

Elina Gugliuzzo

ACRIDOFAGI: MANGIATORI DI CAVALLETTE E DISGUSTO IN ETÀ MODERNA

DOI 10.19229/1828-230X/3952017

SOMMARIO: *La domanda rispetto agli Acridofagi si pone, perché sono in atto tentativi per estendere l'uso delle cavallette/locuste come cibo a livello mondiale, come dimostrato dai documenti della Fao e dalle iniziative portate avanti nell'Expo del 2015 sull'alimentazione. Il saggio ripercorre la storia dei mangiatori di cavallette nel rapporto con la civiltà occidentale, partendo dal punto fermo degli studi degli scienziati cinquecenteschi, per i quali le locuste erano buone solo per usi medici. L'indagine va all'indietro fino all'origine della conoscenza degli Acridofagi, grazie ad Erodoto e Diodoro Siculo, per poi approfondire in avanti il loro riconoscimento nell'età moderna e in diversi luoghi del mondo.*

PAROLE CHIAVE: *Acridofagi, età moderna, cibo, cavallette, disgusto.*

ACRIDOPHAGES: LOCUST-EATERS AND DISGUST IN MODERN AGE

ABSTRACT: *It is important to pay attention to the Acridophages' phenomenon, because there are ongoing attempts in order to extend the use of locusts as worldwide food, as showed by the Fao documents or by the initiatives organized by the 2015 Expo about food. The essay retraces the history of locust-eaters in the relationship with Western civilization, starting from the studies of the sixteenth-century scientists; according to these scholars locusts were good just for medical purposes. This survey dates back till the origin of the knowledge of the Acridophages thanks to Herodotus and Diodorus of Sicily, and then examines in depth its "identification" during Modern Age and in several regions of the world.*

KEYWORDS: *Acridophages, Modern Age, food, locusts, disgust.*

Cavallette «ad medicos usos» e niente più

«Il fumo delle Locuste vale alle difficoltà dell'orinare, et massime nelle donne. La carne loro non s'usa in alcuna cosa»: lapidariamente Pietro Andrea Matthioli, medico senese, nel 1573 distingue nettamente fra le locuste come cibo e le locuste come componente naturale di terapie sanitarie. Aggiunge infatti: «Quelle che si connumerano nelle spezie delle Locuste ... seccate fresche si bevono utilmente con vino à i morsi degli scorpioni». C'è un ulteriore distinguo, stavolta fra chi le cavallette non le mangia e chi invece se ne nutre: «Mangianle ne cibi fino che ne sono sazi coloro, che abitano Lepti, paese d'Africa»¹.

¹ P.A. Matthioli, *Discorsi*, Venezia, 1573, p. 269. A proposito dei mangiatori di cavallette, il medico senese, facendo riferimento alla letteratura dell'età classica e alla tradizione medievale, aggiunge: «I Parthi mangiano le Locuste ne i cibi. Et imperò non è meraviglia, se nelle sacre lettere (come si legge all'XI capo del Levitico) le lodò Moisè ne

«Il pane mangiato con la carne delle locuste aiuta a combattere i calcoli: le locuste fritte rimuovono la scabbia delle unghie. Le zampe delle locuste tritate con il grasso di capra sanano la lebbra»: c'è un altro europeo della prima età moderna che pensa di poter mangiare o consigliare di mangiare cavallette, ma sempre a scopo terapeutico: è Thomas Moffett². Il riferimento appare nella sua grande opera sugli insetti, che il naturalista e medico inglese non ebbe il piacere di veder pubblicata; il libro, un vero *Minimorum Animalium Theatrum*, viene stampato nel 1634, ma il manoscritto reca la data del 1589. Al Cinquecento dunque si può ipotizzare di far risalire il disgusto occidentale verso le cavallette come animali commestibili, pur tenendo presente che la distinzione che si fa tra alimenti e medicinali appartiene a un'epoca più recente, ed è conseguente agli sviluppi della chimica alla fine del XVIII secolo. Nei sistemi tradizionali «la dietetica si è costituita in un momento in cui tale separazione ancora non esisteva e gli alimenti erano ancora usati a scopi curativi»³. D'altronde però lo stesso Moffett segnala le cavallette come più attinenti a «medicos usos», che non a una tavola imbandita per pranzo e cena.

Un'eco dell'uso medico delle cavallette indicato da Matthioli e Moffett si ha nel teologo e storico luterano Friedrich Christian Lesser; nella sua *Insecto-Theologia* del 1740 dà dei consigli in quel senso: «Il fumo delle Locuste giova contro la difficoltà dell'urina massime nelle femmine. Alcuni le appendono al collo nelle Quartane; sono in somma diuretiche, e cacciano la pietra, o mangiandole intere, o prendendole spolverizzate»⁴.

Mangiar cavallette, al di là delle dotte convinzioni medico-terapeutiche di Matthioli, Moffett e Lesser, sembrerebbe rimanere solo uno 'sfizio' dei ragazzi dell'Europa meridionale: in Spagna e in Sicilia, a quanto pare ad alcuni osservatori, gli adolescenti, ancora nell'Ottocento, si sarebbero divertiti a spolpare e mangiare «talora le coscie delle locuste»⁵. Al di là però degli ipotetici capricci mangerecci dei ragazzi

i cibi al suo popolo Hebreo. Ne anche è da meravigliarsi, che San Giovanni Battista le mangiasse insieme co'l mele salvatico nel deserto, quantunque sieno alcuni espositori, che vogliano, che per le Locuste s'intendano alcune radici: et altri, certe cime d'alberi. Al che non consentendo io, tengo per vero, che per esser egli Hebreo, et grande osservatore della legge Mosaica, mangiasse veramente queste Locuste animali. Il che tiene anchora Santo Agostino nell'esposizione dell'epistola di San Paolo à i Romani».

² T. Moffett, *Insectorum sive minimorum animalium Theatrum*, London, 1634, p. 124.

³ C. Boudan, *Le cucine del mondo. Geopolitica del gusto*, Donzelli, Roma, 2005, p. 253.

⁴ F.C. Lesser, *Teologia degl'Insetti, ovvero dimostrazione delle divine perfezioni in tutto ciò che riguarda gl'Insetti*, tomo secondo, Venezia, 1751, p. 153 (ediz. originale, *Insecto-Theologia*, Frankfurt, 1740).

⁵ Allo stesso modo i «villanelli» lombardi provavano piacere a mangiare l'addome della 'melolonta aprilina', ovvero della carruga della vite: A. Villa, G.B. Villa, *Le cavallette o locuste*, «Giornale dell'ingegnere, architetto e agronomo», a. IV, n. 3 (1856), p. 130.

mediterranei e delle astruse ricette mediche della prima età moderna, in Occidente resta un forte pregiudizio nei confronti delle locuste come commestibili. Anzi, si può parlare di una vera e propria ripugnanza, non solo alla vista, ma al solo pensiero di poter mangiare le cavallette. Malgrado la attuale crescita del pubblico interessamento rispetto ai potenziali benefici dell'entomofagia, molti consumatori in Occidente non si mostrano entusiasti all'idea di mangiare insetti. Essi spesso reagiscono con disgusto alla prospettiva di ingerire creature che non sono familiari come cibo, ma che storicamente sono divenute ben note come animali nocivi e portatori di malattie, piaghe e flagelli⁶.

Nessuna interdizione religiosa

C'è a monte di tutto ciò un'interdizione religiosa? Come per altri cibi, la considerazione e l'approvazione nascono deliberatamente prima della percezione sensoriale. «Esistono molte espressioni riferibili a tale modalità: le prescrizioni alimentari delle religioni, i cui regimi regolano l'astinenza o la moderazione nel consumo di determinati alimenti, per esempio in base alla loro purezza o al calendario»⁷. Comunque sembrerebbe proprio che le tre religioni monoteiste, le religioni del Mediterraneo, consentano di mangiare cavallette e locuste. Mosè, nel Levitico, cap. 11, si esprime chiaramente a proposito degli insetti alati: «Perciò potrete mangiare i seguenti: ogni specie di cavalletta, ogni specie di locusta, ogni specie di acridi e ogni specie di grillo». Mentre proibisce agli Ebrei il porco e gli altri animali «forcuti», Mosè «loda» le locuste, permettendo quindi ai medesimi l'uso di potersi nutrire di cavallette, di cui si distinguono quattro specie, secondo alcuni interpreti.

Non facendo parte degli animali immondi, «questa è quella specie d'insetti che Iddio permise agli Ebrei di poter mangiare»⁸. Al contrario sono condannati gli insetti che camminano sulla terra a dispetto delle ali di cui sono dotati: «sarà per voi in abominio ogni altro insetto alato che cammina su quattro piedi». Eccezione rivelatrice, gli insetti che «saltano sulla terra» invece di «camminare». Il salto è una modalità di

⁶ H.S.G. Tan et al., *Insects as food: Exploring cultural exposure and individual experience as determinants of acceptance*, «Food Quality and Preference», 42 (2015), p. 78.

⁷ N. Perullo, *Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia ed estetica del cibo*, Slow Food Editore, Bra, 2016, p. 115.

⁸ F.C. Lesser, *Teologia degli Insetti* cit., p. 71. «From rabbinic sources we learn that locusts were boiled or pickled in salt and vinegar to preserve them»: Z. Amar, *The Eating of Locusts in Jewish Tradition after the Talmudic Period*, «The Torah u-Madda Journal», 11 (2002-2003), p. 187.

locomozione intermedia fra la deambulazione e il volo. È quasi un volo, deve aver considerato il Levitico, che tollera il consumo delle cavallette⁹.

Quando si passa dai precetti religiosi alla realtà sociale del consumo, emerge che a mangiare le locuste sono prevalentemente le persone con minori mezzi economici. Le locuste le mangiano i poveri, la povera gente «nelle coste d’Africa»: così si legge nell’ottocentesca «prima edizione napoletana» del *Dizionario universale delle scienze ecclesiastiche*, dove pure c’è un richiamo a Mosè, ma non a proposito delle piaghe egiziane, quanto piuttosto in merito alle autorizzazioni alimentari. Dal fatto che Mosè accorda agli Ebrei il permesso di mangiare le locuste, gli estensori del *Dizionario* evincono: «apparisce chiaramente che si mangiavano in tutta la Palestina»¹⁰. Della stessa opinione è un *modern traveller* che nel 1824 attraversa la Palestina, il quale aggiunge che ancora al suo tempo le locuste sono mangiate dagli Arabi e «in many parts of the East»¹¹. L’idea che le locuste fossero cibo per poveri passa anche nel medioevo, come dimostra il commento al Vangelo di Giovanni del monaco benedettino Christianus, il quale visse nell’abbazia di Stavelot-Malmedy a Liège nel nono secolo. Egli informa i suoi lettori che quegli animali sono all’incirca della grandezza di un dito e che fritti nell’olio spesso sono consumati dai più indigenti¹².

A proposito delle norme alimentari ebraiche, nelle *Cérémonies et coutumes religieuses des peuples idolâtres du monde* (1735), si ha una comparazione con le Indie orientali e con i suoi abitanti. Un interessante paragrafo reca il titolo *De leur maniere de manger les sauterelles*:

Nous lisons dans les Evangiles, que Saint Jean-Baptiste vivoit de miel sauvage et de sauterelles. Quelques Interpretes, qui n’ont pu s’imaginer que l’on mangeât de ces insectes, ont dit que par *locusta* l’on devoit entendre l’extrémité des branches des arbres ... Mais ils ne connoissoient pas les costume des Indiens, qui mangent souvent des sauterelles après les avoir fait cuire; quoiqu’elles soient semblables à celles que nous voyons en Europe. Cependant aucun de ceux qui en mangent, ne s’en trouve incommodé.

⁹ J.-L. Flandrin, M. Montanari (a cura di), *Storia dell’alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 1999, p. 49. Ma la faccenda non è del tutto chiara e il Deuteronomio preferisce proibire tutti gli insetti.

¹⁰ J.L. Richard, J.J. Giraud, *Dizionario universale delle scienze ecclesiastiche*, prima edizione napoletana, Napoli, 1847, p. 285.

