

# Nutrire il Pianeta

*Tra le tante ipotesi e proposte per risolvere la fame nel mondo, secondo la FAO la produzione di insetti per l'alimentazione umana potrebbe rappresentare una risposta concreta.*

DI VITTORIO MARZI  
Accademico di Bari



**I**n un'interessante relazione "La rivoluzione in agricoltura: verso la fine della scarsità?", tenuta alcuni anni fa, in occasione dell'inaugurazione dell'anno accademico dei Georgofili, il professor Romano Prodi evidenziava che per merito del progresso tecnologico in agricoltura, con l'introduzione di varietà migliorate, l'impiego dei fertilizzanti, il controllo delle avversità parassitarie, la meccanizzazione agricola, era stato conseguito un notevole incremento nella disponibilità di prodotti agricoli.

La "rivoluzione verde" degli anni Sessanta aveva eliminato, almeno nei Paesi industrializzati, il problema della scarsità degli alimenti. Il nostro Paese aveva raggiunto la cosiddetta "fase di sazietà", tipica delle società avanzate, che è caratterizzata da una stazionarietà dei consumi alimentari, sia nel complesso sia in relazione ai principali elementi nutritivi e alle singole grandi categorie merceologiche, a seguito di una crescente omogeneizzazione dei consumi alimentari. All'inizio, con il raggiungimento di una saturazione dei fabbisogni pro capite di base, ottenuto con il consumo di prodotti poveri di origine vegetale, in particolare cereali e legumi, e in seguito con l'arricchimento della dieta con prodotti animali fin al conseguimento dello stato di "sazietà".

Nel corso degli anni, si assiste ad una sensibile dinamicità dei consumi sia all'interno delle grandi categorie merceologiche (meno latte, più yogurt, formaggi freschi, alimenti funzionali) sia relativamente al tipo di servizio incorporato nell'alimento (*time-saving*)

e alle modalità di accesso (grande distribuzione). Da un confronto dei consumi pro capite tra 1970 e 2000 si rileva un aumento di ben il 50% dei prodotti di origine animale, mentre stazionari sono quelli di origine vegetale, ma con riduzione di cereali e patate e aumento di ortaggi e frutta.

Pur tuttavia, questo periodo di abbondanza sembra che non possa durare a lungo; molti studiosi sono concordi nell'affermare che la lunga epoca del cibo abbondante e a basso costo è terminata, per lasciare il posto a un'era di nuova scarsità, come analizzato nel recente volume del professor Paolo De Castro, *Corsa alla terra* (Collana Saggine, Editore Donzelli, 2012): "Nel 2050 saremo più di nove miliardi ad abitare il Pianeta, circa un terzo in più di oggi, e per soddisfare la domanda di cibo avremo bisogno di aumentare la produzione agricola del 70%, rispetto a quella attuale. Per di più dovremo farlo in maniera più sostenibile che in passato".

L'argomento è di grande attualità, oggetto di convegni, dibattiti, proposte ed è il tema scelto per l'Esposizione Universale di Milano 2015 "Nutrire il Pianeta, energia per la vita".

Tra le tante ipotesi e proposte per risolvere la fame nel mondo, una certa attenzione è posta all'utilizzo degli insetti, come in un recente articolo "Mangiatori di insetti", di Santi Longo, pubblicato su Georgofili Info newsletter (febbraio 2015). "Alcuni popoli dell'America centrale e meridionale, dell'Africa, dell'Asia, dell'Australia e della Nuova Zelanda, integrano il fabbisogno proteico alimentandosi di circa 2000



specie di insetti commestibili. Secondo la FAO, la produzione di insetti per l'alimentazione umana e animale potrebbe rappresentare una risposta concreta all'obiettivo, che si sono posti i capi di stato e di governo di 189 Paesi, riunitisi nel 2000 al vertice di New York dell'ONU, di ridurre della metà, entro il 2015, la percentuale di popolazione mondiale che soffre la fame. Gli insetti, che attualmente integrano la dieta di circa 2 miliardi di persone, sono stati fra i primi alimenti dell'uomo e, oltre a rappresentare una fonte di proteine e di grassi più efficiente rispetto ad altri animali in allevamento, producono meno gas serra e possono essere utilizzati per decomporre i rifiuti...Attualmente, anche nei menu di ristoranti europei, vengono proposti numerosi piatti a base di insetti; gli spiedini di larve di punteruolo rosso e cipolle sono apprezzati soprattutto in Francia, mentre un ristorante milanese ha proposto "focacce con provola affumicata e grilli, polpettine di riso nero e larve, risotto con sidro montanaro, salsiccia e vespe".

