

16ª EDIZIONE

QV LA NAZIONE

## CRONISTI in CLASSE 2018

UBI Banca

vodafone

CONAD  
Persone oltre le coseSCUOLA MEDIA  
«Fossombroni»  
RIGUTINO (AREZZO)

## Novel food: cambia la tavola

E' il futuro della nostra alimentazione o un miraggio nel deserto?

LA GLOBALIZZAZIONE e la modernità sono fenomeni che modificano non solo il nostro modo di lavorare e di comunicare, ma anche le nostre abitudini alimentari. L'ultima frontiera in ambito gastronomico ha il nome di «Novel food», ovvero nuovi ingredienti come insetti, alghe, alcuni additivi ed integratori, il cui uso fino ad ora non sia attestato in quantità importante.

Poiché il mondo di questi cibi è un mare sconfinato, abbiamo scelto di concentrarci su due aspetti che ci incuriosiscono particolarmente: la moderna cucina molecolare e l'uso di ingredienti pionieristici. Cerchiamo prima di tutto di capire di che si tratta.

Un aspetto molto dibattuto delle nuove tendenze alimentari è l'utilizzo di ingredienti insoliti e per certi aspetti «scioccanti», come insetti e piccoli rettili (tanto che si parla di entomofagia, dal greco entomos, insetto). Tra le specie più diffuse al mondo e più produttive dal punto di vista della resa in ter-



INSETTI ALLA GRIGLIA? Ecco un disegno di Tommaso Gavagni

mini di carne, gli insetti sono animali che siamo abituati a pensare come parassiti delle piante e di conseguenza li identifichiamo in esseri negativi, da allontanare con dis gusto dalle nostre tavole.

**EPPURE, SE** non abbiamo timore a guardare in faccia la realtà, insetti e affini sono già nel nostro piatto senza che ne abbiamo consapevo-

lezza. In primo luogo perché quando si macina la farina o si preparano altri alimenti, negli ingredienti potrebbero essere presenti dei piccoli insetti sfuggiti al controllo visivo; così come i crostacei marini che consideriamo un cibo ghiotto, sono artropodi della stessa famiglia di millepiedi, ragni e scorpioni.

**D'ALTRONDE GLI INSETTI**

facevano parte anche della dieta dei nostri antenati mediterranei, se è vero che Aristotele apprezzava il sapore delle cavallette e i romani gustavano larve di scarabeo. Storia antica a parte, ci sono buone probabilità che mangeremo insetti nel prossimo futuro, poiché è stato calcolato che nel 2050 sulla Terra saremo 9 miliardi di persone e la quantità di cibo disponibile non sarà più sufficiente per tutti.

Del resto gli insetti sono ricchi di proteine nobili e, diversamente da quello che si pensa, non fanno male alla salute: gli unici rischi potrebbero essere quelli legati ad una cattiva conservazione o allo sviluppo di determinate tossine, ma sono gli stessi pericoli che corriamo nel caso di tutti gli altri alimenti.

D'altra parte, quando ai tempi dei nostri nonni si mangiavano le ciliegie «col gigi» o si diceva che qualche parassita nei funghi ne testimoniava l'innocuità, oltre ad essere «ciccio di bosco», non erano insetti anche quelli? Il futuro, si dice spesso, ha un cuore antico.

NOVEL FOOD ZOOM  
Cucina molecolare: chi è costei?

LA CUCINA molecolare fu inventata dal fisico francese Pierre-Gilles de Gennes (premio Nobel nel 1991) mentre attualmente è rappresentata dallo chef catalano Ferran Adrià. Questa «scienza culinaria» ha lo scopo di studiare le trasformazioni chimiche e fisiche degli alimenti, sfruttando procedimenti basati sul calore o metodi meccanici, senza utilizzare reagenti chimici, e giungendo a modificare radicalmente il gusto, la temperatura e la consistenza dei piatti.