¹¹ *The Modern Traveller. A popular description of the various countries of the globe. Palestine; or, the Holy Land*, London, 1824, pp. 12 e 187.

¹² H. Šedinová, *Esca eius erant locustae. The origin and meaning of the imaginary quadruped locusta*, «Listy filologické», CXXXVIII, 3-4 (2015), p. 238.

Cette nourriture n'étoit pas même une chose extraordinaire chez les Juifs, à qui Dieu avoit permis de manger de ces insectes ... Tels sont le Bruchus, l'Ophiomacrus, et la Sauterelle, chacun selon son espèce¹³.

Nel Nuovo Testamento si fa menzione di S. Giovanni Battista, che nel deserto si nutre di cavallette, oltre che di miele selvatico. Per quanto riguarda questo passo delle Scritture diversi interpreti della prima età moderna supposero che, invece di locuste, si dovessero intendere le gemme degli alberi, le radici o i semi di cassia¹⁴. Ma diverse testimonianze assicurano che l'area intorno al fiume Giordano era invasa in certe stagioni da locuste in grandi numeri e come fosse abitudine raccoglierle e immagazzinarle per un futuro consumo¹⁵.

Per i mediterranei le 'locuste' sono proprio le cavallette. In inglese «locust tree» è, invece, il carrubo, con il sinonimo «Saint John's bread». Evidentemente per gli esegeti anglosassoni era più consono pensare che il Precursore di Cristo, facendo penitenza nel deserto, mangiasse le carrube invece che rincorrere poco dignitosamente le cavallette¹⁶. Ma ambedue gli evangelisti Matteo e Marco concordano nel presentare la sua figura: aveva un'alimentazione austera, e si potrebbe aggiungere, non proprio equilibrata nell'apporto di vitamine e proteine, visto come si nutriva – almeno nel deserto –. D'altronde lì non c'era possibilità di un'alternanza di cibi e la sua dieta era assolutamente frugale. È interessante notare che i poveri del tempo mangiavano le cavallette fritte, o seccate e salate, poi ridotte in farina e focaccia; ma, «non essendo esse grate al palato, solo i più miserabili se ne cibavano»¹⁷.

«Chi mangia non giudichi chi non mangia, cioè non lo disprezzi, e chi non mangia non giudichi chi mangia»: così S. Paolo si esprime nella

¹³ B. Picart, A.A. Bruzen de la Martinière, J.F. Bernard, *Cérémonies et coutumes religieuses des peuples idolâtres du monde, représentées par des Figures dessinées de la main de Bernard Picart: avec une Explication Historique, et quelques Dissertations curieuses*, tome premier, première partie, Amsterdam, 1735, p. 30. Gli autori poi volgono lo sguardo al Golfo Persico e mettono al corrente che «ces sauterelles sont ordinairement grandes, rouges, et si pesantes, qu'elles ne se peuvent relever, lorsqu'en certaines saisons des tourbillions les portent du côté d'Ormuz et de Banderabassi. Les Paysans de ce pays là les sechent, les salent et les rotissent, et les vendent au marché, comme les autres alimens».

¹⁴ G. Lanzoni, *Adversariorum libri quatuor. Accedunt ejusdem viginti breves Consultationes medicae*, Ferrara, 1714, p. 104.

¹⁵ H. Šedinová, *Esca eius erant locustae* cit., pp. 234-236.

¹⁶ G. Bernetti, *Botanica e selvicoltura*, Aisf, Firenze, 2007, p. 482.

¹⁷ R.G. Stewart, *L'evangelo secondo Matteo e Marco*, Torre Pellice, 1870, p. 13. Gli anacoreti della Tebaide conservano tuttora l'uso di nutrirsi di cavallette: così affermano, a proposito di frugali diete solitarie, gli estensori dell'*Enciclopedia italiana e dizionario della conversazione*, Venezia, 1842, p. 1186; e anche F.G. Rho, *Su' costumi degli anacoreti egiziani e siriaci*, Brescia, 1821, pp. 14-15.

Lettera ai Romani. La questione sarà ripresa da S. Agostino¹⁸; si potrebbe da ciò derivare una certa larghezza di vedute in campo alimentare, fatto salvo il divieto di mangiar carne il venerdì, da sostituire con il pesce. Paolo riecheggia l'aurea esortazione che Cristo rivolse agli Apostoli: «mangiate quello che vi sarà posto innanzi», «precetto rivoluzionario che liberava il cristiano dalla opprimente rete dei tabù alimentari e dalla paura dei cibi immondi che il Levitico e il Deuteronomio riversavano sulla tavola ebraica»¹⁹.

Il Profeta Muhammad, sull'esempio di Mosè, proibisce egualmente ai suoi popoli l'uso del vino e della carne porcina, e impone quale dovere l'uso di mangiare, fra altri animali, le cavallette: «Colui che non mangia delle mie cavallette, de' miei camelli, delle mie tartarughe non è di me, né io sono di lui». «Per tal precetto gli Egiziani, gli Africani, i Tartari e tutti quei popoli soggetti all'Islam mangiano, si crede, per principio religioso le locuste e le cavallette»²⁰. Il retaggio arabo è più importante di quanto lasci credere la frugalità dell'ambiente originario. I pastori nomadi dell'epoca pre-islamica vivevano di prodotti del latte, di un po' di carne e di datteri. Nelle oasi e nel Sud della penisola, dove il clima è meno arido, il cibo era più vario; vi trovavano posto cereali, verdure e frutta. In un ambiente povero e aspro, bisognava mangiare quel che si trovava: cavallette e lucertole arrostate, ad esempio²¹.

Delle origini degli Acridofagi

I mangiatori di locuste compaiono presto sul proscenio del mondo occidentale, proprio con Erodoto, il 'padre della storia'. Nelle sue *Storie* c'è un passaggio dedicato ai Nasamoni, popolazione berbera abitante in Libia lungo il Golfo della Sirte. Piccoli di statura e neri di pelle, i Nasamoni – per quel che ne sa e ne riferisce Erodoto – «le locuste prendano, e diseccate al sole, le macinano, indi nel latte le infondono, e beono»²². Un'antica tradizione aveva riguardato Erodoto come un 'bugiardo'. Ma i rapporti di viaggiatori che si erano avventurati attraverso i mari avevano gettato nuova luce sulle sue descrizioni degli strani costumi di posti lontani: non più a lungo poteva essere conside-

¹⁸ Agostino interprete di Paolo. *Commento di alcune questioni tratte dalla Lettera ai Romani. Commento incompiuto della Lettera ai Romani*, Introduzione, traduzione e note di M.G. Mara, Edizioni Paoline, Milano, 1993, p. 154.

¹⁹ P. Camporesi, *Il governo del corpo. Saggi in miniatura*, Garzanti, Milano, 1995, p. 65.

²⁰ L. Failla Tedaldi, *Insetti commestibili, Sacri, Medicinali, Industriali e d'Armamento*, «Il Naturalista Siciliano», a. I, n. 10 (1882), pp. 233-234.

²¹ J.L. Flandrin, M. Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione* cit., p. 267.

rato inattendibile. Al contrario, alla luce delle analisi del tempo dei Lumi, le sue narrazioni rendevano palesi aspetti inattesi del mondo, soprattutto di quello di civiltà diverse dalla greca²³.

E fin qui si tratta di 'barbari', ma leggendo Aristofane si trova che egli fa dire ad uno dei suoi personaggi: «O cielo, quanta voglia avrei di mangiare una cavalletta o una cicala infilata su una sottile canna». Evidentemente, fra i bocconcini degli antipasti ateniesi del tempo del commediografo greco, la cavalletta godeva di un buon apprezzamento²⁴. Aristofane cita anche pollivendoli che espongono al mercato volatili selvatici a quattro ali, che, secondo Bodenheimer, sono cavallette. Il loro prezzo doveva essere molto economico, cosicché quel cibo era consumato dalle classi più povere. Si può dire infatti che mentre i ceti più bassi mangiavano le locuste o le cavallette, i ceti più elevati a quanto pare preferivano le cicale²⁵. Anche in Grecia si mangiavano e si vendevano cavallette dunque.

Per avere un'idea di come i Greci descrivessero il 'cibo degli altri' occorre rivolgersi a un etnografo come Agatarchide. Esiste un popolo, confinante con Etiopi, Simi e Struzzofagi, «nazione delle altre men numerosa, magri ed oltremodo negri». Innumerevoli locuste volano «dalle terre non peranco investigate» verso la loro regione. E queste servono loro di alimento per tutto l'anno, «in vari modi preparandole ed anche insalandone»²⁶. Nel centro dell'Africa quindi, ai margini estremi del deserto, vivono gli acridofagi, o mangiatori di locuste, che essi catturano accendendo dei fuochi quando lo sciame si avvicina; il fumo che le abbatte provvede al tempo stesso ad «affumarle». Per renderle

²² Erodoto, *La Talia ovvero il terzo libro delle Istorie*, in *Le nove Muse di Erodoto Alicarnasseo*, tradotte ed illustrate da Andrea Mustoxidi, tomo secondo, Milano, 1822, pp. 298 e 389. Mustoxidi aggiunge in nota informazioni sugli «attelabi», che come spiega Plinio sono le più piccole locuste «sine pennis».

²³ C. Ginzburg, *Provincializing the World: Europeans, Indians, Jews (1704)*, «Postcolonial Studies», vol. 14, n. 2 (2011), p. 137. Erodoto è considerato anche 'padre dell'antropologia' da C. Parisi, *I popoli tra "natura e cultura" nelle Storie di Erodoto*, «Archivio antropologico mediterraneo», on line, anno XII-XIII, n. 14 (2012), pp. 15 e 19.

²⁴ E. Salza Prina Ricotti, *L'arte del convito nella Grecia antica. L'evoluzione del gusto da Achille ad Alessandro Magno*, L'Erma di Breitschneider, Roma, 2005, p. 87. Le osservazioni dell'autrice a proposito di questo cibo sono forse un'ottima illustrazione dell'attuale disgusto occidentale: «bocconcini, grazie al cielo oggi scomparsi dal menu ... Non so se esse si cucinassero come oggi si fanno le cozze ad Istanbul infilandole a tre a tre in uno stecco, passandole nella pastella e poi friggendo, ma so che anche così non mi attirerebbero».

²⁵ F.S. Bodenheimer, *Insects as human food. A chapter of the ecology of man*, Springer, Berlin, 1951, p. 42, il quale aggiunge: «Young shepherds in the fields also enjoyed eating them».

²⁶ Agatarchide, *Delle Istorie*, traduzione di Spiridione Blandi, in *Storici minori volgarizzati ed illustrati*, Milano, 1829, pp. 47-48.

meglio commestibili, gli acridofagi le inzuppano nell'acqua salmastra, e queste «locuste marinate» possono venir consumate fresche o conservate, in attesa del successivo «raccolto»²⁷.

Diodoro Siculo, storico del secondo secolo a. C., utilizza per la prima volta il termine Ἀκριδοφάγοι, Acridofagi o mangiatori di locuste, a proposito di una comunità dell'Etiopia che vive ai margini del deserto. Gli uomini sono più piccoli del resto della popolazione, magri di corpo e straordinariamente scuri. La maggioranza degli Etiopi, specialmente quelli abitanti sulle rive del Nilo, è di pelle nera, con naso piatto e capelli lanosi²⁸. Diodoro illustra poi come mai proprio quella popolazione meriti l'appellativo di Acridofagi.

Verso di loro nella stagione primaverile forti venti di ovest e sud-ovest spingono fuori dal deserto una moltitudine di locuste, di grande e inusitata taglia e con ali di colore brutto e sporco. Così, si raccolgono grandi mucchi di locuste. Perciò, il cibo di questo popolo consiste in questi animali; poiché essi non posseggono greggi né vivono vicino al mare né hanno a loro disposizione alcun'altra risorsa; e leggeri di corpo e rapidi di piede come sono, essi sono anche del tutto di breve vita, il più vecchio tra di loro non oltrepassando i quaranta anni di età²⁹.

