolari dispositivi atti a catturare in maggior quantità e con il minor dispendio di energia possibile i bramati Insetti. Quanto mai vari ed ingegnosi simili strumenti e tecniche si trovano diffusi presso tutti i popoli. Del resto l'inventiva umana quando sia debitamente stimolata può dare ovunque buoni frutti. Entro il circolo polare artico ad esempio, dove indubbiamente i nostri Artropodi sono rari, gli Esquimesi, che non hanno lasciato perdere la buona occasione rappresentata dall'introduzione delle Pulci operata dai Bianchi, hanno escogitato, durante gli ozi della lunga notte polare, delle ingegnose trappole da applicarsi tra gli indumenti e la pelle per catturare questi epizoi, che ritengono veramente prelibati. Tale lusinghiero giudizio parrebbe davvero spassionato qualora si consideri quanto sia insignificante l'apporto nutritivo rappresentato da tali Afanitteri in confronto alle enormi quantità di cibo, specialmente di grassi, che queste popolazioni iperboree debbono giornalmente ingoiare per vincere i rigori polari.

Si è detto che molti popoli, e specialmente quelli africani, trovano nell'apocalittico mondo degli Insetti una buona fonte di alimento. Ora che questi organismi abbiano un alto valore nutritivo è stato assodato da accurate indagini scientificamente condotte. Si è visto, ad esempio, che 100 gr. di larve fresche di certi Coleotteri Curculionidi forniscono circa 250 calorie, 100 gr. di crisalidi fresche di Baco da seta poco più di 200, 100 gr. di larve di altro Lepidottero affumicate circa 260, 100 gr. di Termiti all'incirca 350, se fresche, e ben 560 se disseccate. Questi valori appaiono veramente eccezionali quando si pensi che una bella bistecca di manzo for-

nisce, a pari peso, soltanto 130 calorie, poco più poco meno. Noto è risultato altresì il contenuto in vitamine e in sali quali i fosfati. Del resto tali reperti non sorprendono se si ricorda che gli Insetti hanno in genere accumuli imponenti di sostanze grasse che rappresentano infatti una riserva energetica di primo ordine per le varie necessità della loro vita. D'altro canto torna qui opportuno aggiungere che la stragrande maggioranza degli Esapodi è commestibile, pochi, come ad esempio i Meloidi, contengono sostanze venefiche, e se talora gli entomofagi hanno sofferto disturbi, o sono addirittura periti, ciò è avvenuto in seguito a pantagruelliche scorpacciate, putacaso di Cavallette non debitamente mondate delle zampe e delle ali che, non digerite, finiscono con l'ostruire il canale alimentare.

Oltre che per scopi nutritivi gli Insetti, o almeno certe specie, possono essere divorati con altre finalità. Così certi Scarabeidi stercorari, presso alcune popolazioni mussulmane dell'Asia, vengono ingeriti dagli adolescenti durante le cerimonie di iniziazione. Così la cattura e l'immediata deglutizione degli Anopluri, pratica che si può ritenere pressochè cosmopolita, più che rappresentare un sostanziale apporto di cibo per l'operatore, almeno giudicando la cosa dal punto di vista quantitativo, chè qualitativamente è difficile poterne discutere, sembra piuttosto costituire una manifestazione affettiva verso il congiunto, o compagno, in via di essere spogliato del suo patrimonio zootecnico più strettamente personale e, diciamo pure, forse incomodo.

Si è trattato del valore energetico degli Insetti come alimento, rimane ora da dire, per quanto in questo caso più che mai possa valere il vecchio adagio latino « de gustibus non est disputandum », delle loro qualità

organolettiche. Certi Insetti sono, preso questa o quella razza, considerati delle vere leccornie. Vero è, però, che i pareri basati sul senso del gusto variano enormemente da popolo a popolo. Tuttavia se non possiamo

time, confortato anche dall'assenso dei confamiliari parimenti seduti a banchetto, le grosse larve di Ceram-bici cucinate ai ferri con un pizzico di sale, per il loro sapore di mandorle tostate misto ad un leggero gu-



Fig. 2. - Giorno di mercato nella Costa d'Avorio. Larve di Lepidotteri arrostiti poste in bella mostra (da BODENHEIMER, 1951).