A tale proposito, abbiamo condotto una breve intervista al delegato AIS (Associazione Italiana Sommelier) della provincia di Arezzo, Massimo Rossi, ponendogli i seguenti quesiti:

**CUCINA molecolare:** di cosa si tratta? La gastronomia molecolare produce conoscenze, non ricette; è una tendenza culinaria che propone un rinnovamento di materiali, metodi ed ingredienti, applicando gli studi scientifici alle preparazioni, scomponendo sapori e consistenze, per poi ricomporli in nuove pietanze.

Cosa ne pensa? Io la utilizzo da tempo, per migliorare certe pietanze, ad esempio la bassa temperatura o lo zucchero nelle preparazioni salate. Novel food: ritiene sia compatibile con la tradizione italiana? Credo che certi alimenti non entreranno mai a far parte delle nostre tradizioni, e secondo me, come tutte le mode, questa tendenza è destinata a passare presto. Io preferisco proporre ingredienti in cui posso confrontarmi nel rispetto della natura che mi circonda.

«NOVEL FOOD» SONDAGGIO SUL NOSTRO RAPPORTO CON IL CIBO: I PIATTI DI OGGI E I PIATTI DEL FUTURO

## Chi mangerebbe insetti? Pronto un ragazzo su 2



CIBI ALTERNATIVI Un disegno di Filippo Cattaneo

**IN QUESTI GIORNI** ci siamo divertiti a indagare sulle preferenze alimentari di noi ragazzi, chiedendoci quali siano i nostri cibi dolci e salati prediletti, che cosa amiamo bere, se ci piace mangiare a casa oppure fuori. Inoltre ci siamo interrogati sulla nostra disponibilità o meno ad assaggiare il cibo del futuro, ovvero grilli, cavallette ed altri insetti.

Per quanto riguarda alimenti e bibite, salgono sul podio cioccolata, pizza e bevande dolci (in particolare Coca Cola ed Estathe), seguiti da gelato, varie tipologie di torte (cheesecake su tutte), carne e sushi. Il cibo tradizionale, in ogni caso, la fa da padrone sulle nostre tavole, in quanto pizza, pasta e preparazioni locali a base di carne (bistecca, salsiccia, costoliccio e ossobuco) vincono di gran lunga sugli esotici kebab e sushi.

Il 50% di noi giovani preferisce restare a casa a mangiare, soprattutto i maschi; il restante 50% ama uscire per i pasti, equamente diviso tra ragazzi e ragazze. Alla domanda «assaggeresti insetti?» il sì e il no si equivalgono, ma solo una femmina su 12 si dichiara disposta a farlo; in questo i maschi sembrano apprezzare maggiormente le novità, prontissimi a sgranocchiare cavallette fritte o grilli al curry.

**SIAMO PIÙ OTTIMISTI** nei confronti della cucina molecolare: a parte uno solo di noi, che percepisce il rischio di aprire la strada a cibi prodotti in laboratorio, siamo incuriositi dagli alimenti destrutturati: le consistenze e le tecniche di cottura insolite ci affasciano, così come l'obiettivo di trasformare la cucina in scienza, mentre ci rassicura non poco l'idea che non si ricorra a sostanze chimiche.

## i cronisti in classe di III A / III B...

## STUDENTI

Andrea Amoruso, Sara Barneschi, Mirco Bemoccoli, Ilaria Bianconi, Samuele Billi, Tomas Billi, Giulia Boncan, Mattia Caselli, Filippo Cattaneo, Francesco Cenni, Annamaria Collini, Gloria Frusciantè, Nicole Gambini,

Tommaso Gavagni, Giulia Gregori, Giulia Lucani, Francesco Marchetti, Michele Milo, Giulia Moretti, Nicolò Nappini, Alessandro Neri, Christian Paoloni, Lisa Ruscio, Gaia Sacchini, Davide Saltapari, Giovanni Seri, Angelo Tanganelli, Gabriele Tavanti, Alessio Tozzi, Lau-

ra Tremonte, Matteo Lorenzo Voicu, Michele Zuppa

## INSEGNANTI

Elena Caneschi, Pietro Podolak

## PRESIDE

Carla Bernardini