Tutti coloro che scriveranno in seguito sugli Acridofagi faranno molto affidamento su questa narrazione di Diodoro³⁰. In tutta questa etnografia «primitiva» (o «primitivistica»), il modello seguito è a un

²⁷ J.L. Flandrin, M. Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione* cit., p. 206.

²⁸ F.M. Snowden, *Blacks in Antiquity. Ethiopians in Greco-Roman Experience*, The Belknap Press of Harvard University Press, Cambridge Massachusetts, 1971, p. 6.

²⁹ *Diodorus of Sicily*, in twelve volumes, II, with an English translation by C.H. Oldfather, Heinemann-Harvard University Press, London-Cambridge Massachusetts, 1967, pp. 161 e 163. Hanno dubbi sull'esistenza del popolo degli Acridofagi, che «da quanto pare, dev'essere immaginario» F. Romani, A. Peracchi, *Dizionario d'ogni mitologia e antichità*, Milano, 1826, p. 60. Invece «quantunque le circostanze di questo Popolo fossero favolose, nientedimeno possono gli Acridofagi esser veri»: G.M. Secondo, *Ciclopedia ovvero Dizionario universale delle arti e delle scienze*, Napoli, 1747, p. 51. E a riprova della sua ipotesi, l'autore aggiunge che «al giorno d'oggi si dice che vivono di locuste in alcune parti d'Oriente». A proposito della breve vita degli Etiopi acridofagi è stata avanzata un'ipotesi: potersi trattare di pitiriasi rosa. In effetti alcuni dei sintomi descritti dallo storico Diodoro attorno al 50 a.C. sembrerebbero mostrare la presenza nei corpi dei mangiatori di locuste di un particolare e feroce tipo di pidocchio alato. Le eruzioni cutanee, che dapprima si mostrano al seno e allo stomaco, presto si espandono su tutto il corpo. Quando l'eruzione è grattata, emerge una moltitudine di quegli insetti da numerosi piccoli fori nella pelle. Diodoro si chiedeva se la causa fosse la strana dieta di quel popolo oppure il clima molto caldo: J. Bondeson, *Phthriasis: the riddle of the lousy disease*, «Journal of the Royal Society of Medicine», 91 (1998), p. 328.

³⁰ G.R. DeFoliart, *The Human Use of Insects as a Food Resource. A Bibliographic Account in Progress*, University of Wisconsin - Madison, 2002, Chapter 9, p. 1, in <http://labs.russell.wisc.edu/insectsasfood/the-human-use-of-insects-as-a-food-resource/> (accesso 28.8.2016); F.S. Bodenheimer, *Insects as human food* cit., p. 41. Fra gli altri si veda F. Scufonio, *Osservazioni intorno alle cavallette*, in *Gli Statuti dell'Agricol-*

dipresso il medesimo: quelle descritte sono popolazioni situate, e in primissimo luogo sotto il profilo culturale, a un livello inferiore quando non infimo, così da esibire talora tratti autenticamente bestiali. Tipico di tutte queste descrizioni è il carattere totalizzante, esclusivo, che ha in esse la connotazione alimentare³¹.

Da Plinio si sa che ai suoi tempi le locuste erano cibo grato ai Parti, che le mangiavano così come facevano popoli dell'Africa, in particolare gli Etiopi³². In realtà poi Plinio sembra propenso a consegnare gli Etiopi, come mangiatori di cavallette, al reame del favoloso, stentando a credere nell'esistenza di Agriofagi, Pamfagi, Antropofagi e, appunto, Acridofagi³³. Quando Pompeo Sarnelli, vescovo di Bisceglie, nel 1716 richiama comunque il passo pliniano, non può far a meno di ritrarsi con un moto di ripulsa: «È ben vero, ch'era cibo vile, e da' poveri (...) di poca buona sostanza e mal sano»³⁴. Concorda con questa valutazione il dottore in legge e archivista padovano Gianfrancesco Pivati: egli ricorda che Aristofane definiva le cavallette come «un cibo più vile». E aggiunge che Teofilato lo dice «pasto dei villani più miserabili»³⁵.

Julien-Joseph Virey nel *Nouveau Dictionnaire d'Histoire Naturelle* del 1816 riprende dagli antichi storici greci l'appellativo di Acridofagi per i popoli che mangiano le cavallette, al contempo attualizzandone la vicenda: «Il y a des pays où les sauterelles sont si abondantes, et les autres nourritures si rares, que les hommes se sont avisés de se nourrir de ces insectes». Ma quel che nella voce *Acridofagi* del Dizionario

tura, Roma, 1718, p. 213: «Alcuni Popoli per l'addietro si cibavano di Cavallette, tra' quali gli Africani, i Siri, i Persiani, gli Ebrei, e particolarmente gli Etiopi, detti *Acridophagi* dal mangiare, che facevano le Cavallette».

³¹ J.-L. Flandrin, M. Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione* cit., p. 206. Ma anche le ricerche a noi contemporanee non sono state esenti dalle tendenze primitivistiche dell'antropologia mediterranea: F. Benigno, *Il Mediterraneo dopo Braudel*, in P. Barcellona, F. Ciaramelli (a cura di), *La frontiera mediterranea. Tradizioni culturali e sviluppo locale*, Dedalo, Bari, 2006, p. 43.

³² «L'importanza degli insetti per l'uomo è enorme, sia in senso positivo che negativo. In senso positivo si può ricordare l'interesse alimentare, in molte culture alcuni insetti vengono consumati anche attualmente come cibo»: B. Wilkens, *Archeozoologia. Il Mediterraneo, la storia, la Sardegna*, Editrice democratica sarda, Sassari, 2012, p. 22, non si esime dal richiamarsi a Plinio per confermare che «i Parti usavano nutrirsi con cicale e cavallette».

³³ P. Mason, *The Resistance to History. Avatars of the Monstrous Human Races, «Thamyris»*, vol. 1, n. 1 (1994), pp. 59 e 62.

³⁴ P. Sarnelli, *Del flagello delle locuste, e della loro adjurazione*, in *Lettere ecclesiastiche*, tomo quarto, Venezia, 1716, p. 50.

³⁵ G. Pivati, *Nuovo dizionario scientifico e curioso sacro-profano*, tomo primo, Venezia, 1746, p. 59. Il «Teofilato» citato dall'autore si deve identificare come Teofilatto Simocatta, storico bizantino del VII secolo. F. Romani, A. Peracchi, *Dizionario d'ogni mitologia e antichità* cit., p. 60, riferiscono che secondo «Teofilatte» di locuste non ne mangiavano che gli abitanti della campagna.

risulta più interessante, al di là di questi dotti richiami classici, è quanto si afferma e si commenta a proposito dei mangiatori di cavallette al passaggio fra Sette e Ottocento. Il povero lavoratore della terra, vedendo «ses guérets ravagés par ces insectes voraces» e privato delle risorse per la sussistenza della sua famiglia, «il est obligé de se jeter sur ces mêmes animaux pour assouvir sa faim». Gli esempi non sono rari in Arabia e in Africa. Questi stessi popoli ne fanno provvista, salandoli, al fine di conservarli più a lungo per i momenti di carestia «si fréquens dans l'Arabie-Pétrée». Sembra comunque che «cette nourriture, un peu âcre, cause de petits ulcères à la gorge, et produit quelquefois une sorte d'esquinancie».

Ma allora le cavallette fanno male alla salute di chi le mangia? Ancora oggi – prosegue Virey – un gran numero di popolazioni africane ricerca insetti di tutte le specie per mangiarli, come testimoniano molti viaggiatori; «mais ils n'ont point remarqué que ces acridophages, ou plutôt entomophages, fussent atteints de l'affection que les anciens leur attribuoient»³⁶.

Acridofagi in età moderna

L'annotazione della costumanza di mangiare le cavallette si può far risalire al Trecento. Secondo le *Croniche* di Matteo Villani, i grilli, ossia le cavallette, erano comparsi nell'anno 1354 in Barberia, cioè nell'Africa settentrionale, in particolare a Tunisi e nelle vicine regioni. E proprio in quell'occasione al cronista fiorentino perviene la notizia che l'usanza di mangiare le locuste era già presente «massimamente nel reame di Tunisi». Qui, appunto nel 1354, il popolo minuto non ha più pane, ma Matteo Villani spiega come fece a sopravvivere alla carestia di cereali e graminacee: «metteano i grilli ne' forni, e cotti alquanto incrosticati li mangiavano». Con quella «brutta vivanda» si mantennero in vita, ma egualmente seguì una grande mortalità di quel popolo³⁷.

Una sola volta nella loro storia, a quanto pare, italiani mangiarono cavallette. La *Cronaca Aquilana* di Buccio di Ranallo e la *Cronaca delle cose dell'Aquila dall'anno 1363 all'anno 1424* del cronista Niccolò da Borbona, riportano che in Abruzzo nel 1363 un'invasione di «grilli» distrusse tutte le piante e la popolazione aquilana fu costretta a cibarsi degli stessi insetti³⁸.

³⁶ J.J. Virey, *Acridophages*, in *Nouveau Dictionnaire d'Histoire Naturelle*, tome I, Paris, 1816, pp. 156-157.

³⁷ *Croniche di Giovanni, Matteo e Filippo Villani*, vol. II, Trieste, 1858, p. 183.

³⁸ E. Guidoboni, A. Navarra, E. Boschi, *Nella spirale del clima. Culture e società mediterranee di fronte ai mutamenti climatici*, Bononia University Press, Bologna, 2010, p. 129.

Forse a quest'episodio singolare s'è ispirato Dario Fo nel suo lavoro *L'aquila no' l'è un occhio*:

Sulla santa Bibbia c'è scritto che Elia, visto zonzere dallu cielo 'sto nuvolame immenso de' locuste sbrananti li raccolti, diè l'ordine che ognuno appicciasse torce e ce desse foco. Così lu frate encitò: 'Fate comme ordena Elia' e ognuno se procurò torze e ceri. Di poi annammo tutti per li campi a enfiammà la segale e li canneti. Fumo e calore allo brucio colse le cavallette che caddero al suolo a mucchi: fu 'no gran falò. Ognuno se piegò verso quella frittata d'animali che davano uno bono odore d'arrosto e ne magnò 'na mazzata. Tutti ce fecero iguale, ognuno se gustava locuste e 'sclamava: 'Bono! Deo santo, tu sea benedetto. Ce fai spavento co' mandàcce 'sti tremendi castighi e poi ce fai scopri che l'è tutta 'na succosa libbagione'³⁹.

Nella prima età moderna europea si colloca la netta distinzione fra i 'mangiatori di pane' e gli Acridofagi: così sono definiti in Occidente quei popoli che le cavallette se le mangiano, o meglio «ch'era fama» si nutrissero di locuste. In opposizione con i popoli civilizzati⁴⁰, gli Acridofagi, ovvero i mangiatori di cavallette, «vengono rappresentati come un popolo dell'Etiopia, che abita vicino a' deserti» o comunque come appartenenti a popoli 'altri'.

Acridofagi se ne trovano anche dall'altra parte del mondo, nelle Indie occidentali. Fra il 1539 e il 1541 Galeotto Cei, mercante fiorentino, viaggia per le Antille e si stabilisce per qualche tempo a Santo Domingo. Si guarda attorno e cosa vede? «Cavallette, o locuste che è una meraviglia di quella medesima sorta che in Barberia, nel regno di Marrocco, chiamano gaffagniottos». Evidentemente le locuste marocchine erano famose anche nell'Italia cinquecentesca e Cei se ne ricorda quando vede comparire le cavallette che gli Indi chiamano «carattache». Ma non le chiamano soltanto, se le mangiano pure: «et li pigliano et arrostitiscono sulla teghia et se li mangiano». Un po' a malincuore aggiunge: «et mi sono trovato a mangiarne per necessità». Poi riprende la descrizione, un po' retorica e un po' comparativa: «et vengono come nugholi che cuoprono el sole, di poi viene un vento et portali via, che in due giorni non se ne vede nessuno; ma in Barberia ne passa maggiore quantità»⁴¹.

