



Il giornalista Ranuccio Bastoni (a destra), autore del servizio, e il consigliere del Comune di Milano Andrea Mascaretti.

«Al padiglione del Belgio hanno presentato piatti realizzati con lombrichi e altri esserini che per noi sono disgustosi», dice giornalista. «In realtà non si vedono neppure e il risultato è ottimo e sorprendente»

di **Ranuccio Bastoni**  
Milano, settembre

Quando il Direttore di Grand Hotel mi ha detto «vedrai, è un servizio di tutto relax, dovrai soltanto mangiare», dovevo capire subito che sotto c'era la fregatura. E infatti, nel giro di qualche ora, mi sono catapultato all'Expo di Milano a mangiare, sì, ma gli insetti. Era da maggio, dall'epoca dell'apertura dell'esposizione internazionale dedicata al tema dell'alimentazione, che se ne parlava: all'Expo si potranno mangiare grilli, cavallette e altre meraviglie del mondo animale. Poi c'erano stati problemi di permessi perché questi cibi, molto apprezzati in alcuni Paesi del mondo, qui da noi sono vietati. Ma poi tutto si è sbloccato e io ho avuto, diciamo, la fortuna di essere il primo "collaudatore" di queste prelibatezze a noi sconosciute. Mi vedete nella foto in alto. Ho la faccia un po' sorpresa, intimorita, mentre porto alla bocca il primo boccone. Ma queste righe testimoniano che sono ancora vivo. E, vi devo dire, per niente insoddisfatto.

A invitare il giornale a questa degustazione era stato Andrea Mascaretti, consigliere al Comune di Milano fino al 2006 e coordinatore del progetto "Edible Insects" ("Insetti commestibili"), che, nella foto in alto, vedete alla mia sinistra. Quando arrivo, in tarda mattinata, mi accoglie con un sorriso e mi promette: «Sarà un'esperienza indimenticabile». Io, che ancora ignoro ciò che dovrò assaggiare, decido di fidarmi e lo seguo. Insieme dribbiamo la folla di visitatori che ogni giorno riempie la fiera e arriviamo davanti al padiglione del Belgio, il Paese che ha portato in Italia gli "insetti commestibili".

La grande kermesse comincia con bicchierini

di fusilli al pomodoro. Afferro il mio bicchiere e lo osservo ben bene. Poi, con la forchetta, sposto un fusillo. E strabuzzo gli occhi: in mezzo alla pasta nuotavano piccoli oggettini bianchi, oblungi.

«Tranquillo, non sono vermetti», dicono le due ragazze che riempiono i bicchierini. «Sono soltanto pinoli italiani». Così, rassicurato, passo all'assaggio. La pasta fredda è al dente e dà l'impressione di essere integrale. Lo chef l'ha condita con pomodorini pachino, una foglietta di basilico, maggiorana, pesto e olio d'oliva. Sa leggermente di nocciole tostate e devo dire che è proprio buona!

«La pasta è stata impastata con farina di larve dei vermi della farina, essiccate e macinate...», spiegano. Ecco perché non ho visto vermicelli zampettare: erano ben nascosti nel bicchiere, camuffati per non farci impressione.

Poi è il turno dei crostini. L'aspetto, anche questa volta è rassicurante: fettine di pane con uno strato di formaggio e, sopra, un invitante purè di carote o di pomodoro. Però ormai lo so che c'è il trucco... E infatti ben presto scopro che quelle non sono semplici creme di carote e pomodoro, ma sono state arricchite con càmole, i vermi della farina, e grilli. Sì, avete capito bene: quei simpatici insettini che alla sera d'estate intonano estenuanti concerti d'amore nei prati e nei giardini. Che però, così come le càmole (che noi normalmente ci danniamo a eliminare) sono stati essiccati, tritati finemente e amalgamati alla crema, in modo che non si vedano. Ma anche in questo caso, vinta l'istintiva diffidenza, devo dire che non sono affatto male.

Quando finisce la degustazione scopro che i piatti a base di insetti non sono soltanto una "curiosità", una cosa bizzarra realizzata per il

## “HO MANGIATO GLI INSETTI ALL'EXPO”



«Credevo fossero fusilli integrali»

**SONO A BASE DI LARVE DI VERMI** Qui sopra, due bicchierini di fusilli conditi con pomodorini pachino, pinoli, basilico, maggiorana, pesto e olio d'oliva. «Mi sembravano fusilli integrali», dice Ranuccio Bastoni. «In realtà sono fatti con farina di larve dei vermi della farina, essiccate e macinate. Ed erano proprio buoni.»

Sembra un normale purè di carote



**E INVECE È FATTO CON I GRILLI** Qui sopra, un crostino con uno strato di formaggio caprino, sopra, purè di carote. «L'aspetto era rassicurante, ma io sapevo che c'era il trucco», dice il nostro collaboratore. «E infatti la crema di carote è arricchita con càmole (i vermi della farina) e grilli, anche in questo caso essiccati e tritati.»

gusto di stupire. In realtà ho appena assaggiato il "cibo del futuro". Sì, perché visto che gli insetti abbondano e considerato come vanno le cose con la sovrappopolazione e l'inquinamento, in futuro ci ciberemo regolarmente con cavallette, scorpioni, larve ecc. Per gli esperti, già ora due miliardi di persone nel mondo se ne cibano regolarmente perché hanno un altissimo valore nutrizionale. «Oggi un terzo della produzione mondiale di cereali, 750 milioni di tonnellate, nutre animali allevati per la produzione di carne», dice Andrea Mascaretti. «Che, a loro volta, generano gas serra e inquinano come tutti i trasporti aerei, navi, stradali e ferroviari insieme. Dovremo mangiare insetti se non vorremo estinguerci per l'inquinamento e la scarsità di cibo». Poi, prima di andare via, Andrea Mascaretti mi si avvicina brandendo un ultimo crostino alla carota. «Un ultimo assaggio?», mi chiede.

«Ma sì», gli rispondo. «Facciamoci questa abbuffata di càmole!». E pensare che l'altro giorno ho disinfestato la cantina, che era piena di scarafaggi. Averlo saputo, quelli sì che sarebbero stati prodotti freschi... anzi, vivi. ■



**DA NOI SONO ILLEGALI** Sopra, un momento della degustazione. In Italia l'uso di insetti a fini alimentari è ancora illegale e per poterli presentare all'Expo ci sono voluti permessi speciali.