



gent. concessione van Huis

Biografia

- Arnold van Huis è nato a Wormerveer (Paesi Bassi) nel 1946. Dopo gli studi di entomologia all'Università di Wageningen, dal 1974 al 1979 ha lavorato per la Fao in Nicaragua per studiare gli insetti nocivi per le coltivazioni di cotone e di cereali.
- Dal 1982 al 1985 ha coordinato un progetto per la protezione delle colture in 8 Paesi del Sahel, in Africa.
- Dal 1985 insegna entomologia tropicale all'Università di Wageningen.
- Nel 2013 ha scritto per la Fao *Edible insects*, uno studio sulle prospettive alimentari degli insetti.
- Nel 2014 ha pubblicato *The insect cookbook* (Columbia University press), libro con 216 pagine di ricette.

La mia dieta? Cavallette e insalata di coleotteri

Gli insetti inquinano meno e sono più economici da allevare. Oltre a essere nutrienti e... gustosi. Almeno secondo l'entomologo olandese arruolato dalla Fao per rivoluzionare la cucina occidentale.

1 Perché nei suoi libri invita le persone a mangiare insetti?

Oggi il 70% della terra è consumata dagli allevamenti di bestiame, che producono molti gas serra. A queste condizioni, con l'aumento della popolazione mondiale, l'agricoltura e l'allevamento rischiano di diventare insostenibili. Puntare sugli insetti, invece, ha 3 vantaggi: 1) non emettono gas serra; 2) consumano molta meno terra; 3) sono economici da produrre, se impareremo ad allevarli su scala industriale: per produrre 1 kg di proteine, una mucca ha bisogno di 10 kg di mangime contro i 2 kg necessari alle locuste. E gli insetti non hanno nulla da invidiare ai cibi "normali": le camole della farina (larve di *Tenebrio molitor*) contengono omega-3 e altri 6 acidi grassi insaturi paragonabili a quelli contenuti nel pesce.

2 Le persone che si nutrono di insetti sono 2 miliardi. Perché gli altri 5 non li mangiano?

Per un tabù culturale: mangiare insetti è considerato un comportamento primitivo e disgustoso. E pensiamo che gli insetti siano pericolosi. Ma è un pregiudizio. Quando domando al pubblico delle mie conferenze quanti sono gli insetti nocivi, le risposte oscillano dal 30 all'80%. Invece sono solo lo 0,1%: gli insetti sono una risorsa; le specie commestibili sono 2.000. La nostra diffidenza nasce dal fatto che viviamo lontani dalla natura, e dal fatto che – a differenza dei Tropici – nei nostri Paesi gli insetti non sono abbondanti né grandi, quindi non si è diffuso il loro uso come cibo.

3 Lei come ha scoperto il gusto degli insetti e che cosa l'ha convinta a mangiarli?

È accaduto nel 1995. Ero in Nord Africa, stavo intervistando molte persone per studiare l'importanza degli insetti nella loro dieta. Così è diventato inevitabile assaggiarli: altrimenti non avrei potuto capire fino in fondo le loro storie. Come per tutti gli occidentali, il momento più difficile è stato la prima volta: è stata dura superare la sensazione di disgusto. A quell'epoca ho provato le termiti e le cavallette, che sono tuttora gli insetti che preferisco. Da mangiare, intendo.

4 Quale Paese, in Europa, ha superato il tabù di cibarsi d'insetti?

Forse la Danimarca: a Copenhagen il ristorante Noma (uno dei più prestigiosi al mondo) ha introdotto gli insetti nel menu. E nei Paesi Bassi, la rivista scientifica *Quest* (pubblicata dallo stesso editore di Focus, ndr) ha allegato una locusta per farla assaggiare ai lettori.

5 Per superare queste diffidenze che cosa occorre? Una decisione politica o una rivoluzione culturale?

Direi più una rivoluzione culturale. Anzi, delle abitudini: si potrebbero introdurre distributori di snack agli insetti. Ma sono più efficaci i ristoranti, che li possono proporre in modi appetitosi e fantasiosi, inserendoli nelle ricette tradizionali. L'ostacolo è solo nella nostra mente. Quando chiedo al pubblico delle mie conferenze quanti hanno assaggiato gli insetti, il 20% alza la mano. Vent'anni fa sarebbe stato impensabile.

«Il difficile è cominciare. Ma è un ostacolo culturale, non di gusto. Provare per credere»

6 Lei mangia insetti regolarmente, o si limita a parlarne?

Nella mia vita ne ho assaggiate 15 specie diverse. E oggi mangio insetti almeno una volta alla settimana. Non posso suggerirle le ricette, perché li cucina mia moglie. Ad ogni modo, mangiamo zuppa di camole della farina, insalata con coleotteri o torta di cioccolato e camole. Per chi vuol fare una dieta a base di insetti, consiglio di iniziare dalle polpette impastate con i vermi della farina: fanno meno impressione. E hanno un sapore simile ai pop corn. **F**

Vito Tartamella

PER SAPERNE DI PIÙ

In edicola, Focus Extra dedicato al cibo.