³⁹ D. Fo, *L'aquila no' l'è un occhio*, 3 maggio 2010. Lavoro di revisione del testo, luglio 2010, in http://www.europeana.eu/portal/record/2022105/urn_axmedis_00000_obj_b1db98a7_20c5_4d04_a15f_e9862f1d187f.html (accesso 29.6.2016).

⁴⁰ E. Pellizer, *Acridofagi*, in *Dizionario etimologico della mitologia greca*, in <http://demogol.units.it/lemma.do?id=1126> (accesso 5 luglio 2016); A. Giardina, *Acridi*, in *Enciclopedia Italiana*, 1929, in [http://www.treccani.it/enciclopedia/acridi_\(Enciclopedia_Italiana\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/acridi_(Enciclopedia_Italiana)/) (accesso 5 luglio 2016).

⁴¹ G. Cei, *Viaggio e relazione delle Indie, 1539-1553*, Bulzoni, Roma, 1992, p. 119; ripreso in G. Bogliolo Bruna, *De la merveille à la curiosité. La perception du Théâtre de la Nature universelle chez les voyageurs, marchands et savants italiennes de la Renaissance*, in E. Stols, W. Thomas, J. Verberckhofs (eds.), *Naturalia, Mirabilia et Monstrousa en los Imperios Ibericos*, Leuven University Press, Leuven, 2006, p. 23.

Questa descrizione contraddice quanto la fantasia popolare, con le sue utopie di cuccagne e con i suoi sogni di abbondanza di cibi, aveva proiettato oltre Oceano. Nelle terre al di là del mare, cariche di ansia di scoperte e di nuove conoscenze, venivano immaginati luoghi con montagne di formaggio grattugiato, caldaie sempre pronte a cuocere maccheroni, fiumi di latte e fonti di vino.

Insomma, un ampio inventario della migliore gastronomia quattro-cinquecentesca; era questa la cultura italiana del tempo, proiettata nel Bel Paese oltre Oceano. Come a dire che anche le fantasie hanno dei limiti: quelli della cultura in cui nascono. Una cultura in cui ogni cosa ha il suo posto, il suo ruolo preciso, definito in rapporto a tutti gli altri: la cucina e il regime alimentare non sono un assemblaggio casuale di elementi, ma un sistema globale e coerente. Di qui la difficoltà ad accettare, e perfino a comprendere il diverso; di qui la necessità di 'filtrarlo' attraverso il nostro sistema di valori. Snaturandolo, spesso. O comunque adattandolo, riducendolo al nostro metro.

Di fronte a realtà effettivamente diverse, a piante e ad animali sconosciuti, a cibi inusitati, gli esploratori e i conquistatori europei palesano al tempo stesso diffidenza e curiosità. Faticano però a inquadrare, a 'classificare' teoricamente le nuove esperienze. Le loro descrizioni mirano sempre a 'tradurre' queste esperienze nella propria lingua, a riportarle nell'ambito della propria cultura⁴².

Un'attestazione di prima mano di quanto avviene nel mondo maghrebino e arabo nel rapporto fra uomini e cavallette viene da Leone detto l'Africano, protagonista di lunghi viaggi in Barberia, Egitto, Siria, Arabia, e autore di una *Descrizione dell'Affrica* volta dal manoscritto arabo in italiano nel 1541. Leone testimonia che grandi quantità di locuste s'alzano in volo in vari luoghi del continente africano, «massimamente nella Mauritania» dove provocano gran carestia. Ed aggiunge: «Ma i popoli dell'Arabia Diserta e di Libia anno per somma ventura la venuta di siffatte locuste: perciocché alcuni le mangiano lesse; e altri le asciugano al sole, dipoi le pestano, e le fanno come farina, e così le mangiano»⁴³.

Anche i Portoghesi, assediati nel 1506 nella loro fortezza di Cananor, sulla costa meridionale dell'India, «ebbero per manna mandata dal cielo» il gran numero di locuste spiaggiate dall'Oceano Indiano. Il 15 agosto, da buoni cattolici, celebrano la festa dell'Assunzione di Maria,

⁴² M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari, 1993, p. 124.

⁴³ Giovan Leone Affricano, *Descrizione dell'Affrica e delle cose notabili che quivi sono*, in G.B. Ramusio, *Il viaggio di Giovan Leone e le navigazioni di Alvise di Ca da Mosto, di Pietro di Cintra, di Annone, di un piloto portoghese e di Vasco di Gama*, Venezia, 1837, p. 166. In realtà la prima edizione delle *Navigazioni et viaggi* di Ramusio è pubblicata da Giunti in Venezia fra il 1554 e il 1559.

ma la fame li aveva già costretti a mangiare cani, gatti e topi. Fu quindi, per loro, un effetto miracoloso della propria devozione, una mareggiata. «Si levò il mare in furia» e ogni volta che le onde si scaricavano sulla terra lasciavano a riva mucchi di locuste: «perciocché non solamente a' sani, ma a gli ammalati diedero vita, et fu tanta la copia loro, che hebbero in esse alcuni giorni che mangiare»⁴⁴.

Due anni dopo, nel 1508, ancora i Portoghesi conquistano, sempre sulla costa meridionale indiana, la città di Dabul. Quando vi entrano la trovano abbandonata dagli abitanti, ma soprattutto senza alcuna sorta delle attese vettovaglie. In realtà proprio in quell'anno s'era determinata una forte carestia a causa di una invasione di cavallette. Tuttavia gli abitanti sembrava ne avessero fatto tesoro: i soldati portoghesi trovarono nelle case molti 'vasi' pieni di locuste, anche cotte. La cosa si spiegava con il fatto che per loro era un cibo molto stimato; addirittura gli Indiani si dirigevano 'per mercantia' verso lo 'Stretto di Mecca' per acquistarne, visto che «in quella parte di Arabia gran copia» se ne trovava. «Et non solamente nella spugnatione di questa città di Dabul – soggiunge il cronista Joao Barros - trovarono i nostri questa mercantia, ma ancora in alcune navi di mori che presero». Così i Portoghesi seppero quanto fosse apprezzato quell'alimento presso la popolazione indiana di Dabul, deducendolo anche dalla quantità di «vasi pieni di questi cavalletti» ritrovati.

Lo stesso alimento – è sempre Barros a documentarlo - è molto usato dagli Arabi, che abitano i deserti di Arabia, ed ancora da quelli che abitano i deserti africani, che loro chiamano «Zahara». Lì, quando vedono approssimarsi «le nubi di questa piaga», tutti si preparano a uccidere le locuste appena poggiano in terra; poi, seccate al sole, le conservano come vettovaglia: «perciocché in quei deserti non piove altra manna a quella misera et maladetta gente». Malgrado tutto, però, a Dabul, appena conquistata, alcuni portoghesi son presi dalla curiosità di assaggiare «questi cavalletti» di cui avevano trovato recipienti pieni nella città abbandonata. «Alcuni de' nostri – informa Barros - che di questi cavalletti mangiarono dicono che hanno buonissimo sapore, et che la carne loro è così bianca come quella de' gambari, et degli asteci, che nella somiglianza sono cavalletti di acqua come gli altri sono gambari di terra»⁴⁵.

Agli occhi settecenteschi del dottore in legge Gianfrancesco Pivati appare «un poco difficile» che qualcuno si possa cibare di una tal sorta

⁴⁴ J. Barros, *L'Asia... de' fatti de' Portoghesi nello scoprimento, et conquista de' Mari et Terre d'Oriente*, Venezia, 1562, libro primo, p. 17r.

⁴⁵ J. Barros, *L'Asia* cit., pp. 60r-v. Il resoconto di Barros viene ripreso anche da I. Quiñones, *Tratado de las langostas muy util y necessario*, Madrid, 1620, p. 13v.

d'animali. Ma infine si deve arrendere alle evidenze riportate da molti viaggiatori che avevano percorso l'Africa, spingendosi fino al Congo e alle parti più interne del continente. Lì chi mangiava locuste e grilli li trovava un «cibo diletto»⁴⁶.

Sul versante orientale del Mediterraneo, in Siria, e con più precisione nei dintorni di Aleppo, le cavallette talvolta infestano il paese. A detta di Alexander Russell, medico e naturalista scozzese residente nella città mediorientale dal 1740 al 1753, gli Arabi mangiano questi insetti freschi oppure li conservano «also salt them up as a delicacy»⁴⁷.

Un altro mondo, quello dell'Estremo Oriente, dà a William Dampier, corsaro, esploratore e osservatore scientifico, l'opportunità di scrutare quanto avviene fra uomini e locuste, nel momento in cui giunge nell'agosto del 1687 nello stretto fra Taiwan e le Filippine. Proprio a nord di queste c'è un gruppo di isole, che Dampier e i suoi compagni d'avventura e di viaggio chiamano Bashee, non conoscendo il vero nome locale di Bata-nes. Un paragrafo della sua descrizione delle isole è dedicato alle locuste seccate, che costituiscono uno dei piatti della cucina del luogo. In questo tempo – si è nell'agosto del 1687, appunto – le locuste giungono in grandi sciame e si mettono a divorare le foglie delle patate e altre erbe. I nativi ne vanno allora a caccia con piccole reti e, dopo averle catturate, le portano a casa, dove le fanno seccare sul fuoco in una bacinella di terracotta. Quando le gambe e le ali si distaccano e le teste e i corpi diventano rossi come il gambero cotto, sono pronte per essere mangiate. E come scrocchiano sotto i denti! La curiosità spinge Dampier a provare questo piatto; il commento è: «I liked it well enough». Ma subito si affretta ad aggiungere che il suo stomaco si rifiuta di provare altri piatti locali⁴⁸.

A metà del Settecento, a Chesnaye des Bois, compilatore del «Dizionario universale degli animali», dall'Oceano Indiano perviene notizia che le locuste sono presenti e ricorrenti con le loro invasioni in Madagascar, in particolare nella zona della baia e del monte Saint Louis. Gli insetti devastano le campagne coltivate a riso; allora gli abitanti della grande isola dell'oceano orientale si risarciscono della perdita subita mangiando i piccoli animali. Dopo aver strappato loro le ali, fanno arrostitire le locuste sui carboni⁴⁹.

⁴⁶ G. Pivati, *Nuovo dizionario scientifico e curioso sacro-profano* cit., p. 59.

⁴⁷ A. Russell, *The Natural History of Aleppo and Parts adjacent*, London, 1856, p. 62 ; si veda anche *Description d'Alep*, in *Le Voyageurs modernes, ou abrégé de plusieurs voyages faits en Europe, Asie et Afrique*, Paris, 1760, pp. 137-138.

⁴⁸ W. Dampier, *A New Voyage round the World*, London 1697, s. p., in <http://gutenberg.net.au/ebooks05/0500461h.html#0500461h-04> (accesso 29.6.2016).

⁴⁹ F.-A.A. de la Chesnaye des Bois, *Dictionnaire raisonné universel des animaux, ou le règne animal, consistant en quadrupèdes, cétacés, oiseaux, reptiles, poissons, insectes, vers, etc.*, Paris, 1759, pp. 64 e 70.

Anche Lesser scruta da lontano le Indie Orientali, per considerare il modo in cui le genti di quelle contrade fanno uso come cibo delle locuste, la cui carne è bianca come quella del gambero, «e vien commendata siccome d'un sapore eccellente». Le conducono in maniera molto particolare dopo averle fatte bollire, o averle fatte seccare al sole. Nuovamente Lesser, riprendendo le osservazioni di Dampier, dice pure che ogni anno nel Regno del Tonchino, ovvero in Vietnam, esce da sottoterra fra gennaio e febbraio una specie di locuste, che risultano essere un cibo assai apprezzato. «I Tonquinesi ricchi e poveri, raccolgono tutte quelle che possono; le arrostiscono sulle brage, o le pongono in sale per conservarle; e una tale vivanda non può esser più sana»⁵⁰.