Allo stesso tempo, contro il preoccupante problema degli sprechi alimentari, specialmente nei Paesi industrializzati, recenti pubblicazioni illustrano ricette a base di scarti: bucce di pomodoro, di melanzane, di patata, di pera, di mela, baccelli di pisello, lisce di pesce ecc.

Certamente essere preparati a un futuro alimentare molto incerto, che paventa il ritorno alla scarsità, è una necessaria opportunità. Pur tuttavia in un Paese, come l'Italia, così ricco di cucine regionali, un immenso patrimonio costruito nel tempo dalle diverse classi sociali, dalle più ricche alle più povere, la parsimonia del mondo contadino e della classe borghese del passato sono una testimonianza del saper vivere anche in tempi difficili.

Purtroppo, lo spreco alimentare è un aspetto negativo della società del benessere. Nel passato, la povertà e la



scarsa disponibilità di alimenti avevano sollecitato, nel mondo contadino, la ricerca di tutto quello che poteva essere edule. Si sostiene che il sistema agrosilvo-pastorale, a partire dal VII secolo, abbia consentito alle popolazioni rurali non solo di sopravvivere, ma anche di crescere. Zuppe e verdure costituivano il loro pasto, la zuppa serviva a utilizzare il pane raffermo, e moltissime sono le ricette regionali, dalla zona di montagna alla pianura, di minestre e zuppe saporite a base di erbe diverse. Ne è un esempio la minestra di erbe spontanee, ricetta sarda costituita da ben 18 specie, cotte in un brodo a base di guanciale di maiale stagionato, con l'aggiunta di formaggio pecorino. Una caratteristica dei mercatini locali, ormai del tutto rari, è la vendita delle "misticanze" o di "minestre mischiate", molto variabili nella composizione di specie spontanee, raccolte a mano. Tuttavia anche nella classe borghese del XIX secolo la parsimonia alimentare è documentata da libri di economia domestica, insegnamenti rivolti alla padrona di casa nel saper fare buona cucina spendendo il meno possibile. Sarebbe una grave iattura, a causa dei profondi mutamenti, la perdita di un così vasto patrimonio di conoscenze. In realtà, il vero problema del futuro sarà l'aumento della produttività agricola, come base fondamentale della *food security*, ossia l'accesso e la disponibilità del cibo a livello globale. Per quanto riguarda l'Italia la situazione

si può definire molto precaria, considerando che, come è stato scritto, è compresa tra i Paesi "debitori ecologici", vale a dire quelli dove si consumano risorse ambientali più di quelle prodotte. Secondo le rilevazioni statistiche, negli ultimi trenta anni sono stati persi ben 5 milioni di ettari, destinati ad altri usi, e il fenomeno non si arresta, se non con provvedimenti legislativi. Già da tempo, il professor Franco Scaramuzzi, Presidente dell'Accademia dei Georgofili, in ma-

niera molto incisiva, ha evidenziato la necessità di una difesa della nostra agricoltura, che sta perdendo il suo ruolo strategico, per una serie di motivi sociali ed economici, aggravando le proprie importazioni dal mercato globale, spesso inaffidabile e inquinato da speculazioni finanziarie. È necessaria una seconda rivoluzione verde, incrementando la ricerca scientifica sulle biotecnologie avanzate, ma, allo stesso tempo, appianando le attuali divergenze di giudizi.

È indubbio che gli studi sugli insetti eduli abbiano il loro corso per le prospettive di contribuire a risolvere la fame nel mondo, purché l'attualità non diventi, come è stato scritto, "la volontaria e cosciente assunzione di insetti da parte di eccentrici buongustai dettata dalla curiosità".

Il grande patrimonio della cucina italiana va strenuamente salvaguardato, come nella volontà di Orio Vergani, fondatore dell'Accademia; allo stesso tempo, apprezzare l'impegno della FAO per assicurare l'accesso al cibo, necessario a soddisfare le esigenze alimentari di base, è un sentimento di gratitudine per tutti coloro, che operano a risolvere l'annoso problema. Spiedino di larve di punteruolo rosso e cipolle sarà una leccornia, ma anche una giusta punizione ad un insetto, che sta distruggendo il nostro patrimonio di palme.

VITTORIO MARZI

See *International Summary* page 77