

società

Anche se non riusciamo a pensarli come cibo, in pochi anni **insetti, meduse e cactus entreranno a far parte della nostra "grammatica" alimentare.** Come è già successo con patate e pomodori. Una studiosa (golosa) ci spiega qui perché non averne paura

di **Marta Bonini**



Ma davvero mangeremo le cavallette?

SARANNO STATI 6 ANNI FA. Ero a Berlino e al buffet della colazione, tra muffin, cereali, brioches e uova strapazzate, c'erano anche le cavallette arrosto. Che orrore! Quando le mie figlie, sgranocchiandole, mi hanno detto: «Sono buone, sanno di nocciola arrostita!», non ci potevo credere. Solo a guardarle con quegli insetti in mano mi veniva la nausea. Ma perché la sola idea di mangiare grilli o meduse ci chiude la bocca dello stomaco? E perché non succede lo stesso con i gamberoni alla piastra? È proprio di questo, cioè delle ragioni della nostra riluttanza a nutrirci con determinati cibi che invece in altre parti del mondo vengono consumati nor-

malmente, come zuppa di alghe o tacos ripieni di cactus stufati, che parliamo con Gaia Cottino: ricercatrice e docente di Antropologia culturale all'Università di Genova, è in libreria con *Cavallette a colazione. I cibi del futuro tra gusto e disgusto* (Utet) e partecipa ai *Dialoghi di Pistoia*, festival che si tiene dal 24 al 26 maggio e che quest'anno ha come argomento il nostro rapporto con il cibo (vedi box nella pagina successiva). Che quello di Gaia sia un rapporto aperto e "amichevole" lo capisco fin dall'inizio della nostra chiacchierata, quando mi dice che solo una volta ha mandato indietro un piatto: era nel sud del Pacifico e la sua padrona di casa, Lina, le ha offerto il cane.

società

Per il resto adora mangiare di tutto, anche ora che è al settimo mese di gravidanza, e va matta per le alghe. «Le ho prese in Galizia e le mangio sotto aceto, come spezie, tipo paté o nei brodi» racconta.

Andiamo con ordine. Da dove nasce il disgusto verso alcuni cibi, in particolare i cosiddetti super food, come cavallette, meduse, cactus? «Come umani siamo onnivori, ma in realtà è così solo potenzialmente perché non mangiamo tutto quello che si potrebbe».

Come mai? «Non mangiamo solo per nutrirci, ma anche per caratterizzarci, sia come comunità sia come membri di gruppi specifici interni a essa. Tanto l'inclusione quanto l'esclusione di alimenti dalla gastronomia sono quindi un atto culturale e sociale che distingue ciò che è "buono da mangiare" da ciò che non lo è».

Cosa intende per "buono da mangiare"? «Mi riferisco al gusto, non al sapore. Il sapore è individuale ed è la percezione soggettiva di ciò che al palato ci piace o meno, mentre il gusto è collettivo e corrisponde a quegli alimenti che costituiscono la grammatica alimentare di un gruppo. Un esempio? Noi mangiamo gamberi, gamberetti, aragoste e granchi che morfologicamente sono simili agli insetti, tra zampe e chele. Le cavallette invece no, perché non rientrano nel nostro ordine culinario».

Nel suo libro dice che un cibo, per arrivare sulle nostre tavole, deve essere anche "buono da pensare" e "da vedere". Cosa significa? «Faccio degli esempi: le alghe sono tutt'ora quella cosa fastidiosa che ci disturba quando facciamo il bagno in mare, come le meduse; i cactus una pianta che punge; gli insetti schifosi inquilini di cui liberarsi. Con grande probabilità non li mangiamo perché non riusciamo ancora a pensarli come cibo. Lo stesso vale per "buono da vedere": se lo sguardo, che ci aiuta a posizionare gli alimenti nella nostra tassonomia gastronomica, non riconosce la morfologia di alcuni cibi, li classifica come disgustosi».

Però le alghe pian piano stanno entrando nelle nostre cucine. «Sì, perché sono riconoscibili. Alcune sembrano insalate, altre spaghetti, altre ancora asparagi: questo loro aspetto consente una più facile accettazione. Non è quindi necessario nascondere la forma, anche se al momento le alghe si usano soprattutto secche, come spezie. Proprio come era stato con il peperoncino delle Americhe, che aveva avuto maggior successo del "colle-

In libreria

SE PENSI CHE IL CIBO DEL FUTURO sarà in pastiglie, ti sbagli. È più probabile che sia una parmigiana di cactus o un piatto



di pasta con le meduse. È quello che Gaia Cottino racconta in *Cavallette a colazione. I cibi del futuro tra gusto e disgusto* (Utet), spiegando come e perché dovremmo far entrare nella nostra grammatica alimentare questi ingredienti sostenibili.

ga" pomodoro perché veniva spolverato sui piatti delle codificate cucine locali».

In un certo senso i cibi del futuro ci sono sempre stati. «Sì, ogni epoca ha il suo. Pensiamo, per esempio, al pomodoro, alla patata e al mais. Tre ingredienti che, dopo essere arrivati dall'America, si sono a poco a poco fatti strada nel gusto della popolazione e senza i quali oggi non avremmo pizza, gnocchi e polenta».

E come hanno fatto a innestarsi nella gastronomia italiana? «Sostituendo altri ingredienti in ricette già codificate. Si tratta di sapere dove collocarli tassonomicamente e morfologicamente, e di superare l'eredità coloniale che associa questi cibi a un'alimentazione incivile e primitiva. Come mi ha detto l'allevatrice di grilli Carlotta Tòtaro Fila: "È solo un ingrediente in più, come quinoa e avocado... Quando li abbiamo aggiunti, non abbiamo certo tolto l'insalata!"».

Dovremo aspettare molti anni perché questo succeda? «Secondo me, una decina. I primi a entrare nella nostra grammatica culinaria saranno i cactus, perché mangiamo già i fichi d'India: potrebbero prendere il posto delle melanzane nella parmigiana. Poi ci sono le alghe. Alla fine arriveranno le meduse, preferibilmente fritte o tipo seppie nella pasta, e gli insetti, che per essere accettati dovranno essere utilizzati sotto forma di farina in barrette, biscotti e cracker, come succede già per i grilli (la cui polvere può essere utilizzata grazie all'approvazione dell'Unione europea dell'anno scorso, ndr)».

Ma perché è importante che questi cibi arrivino sulle nostre tavole? «Introdurre i super food nella dieta innescherebbe un circolo virtuoso di riduzione dei consumi di carne e di pesce. E, quindi, un risparmio di risorse. Basti pensare che gli insetti, a parità di peso, hanno bisogno della metà del suolo rispetto ai polli, un terzo rispetto ai suini e un decimo rispetto ai bovini. Inoltre, necessitano di circa 800 litri di acqua per chilo, mentre i suini e gli avicoli di oltre 5.000, i bovini di oltre 15.000. Forse la sostenibilità può essere la ragione sufficiente per rendere questi alimenti buoni da pensare?».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

In agenda

GAIA COTTINO, ricercatrice e docente di Antropologia culturale all'Università di Genova, partecipa alla XV edizione dei Dialoghi di Pistoia che, prendendo spunto dalla famosa affermazione del filosofo Ludwig Feuerbach «Siamo ciò che mangiamo», indagheranno il nostro rapporto con il cibo, nutrimento di corpo e mente. Dal 24 al 26 maggio. Il programma completo è su dialoghidipistoia.it.