Non hanno invece alcuna propensione positiva verso le cavallette il medico e zoologo Luigi Metaxà e il suo allievo Sebastiano Rolle. Romani degli inizi dell'Ottocento, non possono far a meno di ricordare come i Romani dell'età classica facessero uso alimentare e gustoso degli insetti. Ma le cavallette, no, non sono di natura benefica. Se molte popolazioni ne sono desolate e afflitte, è vero che alcune altre ne sono providamente nutrite. E qui i due autori osservano che, essendo le regioni meridionali più abbondanti delle maggiori specie di cavallette, fino dall'antichità s'era introdotto l'uso di mangiarle, «forse per minorarne il numero». Fra gli acridofagi essi contano una gran parte dei popoli delle Indie orientali ed occidentali, gli arabi, i parti, i tartari, i cinesi, i «sirj», i persiani, gli ebrei, gli «egizj», gli etiopi. «Non è da porsi in dubbio però – concludono i due autori – che, bilanciando l'immenso male col poco utile che se ne trae, quello a questo enormemente prevalga». Fa passare la fame pensare a quelle falangi di locuste, che «più formidabili d'ogni più elettrica nube» si addensano e si scaricano sulle campagne, distruggendo le speranze del desolato agricoltore⁵¹.

Per due medici romani che esprimono antipatia verso le cavallette, c'è un italiano che invece scruta con curiosità quanto avviene sulla sponda meridionale del Mediterraneo. *Avventure e osservazioni sopra le coste di Barberia*: non poteva trovare titolo più appropriato al suo libro Filippo Pananti. Poeta e liberale, mentre tornava in Italia dal volontario esilio, venne catturato in mare dai corsari algerini e ridotto in schiavitù. Ma il suo sguardo non perse le capacità di posarsi con attenzione su usi e costumi della Barberia, dando corpo nel 1817 appunto a quel libro che doveva godere di più ristampe nel corso del-

⁵⁰ F.C. Lesser, *Teologia degli Insetti* cit., p. 114. Ci sono popoli orientali che fanno friggere le locuste con del burro, e marinare con aceto, sale e pepe: F.-A.A. de la Chesnaye des Bois, *Dictionnaire raisonné universel des animaux* cit., p. 69.

⁵¹ L. Metaxà, S. Rolle, *Osservazioni naturali intorno alle cavallette nocive della campagna romana*, Roma, 1825, pp. 5 e 11-12.

l'Ottocento. Così vi si può leggere che il più terribile flagello in quelle contrade era rappresentato dalle locuste. «I Mauri» in occasione di una inondazione degli insetti si adoperano per replicare all'aggressione, correndo qua e là con grida, con bastoni, con fuochi accesi cercando di spaventare e mettere in fuga le funeste miriadi. Poi, vista l'inutilità di tutti i loro tentativi «cessan d'affliggersi e tormentarsi, e da uomini savi prendono il lor partito di pazienza, e rassegnazione». Anzi fanno di più: si danno da fare per trarre qualche vantaggio dalla loro disgrazia, e vanno a battere gli alberi, su cui le locuste si sono posate, ne riempiono sacchi, le pongono nell'acqua bollente, le fanno seccare sui tetti, e per due o tre mesi si assicurano un sostentamento⁵².

Per osservare ed esaminare natura e cultura dell'ecumene araba bisogna portare l'indagine sul terreno: Carsten Niébuhr, orientalista e matematico tedesco, e Peter Forsskål, orientalista e naturalista svedese⁵³, a partire dal 1761 si ritrovano nella medesima spedizione in Egitto, Arabia e Yemen, dove il secondo morirà. Per quanto riguarda le locuste, come testimoni oculari, riportano che gli Arabi fanno grigliare quegli insetti su dei carboni e poi li mangiano in grande quantità. Nella loro qualità di esploratori, hanno curiosità di esplorare il gusto delle locuste: assaggiate, non le trovano troppo malvage. Questo nutrimento, secondo Forsskål, non ha un gran gusto e qualora se ne faccia un uso eccessivo, addensa il sangue e va in contrasto con i 'temperamenti malinconici'. La cavalletta di passaggio, o locusta migratoria, è proprio quella che mangiano gli Arabi, e secondo quanto Carsten Niébuhr ha inteso dire a Forsskål, è la stessa che s'è vista comparire in Germania.

Niébuhr dedica un ampio passaggio della sua descrizione dell'Arabia all'acridofagia, mostrando la varietà di cavallette e di usi alimentari in diversi ambiti dei Paesi islamici. Un arabo di Lâchsa (Bahrein) – narra in prima persona il naturalista svedese – con cui viaggiavo in Persia, mi citava le cavallette che vengono nella sua patria. La cavalletta rossa, che è molto magra quando arriva, ma che dopo s'ingrassa a spese delle coltivazioni e con gran danno degli abitanti, diventa un boccone delicato per gli Arabi. Poi viene la cavalletta 'leggera': anche questa è magra quando arriva a Lâchsa; dopo che s'è rifatta, cambia il suo nome in quello di cavalletta 'grassa', e serve egualmente come cibo per gli Arabi.

⁵² F. Pananti, *Avventure e osservazioni sopra le coste di Barberia*, Firenze, 1817, pp. 187 e 190-191. Una riedizione reca il titolo *Relazione di un viaggio in Algeri*, quinta edizione, Genova, 1830.

⁵³ P. Forsskål, *Descriptiones animalium avium, amphibiorum, piscium, insectorum, vermium; quae in itinere orientali observavit*, post mortem auctoris edidit Carsten Niebuhr, Hauniae, 1775.

A Basra (Bassora) ha buona nomea la cavalletta che gli abitanti più amano; si soggiunge che è la femmina, quand'è molto grassa e piena di uova, a costituire un piatto corroborante per gli uomini. Il maschio di questo tipo di cavalletta è molto magro e quindi si mangia raramente nell'estremo sud dell'Iraq.

Gli Europei – prosegue Niébuhr – non comprendono affatto come gli Arabi possano mangiare, con piacere, le cavallette; e gli Arabi, che non hanno avuto degli scambi con i Cristiani, non vogliono credere, a loro volta, che questi ultimi ritengano una delicatezza le ostriche, i granchi, i gamberetti e i gamberi. Tuttavia questi due elementi culturali sono circostanze egualmente certe agli occhi del viaggiatore scandinavo. In tutte le città d'Arabia, da Bab el Mandeb fino a Basra, cavallette infilzate vengono portate al mercato. Ho visto un arabo – riprende Niébuhr - sul monte Sumâra, che ne aveva riempito un sacco. Poi si lavorano e cucinano in maniere diverse. Ed ecco un'altra testimonianza in presa diretta: un arabo d'Egitto, che noi invitammo a mangiare in nostra presenza, le gettò su dei carboni ardenti, e quando pensò di averle grigliate a sufficienza, le prese per le lunghe gambe e per la testa, e fece un boccone del resto. Quando gli Arabi ne hanno in gran quantità, le grigliano, o le fanno seccare in un forno, o le fanno bollire, e le mangiano con del sale. Io non ho mai provato a mangiarle – confessa Niébuhr -. Ma il signor Lucas, che per più anni è stato console del re a Salé, le ha di sovente gustate, e ha trovato in loro un gusto che s'avvicina a quello dei "bretlinger", specie di sardine secche che agli svedesi pervengono da Eckernfoerde.

Gli Arabi del regno del Marocco, dopo averle fatte bollire leggermente, le mettono a seccare sui tetti delle loro case. Poi se ne vedono in vendita delle grandi ceste. Né il signor Lucas, né io – aggiunge Niébuhr – abbiamo sentito mai dire che le cavallette siano un nutrimento malsano, né che esse generino parassiti. Gli Ebrei dello Yemen mangiano cavallette tanto volentieri quanto gli Arabi maomettani. I Turchi non sembra abbiano preso ancora gusto alle cavallette. Per questo a Bagdad, Mosùl, Diarbekr e in altre città alla frontiera dell'Arabia, non si mangiano, ma servono di nutrimento solo agli Arabi; in compenso formano la delizia dei polli, dei maiali e soprattutto delle scimmie. La cavalletta 'Dubbe' o 'Dubben' è conosciuta in Oman, a Làchsa e a Bâsra; queste cavallette sono più piccole di quelle che si mangiano ordinariamente, ma in ogni caso non se ne mangia per niente. A Bâsra per di più si dice che provochino la diarrea⁵⁴.

⁵⁴ C. Niebuhr, *Description de l'Arabie d'après les observations et recherches faites dans le pays meme*, Paris, 1779, pp. 238-241.

A proposito di locuste ‘arabe’ un omaggio a Niébuhr, per la completezza di nomi e descrizioni che ne aveva dato, viene reso dal viaggiatore inglese Richard Burton, il quale nel 1853 si imbarca per un pellegrinaggio alla Mecca e alla Medina. Nel suo percorrere l’Arabia si imbatte nei beduini e ne dipinge i tratti. Il vero beduino è un uomo molto sobrio, capace di vivere per sei mesi con dieci once di cibo al giorno; il latte di un solo cammello, e una manciata di datteri, secchi o fritti con il burro, sono sufficienti per i suoi bisogni. I beduini sono ancora ‘acridofagi’ e anche gli abitanti delle città preferiscono di gran lunga un piatto di locuste al ‘Fasikh’, un piatto egiziano di pesce che potrebbe essere comparato alle acciughe, le sardine e le aringhe. I beduini accendono il fuoco di notte e, quando gli insetti cadono stecchiti, essi citano questo distico per giustificare che se li mangeranno: «Ci sono consentiti due carcasse e due sangui, /Il pesce e la locusta, il fegato e la milza».

Dal momento che i beduini non hanno raccolti da perdere, la gente ringrazia il cielo quando piovono locuste. Nell’Hijaz i voli degli sciami di locuste non sono certi e periodici, ma sporadici; negli ultimi cinque anni – dice Burton – se ne sono visti pochi sulla Medina. In ogni caso, quando si riescono a catturare, le locuste sono preparate per essere mangiate bollendole in acqua salata e poi seccandole per quattro o cinque giorni al sole: una locusta in umido per un arabo è come una lumaca per un britannico. Viene staccata la testa, tirato via lo stomaco, rimosse le ali e le parti spinose delle zampe, e l’insetto è pronto in tavola⁵⁵. Le locuste non sono mai mangiate insieme a cibi dolci, potrebbero riuscire nauseanti: il piatto è sempre “hot”, con sale e pepe, o cipolle fritte in burro chiarificato; il suo sapore si avvicina a quello di un piatto di gambero rafferma⁵⁶.

Fra lo sprezzante, il condiscendente e l’incuriosito si collocano le osservazioni di chi si interessa al fenomeno dell’entomofagia e in particolare agli Acridofagi, ma dall’esterno, e per certi versi sotto l’influenza

⁵⁵ Buona pratica si rivela essere quella di rimuovere ali e zampe. Infatti in Congo è stato osservato che quando cavallette e locuste sono consumate senza rimuovere le zampe, può capitare una costipazione intestinale, causata dalle spine della tibia dell’insetto. La rimozione chirurgica delle zampe delle locuste rimane allora l’unico rimedio. L’autopsia di scimmie morte durante delle invasioni di locuste ha provato pure che il loro consumo è risultato fatale per le medesime ragioni. Un altro problema, presentatosi però nel XX secolo, deriva dall’applicazione di pesticidi contro cavallette e locuste, che può causare guai per via dei loro residui tossici: A. van Huis, *Insects as Food in Sub-Saharan Africa*, «Insect Science and its Application», vol. 23, n. 3 (2003), p. 175; e J. Mlcek, O. Rop, M. Borkovcova, M. Bednarova, *A Comprehensive Look at the Possibilities of Edible Insects as Food in Europe – a Review*, «Polish Journal of Food and Nutrition Science», vol. 64, n. 3, (2014), p. 152.

