

L'allarme lanciato da Onu
nutrizionisti e governi di altri Paesi

Pane e insetti, il cibo del futuro

Tra vent'anni la carne sarà un lusso: le proteine verranno da altri animali

di DEBORAH AMERI

LONDRA - Hamburger alle cavallette, frullato di cicale e una salsa alle alghe su polpette sintetiche. Non è l'ultimo menu di un fast food ma il pasto tipo che potremmo consumare tra 20 anni.

I prezzi del cibo, in particolare della carne, sono in costante aumento, la popolazione della terra continua a crescere e le preoccupazioni ambientali sono irrimediabilmente legate anche alla catena alimentare. La conseguenza sarà un drastico cambiamento dell'alimentazione, sostiene alla Bbc la futurologa nutrizionista Morgaine Gaye. Non è la sola ad allarmarsi. Anche l'Onu e i governi di vari Paesi si stanno chiedendo come sfameranno in futuro tutti gli abitanti del nostro pianeta.

La carne, per esempio, diventerà un lusso. Gli esperti predicono che il suo prezzo raddoppierà nei prossimi 5 anni e per molti sarà una prelibatezza proibita. Come sostituirla? Con gli insetti, è la risposta di Gaye. Offrono lo stesso valore nutrizionale della bistecca e sono un'ottima fonte di proteine, secondo l'università di Wageningen in Olanda. Ovviamente costa meno allevare insetti che mucche, senza contare che gli animaletti consumano meno acqua e non inquinano come i bovini. Ce ne sono al mondo 1.400 specie commestibili. L'unico problema è che in occidente gli insetti sono visti come ospiti indesiderati e mole-

sti.

«Bisogna cambiare questa percezione», osserva la futurologa. «Pensiamo a loro come mini bestiame da allevare proprio come oggi si allevano mucche, maiali, vitelli». L'esperta suggerisce che per non risvegliare un riflesso automatico di disgusto, insetti come bruchi, cavallette e cicale potrebbero essere macinati e usati nella produzione di hamburger, insieme a una parte di carne. Senza pubblicizzare troppo la loro presenza nessuno si accorgerebbe della differenza con un hamburger tradizionale. Prendiamo 100 grammi di cicale, per esempio. Contengono 28 grammi di proteine, contro i 27 del manzo e hanno 35 mg di calcio, mentre il manzo solo 3,5.

Una grande parte della popolazione mondiale ha capito da anni il valore nutrizionale degli insetti. In Thailandia ne mangiano di vari tipi. Le vespe in Giappone sono conside-

rate una squisitezza e in Africa si consumano regolarmente bruchi e locuste.

Il governo olandese ha investito un milione di euro nella ricerca per cominciare a introdurre una legislazione sugli allevamenti di insetti. Se poi l'idea di mangiare un animaletto sembra davvero indigesta ci si può aiutare con il suono. L'università di Oxford ha scoperto che un certo tipo di musica può cambiare il sapore di un cibo. Lo sa bene lo chef molecolare britannico Heston Blumenthal che nel suo ristorante Fat Duck offre un piatto chiamato il Suono del mare. Viene servito con

tanto di iPod per ascoltare lo sciabordio delle onde. Questo suono nelle orecchie ha una diretta influenza sul palato e il pesce sembra più fresco.

L'alternativa è la fettina in vitro. Carne sintetica prodotta in laboratorio. Anche qui gli olandesi sono all'avanguardia ed entro la fine dell'anno sperano di produrre il primo hamburger cucinato in provetta. Per riuscirci hanno raccolto cellule staminali delle mucche dalle quali hanno ottenuto del tessuto muscolare che hanno poi nutrito per farlo crescere il più possibile. Questi filamenti di muscoli macinati possono essere usati per produrre il solito hamburger.

Un'altra grande risorsa del futuro saranno le alghe. Sostituiranno il grano e diventeranno la coltivazione più diffusa, prevede Gaye. Inoltre sono le piante che crescono più velocemente al mondo. Senza che ce ne accorgeremo i granuli d'alga verranno usati nel pane, nelle salsicce, nel formaggio, nei piatti pronti del supermercato perché contengono poco sale ma insaporiscono qualsiasi cibo.



CAVALLETTE



Cavallette fritte? Una prelibatezza
Per scelta o per necessità, molti Paesi del mondo conoscono il valore nutrizionale degli insetti

VESPE



Tra gli insetti che finiscono nel piatto, oltre a bruchi e cicale anche le vespe, che in Giappone sono considerate una bontà

ALGHE



Destinate a sostituire il grano le alghe diventeranno la coltivazione del futuro: sono le piante che crescono più in fretta

FETTINE IN VITRO



Forse la guarderemo perplessi forse non ce ne renderemo neanche conto, ma nel nostro piatto troveremo carne sintetica



*Proposta da Olanda
e Gran Bretagna:
cominciamo ad allevare
il mini-bestiaime*
