

Sacile

Show cooking con gli insetti dei gemelli chef

Forse gli amanti della buona cucina sono perplessi all'idea che grilli, bachi da seta e scorpioni possano diventare gli ingredienti di ricette gourmet. Per i curiosi però si profilano due occasioni di assaggiare i piatti con gli insetti, a Pordenone in Fiera e a Sacile in un locale, proposte dai gemelli chef Bozzaotra, 43 anni, titolari di un'azienda che li alleva e li esporta all'estero.

Pillon a pagina XII

Grilli e cavallette nel piatto Lo show cooking dei gemelli

► Domani in Fiera e a breve sul Livenza ► Con i bachi da seta producono farina degustazioni delle ricette alternative Allevano larve e scorpioni solo per l'export

SACILE

Forse gli amanti della buona cucina sono perplessi all'idea che grilli, bachi da seta e scorpioni possano diventare nell'immediato futuro gli ingredienti forti di ricette gourmet. Per i curiosi però si profilano due occasioni di assaggiare i piatti con gli insetti, a Pordenone e a Sacile, dove i due gemelli chef hanno frequentato l'istituto Marchesini e dove hanno molti amici. Si tratta dei fratelli Antonio e Giuseppe, Bozzaotra, 43 anni, titolari di un'azienda a Monselice, che alleva insetti commestibili.

IN FIERA

I due naoniani domani saranno presenti in fiera alla manifestazione "Cucinare per piacere per mestiere" con uno show cooking. Durante la loro esibizione Antonio e Giuseppe illustreranno l'impiego di diverse specie di insetti nella preparazione di pietanze che, in un futuro molto vicino, potrebbero

approdare sulle nostre tavole.

SUL LIVENZA

«Ci invitano a molte manifestazioni un po' ovunque - raccontano - ma organizzeremo una degustazione in un locale anche a Sacile, alla quale siamo molto legati, simile a quella che proponemmo tempo fa in un bar del centro di Pordenone. Anche se in Italia non è ancora

prevista la possibilità di utilizzare gli insetti a uso alimentare, nelle nostre esibizioni proponiamo alcuni piatti con i nostri insetti, solo come esempio di quello che, ne siamo certi, sarà il cibo del futuro. Non potendo offrire la degustazione di grilli o bachi da seta, domani in Fiera proporremo assaggi di chioccioline escargot. In fondo per consistenza e sapore questo piatto francese permette di sperimentare sensazioni simili a quelle alternative date da larve, bachi o cavallette».

L'AZIENDA

Decollata nel 2014, l'azienda

di Antonio e Giuseppe Bozzaotra si è specializzata inizialmente nell'allevamento di bachi da seta, da cui si ricava una farina che ha molteplici impieghi sia alimentari, come additivo delle normali farine alle quali aggiunge un significativo apporto proteico, sia in campo farmacologico per la cura della psoriasi di altri disturbi dermatologici. «Oltre ai bachi da seta - aggiungono - abbiamo cominciato ad allevare e ad impiegare a livello sperimentale altre tipologie di insetti, dai grilli alle larve della farina, alle cavallette. Attualmente vendiamo i nostri



prodotti all'estero, in Svizzera

dove abbiamo aperto un impianto a Lugano e in Austria soprattutto, ma abbiamo richieste anche da altri Paesi. Anche in Italia sta maturando un significativo interesse per questo settore alimentare e, recentemente, abbiamo avuto contatti con un'importante catena di supermercati che vorrebbe, non appena la legislazione italiana lo permetterà, inserire i nostri prodotti nei punti vendita. Ma le richieste provengono anche da pasticci e biscottifici e persino da diversi pub interessati a offrire gli insetti come snacks. Stiamo attendendo che vengano rimossi anche in Italia gli ostacoli alla commercializzazione degli insetti commestibili e dei loro derivati a vantaggio della salute - concludono - dato l'alto valore proteico che contengono e le positive ricadute che avrebbe sull'ambiente». Nel frattempo diverse trasmissioni televisive sulle reti nazionali, da Porta a porta a Presa diretta, si contendono la partecipazione di Antonio e Giuseppe, ben felici di promuovere attenzione e interesse intorno al tema dell'utilizzo degli insetti in cucina. E chissà che, vinta la ritrosia di molti, nella tradizione culinaria sacilese non entrino prima o poi, anziché gli osei col 'tocio', la polenta e grilli.

Daniela Pillon

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



IMPRENDITORI Antonio e Giuseppe Bozzaotra hanno un allevamento di insetti a Monselice. Domani si esibiranno alla Fiera di Pordenone