⁵⁶ R.F. Burton, *Personal Narrative of a Pilgrimage to Mecca and Medina*, vol. I, Leipzig, 1874, pp. 259-260.

dell'Illuminismo francese. Eloquentemente è il modello interpretativo proposto da Montesquieu, Bouganville e Buffon⁵⁷; significativo è il caso di due studiosi siciliani dell'Ottocento. Nel 1832 la Sicilia centrale subisce una pesante invasione di cavallette; i perniciosi animaletti destano le più vive preoccupazioni: si è in aprile e il grano è ancora in fase di crescita e si teme una grande rovina. Il Luogotenente generale di Sicilia si decide a nominare commissario 'anti-locuste' il magistrato nisseno Paolo Zanghì. Dopo aver organizzato la campagna di lotta alle cavallette e al momento della sua positiva conclusione, Zanghì prende carta e penna e scrive un saggio sulle modalità di estirpazione degli infestanti insetti. In alcuni passaggi dello scritto il magistrato-commissario non si esime dal rilevare che in Arabia ed in parecchie regioni settentrionali dell'Africa gli uomini mangiano le locuste «oggi nella stessa guisa, che lo solevano fare in tempi remotissimi. Ma gli Arabi non solo, i Tartari ancora, gli Egiziani, e tutti i popoli della Barberia le mangiano con piacere, o arroste, o lesse, o le ammolliscono nel butiro, o le disseccano, o in diversi altri modi apparecchiati le portano sulle loro ingrattissime mense, ne conservano anche in sale per lungo tempo molta quantità all'oggetto di servirsene al bisogno, e sino le riducono in polvere, e ne fanno una specie di pane, e ne vendono parimenti al mercato».

Ma non rechi meraviglia – aggiunge il giudice Zanghì – se tanti popoli si fossero nutriti di quest'insetti dalla più remota antichità; fu egli necessario di una calamità farne cosa utile a' bisogni.

I deserti dell'Arabia, e della Palestina, le sabbionose montagne dell'Etiopia, ed altre selvagge, e sterili terre, in cui sono ignote la marra, e l'aratro, e vantaggio alcuno non presenta l'agricoltura, e l'industria campestre, fecero senza dubbio nascere il bisogno a quanti possono essere colà abitatori di riguardare come cibo a loro necessario le locuste: tanto è vero che non vi sono dure e penose abitudini, né mali gravissimi, a cui l'uomo per necessità non si avvezzi⁵⁸.

Tre secoli prima di Zanghì Thomas Moffett aveva percorso temi simili, sottolineando come lui pensasse che l'abitudine di mangiare le locuste fosse tipica delle «calidiorum regionum», quindi diffusa fra gli

⁵⁷ T.C. Jacques, *From Savages and Barbarians to Primitives: Africa, Social Typologies, and History in Eighteenth-Century French Philosophy*, «History and Theory», vol. 36, n. 2 (1997), p. 200. Si veda, per esempio, la rappresentazione di Buffon degli Acridofagi, o mangiatori di locuste dell'Etiopia, che riprende pienamente Diodoro Siculo: G.-L. Buffon, *Histoire naturelle générale et particulière*, volume 3, *Histoire Naturelle de l'Homme*, Paris, 1749, p. 498.

⁵⁸ P. Zanghì, *Delle cavallette e del modo di distruggerle: Opera in circostanza della invasione avvenuta nella provincia di Caltanissetta nel 1832*, Palermo, 1835, pp. 79-81.

Etiopi, gli Arabi, i Libici, in particolare gli abitanti di Lepti. In queste ed altre regioni del mondo a lui noto, le popolazioni «in delicijs habent» anche le uova delle locuste⁵⁹.

Un altro studioso siciliano, oltre Zanghi, rileva che «negli Stati Uniti le Pelli Rosse mangiano i grilli»: a dirlo, fra il 1882 e il 1883, è Luigi Failla Tedaldi. L'entomologo, nato a Castelbuono nel 1853, allievo di Francesco Minà Palumbo, dopo essersi interessato particolarmente dello studio delle farfalle, viene preso da curiosità entomo-antropologica e pubblica un testo stuzzicante sugli insetti commestibili. Il capitolo sulle cavallette le localizza in prima battuta nel Maghreb, dove vengono considerate un cibo delicato e di squisito gusto. Gli insetti vengono arrostiti e conservati nella salamoia, avendo prima tolto le elitre e le zampe⁶⁰.

Infine si può tornare alle testimonianze dirette, sempre ottocentesche. Nella parte meridionale dell'Africa, in particolare nell'attuale Botswana, a metà Ottocento opera David Livingstone, testimone dell'uso di desinare con un piatto di cavallette, soprattutto quando difettano altre carni. «Questi insetti sono una vera benedizione in Affrica perché suppliscono qualche volta alle carni». In tempo di grandi siccità gli indovini del paese, chiamati «i dottori della pioggia», promettono di richiamare locuste per mezzo degli incantesimi. «La locusta ha un sapore di vegetabile che varia a seconda delle piante di che si nutre»; bisogna mangiarla col miele. Alcune si arrostitiscono, e mescolate col sale sono «gustose» e durano mesi⁶¹.

Gusti e disgusti

Fin qui si è attraversato il tempo (lungo) e lo spazio (si potrebbe dire, globale) alla ricerca degli Acridofagi, con tutti i limiti di tale ricerca, primo fra tutti l'approccio eurocentrato delle fonti. Ma proprio da questo forse si può ripartire per chiederci quando e perché insorga il disgusto occidentale, nel caso specifico, nei confronti delle cavallette come cibo, preludio alla più generale domanda sui disgusti alimentari (e culturali) dell'Occidente. Puntata l'attenzione sull'Italia e sulla lingua italiana, si

⁵⁹ T. Moffett, *Insectorum sive minimorum animalium Theatrum* cit., p. 124.

⁶⁰ L. Failla Tedaldi, *Insetti commestibili* cit., p. 234. Una ben documentata biografia dello scienziato Minà Palumbo è in O. Cancila, *Minà Palumbo, Francesco*, in *Dizionario biografico*, Treccani, *ad vocem*, in [http://www.treccani.it/enciclopedia/francesco-mina-palumbo_\(Dizionario-Biografico\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/francesco-mina-palumbo_(Dizionario-Biografico)/) (accesso 26 settembre 2016).

⁶¹ D. Livingstone, *Missionary Travels and Researches in South Africa*, London, 1858, ripreso in *Recenti esploratori dell'Africa. Il Dottor David Livingstone*, «Rivista di Firenze e Bullettino delle arti del disegno», Firenze, anno secondo, volume quarto (1858), p. 27.

potrebbe iniziare dal nome stesso: cavallette e/o locuste. «Un nome o una parola possono indurre al – o cortocircuitare il – gusto per il cibo, perché anche le parole hanno a che fare con la bocca: le parole e la scrittura condensano gusto e immagine nell'immaginario». La figurazione scritta o verbale di un certo animale come cibo annuncia una induzione mentale al gusto e rappresenta anche una condizione di accesso. «Le parole – ancora di più le rappresentazioni visive – hanno un grande potere, inducendo ma anche suscitando repulsione e impedendo l'accesso, come hanno dimostrato molti esperimenti sui condizionamenti della percezione. Ogni segno – verbale o figurato – rimanda a un preciso orizzonte d'attesa gustativo che attiva determinati canali di attenzione»⁶². Le parole 'cavalletta' e 'locusta', per la loro storia invadente e malefica, inducono senza dubbio al disgusto.

Gli aspetti antropologici del legame fra gli animali e le parole che li designano, quando vengono presi in considerazione per la loro commestibilità, sono ben illustrati da Edmund Leach: «Tutti gli animali che si possono mangiare sono o pesci, o uccelli, o bestie. Resta un gran numero di animali classificati sia come *rettili*, sia come *insetti*, ma questo residuo ambiguo è classificato nella sua totalità come nonbuono da mangiare. Tutti i rettili e tutti gli insetti sono, sembra, considerati come nemici dell'uomo, che può sterminarli senza pietà». C'è nella lingua inglese, cui fa riferimento Leach, una grande categoria di animali, trasversale rispetto alle altre e carica di tabù: essa è *vermin*. La definizione che il dizionario inglese dà di questa parola è molto ambigua: mammiferi e uccelli nocivi alla selvaggina, ai raccolti ecc.; volpi, donnole, ratti, topi, talpe, gufi, insetti nocivi, pulci, cimici, pidocchi, vermi parassiti, persone vili. «Si può anche definire *vermin* come *pests* ('insetti o piante nocive') (cioè *piaghe* 'peste, flagelli')». I *vermin* e i *pests* sono intrinsecamente non commestibili⁶³.

Il filosofo ungherese Aurel Kolnai, nell'analizzare il disgusto, lo considera in relazione a insetti e ratti: essenzialmente esso riguarda il brulicante conglomerato di ciò che si definisce "vermin". Impressionano la loro sovrabbondante fecondità sessuale e la loro eccessiva mobilità; e inoltre la loro connessione con lo sporco, con i rifiuti, con la materia corrotta, da cui deriva la paura del contatto. Si aggiunge, nel caso di alcuni insetti poi, la bavosa scia del loro strisciare⁶⁴.

⁶² N. Perullo, *Il gusto come esperienza* cit., p. 98.

⁶³ E.R. Leach, *Aspetti antropologici della lingua. Ingiurie e categorie animali*, in M. Del Ninno (a cura di), *Etnosemiotica*, Meltemi, Roma, 2007, pp. 129-130 e 132.

⁶⁴ A. Kolnai, *On disgust*, Open Court, Chicago, 2004; il saggio fu scritto nel 1927 e pubblicato originariamente nel 1929 nel volume 10 dello «Jahrbuch für Philosophie und

Il ribrezzo è suscitato già dalla parola con cui si indicano le locuste, ampliato poi dall'osservazione della loro natura e del loro comportamento. Il cappuccino cagliaritano Jorge Aleo, nel solo pensare alle cavallette nel 1672, si esprime senza mezzi termini nel rendere manifesta la sua ripugnanza: «La locusta è un piccolo animale schifoso, generato da materia putrida o corrotta». Poi s'aggancia a Plinio per imperversare: la cavalletta «è un animale inquieto, vagante, schifoso, dannoso, lascivo e vorace»⁶⁵. Gli vien dietro l'uomo di Chiesa messinese Giuseppe Cuneo, il quale nel 1696, in occasione del passaggio di un nembro di locuste nei cieli dello Stretto di Messina, descrive gli «animaletti», che egli, così come tutti i siciliani, chiamava «grilli»: «Erano di mediocre grandezza, lunghi quanto il dito di menzo di una buona mano d'huomo, ma non cossì grossi, e molti ve ne erano più piccioli: tutti erano gialli a color di solfo e con l'ali un poco biggi a color di quaglia; erano brutti e schifosi a vedersi: parevano pieni di veleno». Il cronista siciliano condivide con i suoi concittadini ribrezzo e atterramento: «Per più giorni nell'ora di menzo giorno ne passavano per aria delle migliaia e come un nuvolo che spaventava a chi lo vedeva»⁶⁶.

Li chiamavano «bruchi» ma erano cavallette: i pugliesi si distinguevano per l'aspetto della denominazione linguistica, ma la sostanza era la stessa, si trattava sempre degli stessi insetti. Una testimonianza sulle modalità dell'invasione dei «bruchi» a Lecce, attestata nel 1812, è raccolta da Antonio Lucarelli: «La città istessa non era tan poco esente dal loro schifoso contagio. Ne rimanevano ingombre le strade, le piazze ed i tetti delle abitazioni. Entravano anche nelle stanze, se non si usava l'accortezza di tenere chiuse le invetrate. Ne rimanevano sporche pur le vivande che si cuocevano ne' focolari da quelli che si intromettevano per i camini»⁶⁷. Le considerazioni sull'invasione di Lecce da parte delle cavallette sono molto simili a quelle di oltre un secolo e mezzo prima fatte per un identico caso romano. Nel principio del mese di giugno del 1653 nelle campagne di Roma, «e luochi vicini», comparve una gran-

phänomenologische Forschung» diretto da Husserl; si veda anche W. Menninghaus, *Disgust. The Theory and History of a Strong Sensation*, State University of New York Press, Albany, 2003, p. 18.