certamente ritenere validi per noi i giudizi gastronomici emessi, mettiamo, da un Ottentotto o da un abitante della Papuasias, dobbiamo tuttavia prendere in seria considerazione le opinioni di illustri personaggi della nostra razza. FABRE che, come egli stesso ci racconta, da ragazzino si divertiva assieme coi suoi coetanei a cacciare le Cavallette nelle assolate brughiere della Provenza per gustarne i polposi « cosciotti », divenuto adulto e famoso entomologo tentò qualche approccio, sia pure in via sperimentale, con l'entomofagia. Or bene egli definì « buone » le Cavallette fritte nel burro secondo le ricette arabe (hanno sapore di gambero e un aroma simile a quello dei granchi di mare), e addirittura ot-

sto di vaniglia. Invece semplicemente « mangiabili » furono dichiarate le celebri Cicale dei festini greco-romani. Cucinate con qualche goccia di olio, un pizzico di sale e un po' di cipolla tritata risultarono decisamente coriacee e povere di parti succulente. Anche altri eminenti entomologi hanno sperimentato di persona le qualità eduli di certi Insetti e sono stati concordi nel riconoscere l'eccellenza di certi piatti confezionati con i nostri esapodi. Molti pertanto hanno messo in rilievo l'incongruenza del fatto che una riserva tutt'altro che disprezzabile di ottimo cibo quale quella rappresentata dagli Insetti non sia razionalmente utilizzata.

Durante la prima guerra mondiale, HOWARD, il decano dell'entomologia

applicata, approfittando del fatto che la fame cominciava a farsi sentire, e quando questa dice sul serio i pregiudizi scemano, tentò di porre seriamente all'attenzione mondiale il problema dell'utilizzazione degli Insetti

tesa a promuovere la riscossa degli Entomati per il ritorno, sotto rinnovellata veste, a posti di rilievo nelle imbandigioni dei bianchi non abbia avuto poi notevoli ripercussioni pratiche.



Fig. 3. - Impeccabile presentazione, secondo le esigenze moderne, di un antico alimento (da BERGIER, 1941).

come alimento. Da quell'uomo pratico che era fece preparare alcuni manicaretti a base di larve di uno Scarabeide dannoso all'agricoltura statunitense, e quindi suscettibile di essere raccolto su vasta scala, e li sottopose al giudizio delle autorità responsabili di Washington. La commissione assisa a banchetto fu quasi unanime nel dare un responso del tutto favorevole. Certo non si trattava di un cibo « al naturale » bensì accuratamente preparato, ma chi del resto si accontenterebbe oggi delle cose semplici? Nonostante l'intraprendenza dell'entomologo americano sembra che la grande iniziativa in-

Praticata una volta su larga scala dagli uomini primitivi, e oggi giorno in varia misura nei diversi continenti, l'entomofagia risulta quasi completamente scomparsa dal nostro continente. Dico quasi completamente perchè gli Insetti occupano talora un posto d'onore in qualche eccezionale festino, ed i bambini, eredi dei gusti dei primitivi, nelle loro scorrerie in campagna non si peritano, quando capitano, dall'assaggiare questo o quell'insetto. Ma se non ci è dato d'incontrare nei nostri mercati le caratteristiche « bancarelle » con i mucchietti di Insetti cotti alla casalinga, comuni negli empori delle contrade tropicali, è tut-

tavia possibile, sia pure eccezionalmente, trovare in qualche grande drogheria europea delle scatolette, conformemente alle nostre esigenze igieniche, sul tipo di quelle « Simmenthal », contenenti Insetti. La bella scatola presentata nella figura 3 racchiude grosse larve fritte di un Lepidottero Sfingide evolventesi nel Messico sulle Agavi. La smagliante etichetta rappresenta accanto al pezzo gastronomico, che ha in quel pae-

se una tradizione millenaria, il vasto stabilimento, occupante una superficie di 15.000 m², ove il prodotto viene lavorato. A Parigi prima della seconda guerra mondiale la piccola scatola poteva essere acquistata al prezzo, non indifferente, di 12 franchi.

Dr. EGIDIO MELLINI

*Assistente nell'Istituto di Entomologia
dell'Università di Bologna*