⁶⁵ J. Aleo, *Storia cronologica e veridica dell'Isola e Regno di Sardegna dall'anno 1637 all'anno 1672*, a cura di Francesco Manconi, Ilisso, Nuoro, 1998, pp. 168-173; tratto da Jorge Aleo, *Historia cronologica y verdadera de todos los sucesos y casos particolare sucedidos en la Isla y Reyno de Sardenia del año 1637 al año 1672*, Comune di Cagliari, Biblioteca Comunale di Studi Sardi, mss. Sanjust 16, 1672-1673.

⁶⁶ G. Cuneo, *Avvenimenti della nobile città di Messina*, tomo primo, Regione Siciliana, Palermo, 2001, pp. 315-316 e 318.

⁶⁷ A. Lucarelli, *La Puglia nel secolo XIX, con particolare riferimento alla Città di Acquaviva in Terra di Bari*, Soc. Tip. Edit. Pugliese, Bari, 1926, pp. 30-33.

dissima quantità di cavallette «di diverse forme d'ali, e piedi». Ma gli insetti non si limitarono a invadere la campagna: «in Roma entravano nelle Case, e ne' Palazzi, non senza disturbo, ed orrore delle persone; e nelle tavole saltellavano sulle vivande, senza poterle riparare»⁶⁸. Insomma, le cavallette entravano nelle cucine e saltavano sulle tavole di tanti italiani dell'età moderna, ma non ci rimanevano per essere mangiate. Al contrario, suscitavano disgusto e ribrezzo, anche perché andavano a imbrattare le pietanze, sia che stessero cuocendo, sia che fossero già in tavola.

Per inciso, anche gli uomini provavano a provocare disgusto alle cavallette. Ottavio Andreucci, a Ottocento inoltrato, ricorda l'ennesima ricetta provata dopo tutte quelle dell'età moderna, ritenuta atta a replicare a una inondazione di locuste. Essa era composta di sapone, spirito di vino, sidro di pera, radice di cardo selvatico e olio minerale: «vuolsi per l'odore suo nauseante che sia atta a disgustare le salterelle»⁶⁹. Ma più che con le ricette 'fetenti' per allontanare le cavallette, in età moderna, si pensa di metterle al bando facendo ricorso alla Chiesa. Diversi esempi mostrano come le parole 'cavallette' e 'locuste' mettesero, già al solo sentirle pronunciare, paura e terrore; quindi si poneva il problema materiale non di come catturare gli insetti per imbandir tavole, ma di come allontanarli.

Nel manoscritto *De laudibus Siciliae et praesertim vallis Mazariae* Giovan Giacomo Adria riporta un'invasione di cavallette avvenuta nel 1490: «vidi» – afferma il medico e storiografo mazarese – un grandissimo esercito di locuste volare nell'aria. Nel cielo di Mazara del Vallo il loro passaggio durò dalla mattina fino al pomeriggio; le locuste proseguirono poi fino a Siracusa, dove si abbattono sulla terra. Il buon vescovo dei Siracusani, temendo quella peste, scomunicò le locuste. Dopo l'anatema, immediatamente le locuste si alzano dalla terra, riprendono lo straordinario volo, vanno a sommergersi in mezzo al mare e vanno ancora a putrefarsi su quei lidi, ancora a causa della scomunica, sempre secondo Adria⁷⁰.

⁶⁸ I. Ciampi, *Innocenzo X Pamfili e la sua corte. Storia di Roma dal 1644 al 1655*, Roma, 1878, p. 264; G. Chiericato, *Le spighe raccolte cioè annotazioni erudite ed erudizioni notate*, Venezia, 1764, p. 56.

⁶⁹ O. Andreucci, *Delle Cavallette e del modo di distruggerle*, «Rivista di agricoltura, industria e commercio», presso G.P. Vieusseux, Firenze, n. 10 (luglio 1870), p. 181. Il termine 'salterelle' è chiaramente un francesismo derivato da 'sauterelles', parola con cui s'indicavano oltr'Alpe le cavallette.

⁷⁰ J.J. Adria, *De laudibus Siciliae et praesertim vallis Mazariae*, manoscritto del secolo XVI, Biblioteca comunale di Palermo, ai segni Qq C 85, c. 45v; ripreso in M.G. Castello, *Il Ms. De Laudibus Siciliae et primo de valle Mazariae di Gian Giacomo Adria*, «Atti dell'Accademia di scienze lettere e arti di Palermo», serie IV, vol. XXXV (1975-76), pp. 193-258.

Nell'anno 1658, a Palermo la giornata del 16 aprile, martedì santo prima della Pasqua, è consacrata alla celebrazione del rito della «maledizione dei grilli», portandosi tutti, clero e popolo, fuori porta Nuova, in direzione della campagna. Di fronte alla minaccia delle locuste non si poteva far altro che ricorrere agli anatemi, per risparmiare danni al frumento e a tutte le altre «cose necessarie al vitto umano». Sempre di martedì, il 29, e sempre in aprile, si ripete nel 1659 la cerimonia religiosa per difendersi dalle cavallette⁷¹.

Era lecito «animalia nociva maledicere, seu conjurare et excommunicare, et exorcizare»? Il teologo Martin del Rio, vissuto nella seconda metà del Cinquecento, risponde: «esser leciti gli esorcismi, e gli Ecclesiastici discacciamenti degli animali nocivi, massimamente gli approvati, e ricevuti dalla Chiesa, non altrimenti gl'inventati da persone particolari. Ed oggi abbiamo ne' Rituali Romani le formole legittime, che tutti debbono seguire, perche le inventate da' particolari, sono proibite». Così il vescovo settecentesco Pompeo Sarnelli può narrare quanto avvenuto una volta a Francesco Alvarez, «Sacerdote religiosissimo, e Cappellano del Rè di Portogallo». Alvarez, trovandosi in Barna, città africana, visto che le cavallette andavano distruggendo il paese, ordinò di fare una processione lontano dall'abitato, al termine della quale disse che gli fossero portate alcune cavallette. A queste, «conforme il Rito della Chiesa», comandò che «dentro lo spazio di tre hore dovessero sgombrare tutto quel paese, e trasferirsi overo nel paese degli Etiopi Idolatri, o precipitarsi nel mare, o finalmente andarsene nelle montagne, e paese deserto ... al qual comandamento quando non avessero ubbidito», disse che sarebbero state date in preda agli uccelli, perché le divorassero, e ai venti procellosi, che le dissipassero, e le facessero morire⁷².

⁷¹ *Diari della Città di Palermo dal secolo XVI al XIX*, volume V, a cura di G. Di Marzo, Palermo, 1870, pp. 76-77 e 81.

⁷² M. del Rio, *Disquisitionum magicarum libri sex*, Lugduni, 1608, lib. 3, sect. 8; ripreso in P. Sarnelli, *Lettere ecclesiastiche*, tomo quinto, Venezia, 1716, pp. 37 e 49. Infine chi celebrava il rito aspergeva d'acqua benedetta i campi. San Vincenzo Ferreri distingue le prerogative dell'acqua benedetta; fra queste afferma che «dà ancora la fertilità a' Campi... e libera dalle locuste e da' topi»: E. Ciancio, *Il devoto nelle Lettere ecclesiastiche di Pompeo Sarnelli*, «La Capitanata», a. 32, n. 3 (1995-1996), p. 321. Nella stessa pagina del Sarnelli si rievoca, condannandola, una procedura in auge nei tempi medievali, il processo alle cavallette: «In quanto poi à fare il processo giudiziale, costituire il procuratore degli animali nocivi, citarlo, e fare altri atti giudiziali sono cose vane, e superflue». Se processo si doveva fare alle cavallette – sostiene ironicamente Hiob Ludolph nel 1696 – allora si dovevano convocare anche gli uccelli selvatici e farli esprimere a proposito della distruzione degli insetti, correndo essi il pericolo di vedersi deprivati all'istante del loro cibo preferito. E a questo punto anche gli Acridofagi dovrebbero essere sentiti dai giudici nel corso del processo, di cui potrebbero chiedere la nullità: H.A. Hagen, *Lawsuits against grubs and grasshoppers*, «Science», vol. 4, n. 82 (1884), p. 169.

Appare molto interessante in questa pagina il riferimento agli Etiopi, che sembra riemergere da tempi molto lontani, dagli Acridofagi di Diodoro Siculo. D'altronde quel lontano passato non è passato, se si pensa a come in tutta l'Etiopia meridionale ancor oggi i clan mostrano una forte tendenza a differenziarsi tra di loro non solo in base a criteri genealogici e sociologici, ma anche sulla base dei cibi mangiati e di quelli evitati. È pratica comune l'uso di soprannomi che derivano dalle abitudini alimentari per identificare gruppi di persone o identità etniche: «Tigrayans are well recognized as 'locust-eaters'»⁷³.

Nel XXI secolo si è ancora fra gusti e disgusti, ma lo spazio del sapore come sapere si è esteso, comprendendo e avendo «a che fare tanto con qualunque riconoscimento autoidentitario quanto con le approssimazioni all'alterità e all'esotismo: il piatto di tortellini o gli arancini apprezzati in quanto ricordo, le cavallette fritte apprezzate in quanto esotiche». Si è chiarito come il gusto possa fungere da sonda attiva della scoperta del mondo⁷⁴. E non solo ai nostri giorni, ma anche nel passato occidentale.

Quando nel 1693 eserciti di locuste invasero la Germania, vi fu chi provò a mangiarne. L'eminente orientalista tedesco Hiob Ludolph, primo europeo ad acquisire la conoscenza della lingua etiopica e che tanto conosceva dell'Oriente, le riconobbe simili a quelle «delle quali gl'Indi fan tanto caso». Quindi le fece preparare alla loro maniera. Ne fece bollire alcune come si fa con i gamberi, e altre ne marinò con aceto e pepe. Poi prese uno dei suoi servitori e gli fece fare da cavia assaggiatrice. Allorché si accertò che quello aveva mangiato senza danno le locuste ammannite, ne gustò anch'egli; anzi, un giorno ne fece regalo – non è dato sapere quanto ben accetto – al Magistrato di Frankfort⁷⁵.

L'autore del "Dizionario degli animali" (1759) afferma decisamente che in Europa non si conosce questo «ragoût», o piuttosto un pasto così frugale; ci si contenta di ammirare la sobrietà degli Orientali, ma allo stesso tempo non si desidera imitarli⁷⁶. D'altronde l'ideale di gusto vigente ancora nel XVII secolo portava a ricercare sapori tem-

⁷³ V. Peveri, *The exquisite political fragrance of enset. Silent protest in Southern Ethiopia through culinary themes and variations*, «Partecipazione e conflitto. The Open Journal of Sociopolitical Studies» (2015), p. 573.

⁷⁴ N. Perullo, *Il gusto come esperienza* cit., p. 80: «una parte crescente dei *cultural studies* oggi riguarda il cibo in quanto marcatore della complessità multiculturale».

⁷⁵ F.C. Lesser, *Teologia degl'Insetti* cit., pp. 113-114.

⁷⁶ F.-A.A. de la Chesnaye des Bois, *Dictionnaire raisonné universel des animaux* cit., pp. 64 e 70.

perati e a creare un bilanciamento attorno al concetto di dolcezza, cercando di rendere graditi gli alimenti. «La cucina ideale è preparare o cuocere per rendere digesti e dare equilibrio agli alimenti troppo forti, troppo secchi, troppo umidi, troppo salati, troppo amari»⁷⁷. Le cavallette evidentemente non potevano apparire un buon ingrediente per una tavola così pensata.

Nell'univocità di atteggiamenti si ritrova però talvolta qualche eccezione, come quando nel 1741 il castigo di Dio delle locuste si abbatte sulle terre pugliesi, localizzandosi nella provincia di Bari e in particolare nel territorio di Andria. In questo ennesimo episodio di invasione di cavallette in Italia, si possono cogliere due comportamenti divergenti, rispetto alle cavallette stesse. Gli immensi sciami di locuste, agli occhi degli abitanti, rappresentano l'«esempio spaventevole» della collera divina. Secondo l'andriese Riccardo D'Urso, che recupera la memoria di quanto avviene nell'aprile del 1741, una buona porzione degli insetti si intrometteva nelle case e tormentava i cittadini nelle cucine, nelle tavole, nei letti. Una cosa importuna e fastidiosa: le cavallette passano da cucine e tavole, ma solo per eccessiva e insopportabile molestia. Uno spettacolo a parte e alternativo, invece, lo mette in scena un distacco di soldati spagnoli, che dimorava in quel periodo appunto ad Andria. Mentre gli Andriesi gemevano, gli Iberici tripudiavano ed era tutto un odore di rosolato per il paese: degli insetti facevano frittura, «mangiandoli con avidità in tutte le ore»⁷⁸.

Volge lo sguardo alle usanze alimentari occidentali, Virey, estensore della voce «Acridophages (peuples)» del *Dictionnaire d'Histoire Naturelle*, e afferma esplicitamente che gli Occidentali mangiano granchi, gamberi e altri crostacei, «qui sont des espèces d'insectes». Cita poi il caso, da lui conosciuto personalmente, di un giovane divoratore di bruchi, mentre gli giungono notizie di altre persone, «des femmes même, qui ont mangé des araignées et autres insectes hideux ou degoûtans, sans en éprouver d'accidens».

Gli Acridofagi provocano, nell'enciclopedista che vuole offrirne una precisa definizione e una completa illustrazione, dei moti contraddittori. Quando sembra che ci si diriga verso l'accettazione di quel particolare cibo, che a quanto pare male non fa, ecco la stroncatura: in generale «les insectes procurent une mauvaise nourriture, âcre, irritante, et qui ne fournit presque pas de chyle: aussi les personnes qui en feroient un continuel usage, ne pourroient pas exister

⁷⁷ C. Boudan, *Le cucine del mondo* cit., p. 298.

⁷⁸ R. D'Urso, *Storia della Città di Andria dalla sua origine sino al corrente anno 1841*, Napoli, 1842, pp. 162-163.

long-temps». E poi si corre il rischio di non distinguersi dai Tonchinesi, che amano molto gli insetti come alimento «et mangent même les poux», come fanno le scimmie. A rincarare la dose e chiudere la partita, Virey considera, «surtout chez les nègres, cet appétit pour les insectes», una inclinazione identica a quella delle scimmie; «de sorte que c'est un nouveau trait de ressemblance qui indique la grande analogie entre ces espèces; car, en effet, le nègre descend vers les races des singes, et en est plus voisin que l'homme blanc; aussi ses habitudes se rapprochent-elles de ces animaux imitateurs»⁷⁹.

Un italiano in Algeri le cavallette però le assapora, nonostante le considerazioni degli enciclopedisti francesi: Filippo Pananti, per via della sua cattività come schiavo, ha la possibilità, e la capacità, di osservare usi e costumi locali. Fra l'altro, era stato già notato, a proposito delle cavallette, che «i corsari africani ne fanno il loro ordinario nutrimento acconciate in barili»⁸⁰.

Pananti non può mancare quindi di rilevare come gli abitanti siano avvezzi a mangiar locuste e subito dopo confessa: «Io ne ho assaggiate fritte nella padella, e cotte sulla gratella: non sono cattive; s'assomigliano un poco alle sardelle, e anche un poco al granchio; sono piuttosto malsane, ma uno ci si assuefà». Magari poi però non fa come i «Mori» che le pigliano per le due gambe posteriori «e se le ingollano come se fossero beccafichi»⁸¹.

Sempre in Algeria, nel 1891, l'entomologo francese Jules Künckel d'Herculais nota con una certa sorpresa come i nativi siano ben disposti a collaborare a una campagna per la distruzione delle locuste. La ragione è semplice: le usano come cibo. Attorno a Tougourt in ogni tenda e in ogni casa viene preparata la scorta di locuste, in media 200 chili per ogni tenda. Il carico di sessanta cammelli, circa 9000 chili, è la quantità di locuste accumulata giornalmente tra gli Ksours dell'Oued-Souf. Le cavallette sono una risorsa preziosa per la popolazione povera. Per conservarle, esse sono prima cotte in acqua salata, poi essiccate al sole. I nativi raccolgono e preparano così ragguardevoli scorte che, al di là di quanto necessita per il loro consumo, ne hanno qualche quantità da commerciare sui mercati di Tougourt e Temacin. L'entomologo francese passa poi alla testimonianza diretta: «Ho adesso nelle mie mani due cassette di locuste preparate di fresco e mi convinco che sono certamente un cibo accettabile. Il

⁷⁹ J.J. Virey, *Acridophages* cit., pp. 157-158.

⁸⁰ *Dizionario universale economico-rustico*, tomo terzo, Roma, 1793, p. 54.

⁸¹ F. Pananti, *Avventure e osservazioni sopra le coste di Barberia* cit., pp. 187 e 190-191.

sapore di gamberi è molto spiccato; col tempo esse perdono questa loro caratteristica»⁸².

Nel 1825, alla ricerca delle cavallette nocive per la campagna romana, Metaxà e Rolle, a un certo punto del loro saggio, fanno una digressione sull'acidofagia. Naturalmente le cavallette morte non interessano; «le sole viventi servono di alimento». Le femmine, quando ancora non hanno deposto le uova, «stimansi più sugose e più pingui»; e per giunta è più facile dar loro la caccia, perché sono meno veloci e agili «pel ventre pregno e per la brevità delle ali». In genere, nei luoghi dove vengono mangiate, le cavallette si predispongono per la loro conserva: si buttano vive nell'acqua bollente, si asciugano e si salano. In previsione di una scarsezza di derrate alimentari, si suole disseccarle e ridurle in una specie di polvere farinosa «ad oggetto di farne pasta». Il giudizio finale è ambivalente: «Noi il crediamo un vil cibo introdotto dalla necessità; non prezioso per certo; non però di assoluto nocumento, e molto meno venefico»⁸³.

In Sicilia, nel 1832, un amico spinge il magistrato Paolo Zanghì a provare a gustare le cavallette, visto che al momento in cui lo stesso Zanghì ricopre, come si è detto, l'incarico di commissario per l'estirpazione delle cavallette, di queste c'è una grande abbondanza nell'interno dell'isola. Allora, tagliati i piedi e le gambe delle locuste, il commissario le fa apparecchiare in diversi modi. Ed ecco la sua testimonianza in presa diretta: «mi sforzai a metterle in bocca, ma sentivo che non era questo un cibo adatto a' nostri usi ed a' bisogni di nostra vita, onde mi fu necessità superare ogni pregiudizio ed ogni aversione per assaggiarle, e posso assicurare che al gusto appresi d'essere un cibo di niuna utilità e niente piacevole»⁸⁴.

In tutt'altro ambiente, nell'Africa meridionale, David Livingstone prova a mangiare le locuste e scopre che, allorché sono arrostiti, le preferisce ai gamberi marini. Ma, a conti fatti, finisce per dire che farebbe a meno tanto delle une che degli altri, e soprattutto raccomanda di non mangiar le cavallette lesse, che sono disgustose oltre ogni dire⁸⁵. «Il loro sapore v'ha chi dice esser simile a quello del caviale, dei gamberi granchi o di certi funghi, secondo il modo come sono cucinate; Livingstone e Riley asseriscono condite con pepe e burro hanno

⁸² J. Künckel d'Herculais, *Note sur les populations acridophages en extreme sud de l'Algerie*, «Bulletin de la Société. Entomologique de France» (1891), pp. 24-26; ripreso in G.R. DeFoliart, *The Human Use of Insects as Food and as Animal Feed*, «Bulletin of the ESA» (Entomological Society of America) (1989), p. 22.

⁸³ L. Metaxà, S. Rolle, *Osservazioni naturali intorno alle cavallette nocive* cit., pp. 11-12.

⁸⁴ P. Zanghì, *Delle cavallette e del modo di distruggerle* cit., pp. 78-81.

⁸⁵ D. Livingstone, *Missionary Travels and Researches in South Africa* cit., p. 27.

il sapore della carne, arrostate quello di nuocciola; non lasciano d'altronde d'essere un cibo sano»: così informa Failla Tedaldi a proposito dei sapori delle locuste riportati dalle varie testimonianze consultate. Poi tiene a fare una precisazione: «Ho letto che in Sicilia e in alcune parti meridionali i ragazzi si mangino i soli femori, però io non ho mai veduto tal uso». Di contrappunto sembra proprio che i «selvaggi» della Nuova Caledonia e dell'America si rallegrino allorché le orde di questi insetti invadono il loro suolo: ne mangiano a sazietà. La specie commestibile dell'America è il «*Calaptenus spretas*»; una scatola di questi insetti preparati in conserva negli Stati Uniti veniva presentata alla Società Entomologica di Francia dal signor Riley⁸⁶.

Non sappiamo quali siano state le reazioni della società scientifica francese a quella che poteva essere considerata una provocazione, ma Charles Valentine Riley, fondatore dell'entomologia economica negli Stati Uniti, dopo aver condotto esperimenti sulla «palability» delle locuste trovandole un «very good food», era consapevole delle difficoltà: «I knew well enough that the attempt would provoke to ridicule and mirth, or even disgust, the vast majority of our people, unaccustomed to anything of the sort, and associating with the word insect or 'bug' everything horrid and repulsive»⁸⁷.

Gli antropologi, affrontando il tema del cibo, hanno spesso ripetuto la famosa tesi di Lévi-Strauss, secondo cui è buono da mangiare ciò che risulta buono da pensare, assegnando dunque una priorità all'idea del cibo. Poi, quando parlano di tabù alimentari, secondo Leach, pensano solo alle materie commestibili riconosciute come alimenti possibili, ma proibite o permesse solo in condizioni particolari (rituali). «Sono sostanze *coscientemente cariche di tabù*». Essi hanno in mente, ad esempio, le interdizioni della carne porcina per i giudei, di quella bovina per i brahmani, oppure l'atteggiamento dei cristiani di fronte al pane e al vino della messa.

Ma un'altra categoria, le sostanze commestibili non classificate come alimenti, merita altrettanta attenzione. «La natura del tabù è del tutto diversa nei due casi. La proibizione del maiale per i giudei è un affare rituale ed esplicito; essa dice in effetti: 'Il maiale è un alimento, ma i giudei non devono mangiarne'. L'obiezione degli inglesi contro il fatto di mangiare carne di cane è altrettanto forte, ma si fonda su una

⁸⁶ L. Failla Tedaldi, *Insetti commestibili* cit., pp. 234-235. Charles Valentine Riley fu fondatore dell'entomologia economica e primo entomologo di Stato negli Stati Uniti.

⁸⁷ G.R. DeFoliart, *The Human Use of Insects as a Food Resource*, chapter 9, *Western attitudes toward insects as food: Europe, The United States, Canada*, University of Wisconsin – Madison, 2002, p. 6, in <http://labs.russell.wisc.edu/insectsasfood/the-human-use-of-insects-as-a-food-resource/> (accesso 28.8.2016).

premessa diversa. Essa deriva da questo presupposto categorico: «Non si mangia carne di cane»⁸⁸. In realtà, ad osservare la cosa con l'occhio dello storico, questa sembra essere una rinuncia alimentare piuttosto recente; gli stessi inglesi avrebbero infranto talvolta queste tacite proibizioni, seppure in periodi di estrema penuria: «negli anni difficili del terzo decennio del Seicento, in molte case si considerava la carne di cane 'un piatto prelibato'. Restava comunque assodato che il cane era uno dei migliori amici dell'uomo: non poteva essere anche uno dei suoi nutrimenti»⁸⁹.

Marvin Harris inverte i termini in senso materialistico⁹⁰: è buono da pensare ciò che è buono da mangiare, ovvero ciò che una società si trova a dover mangiare per motivi economici e sociali.

Ma per mangiare vivande in qualsiasi modo preparate, c'è pur sempre bisogno di materia prima: le cavallette, per farne spiedini arrosto o per tramutarle in farina da impastare per paste e pani, ci debbono essere. E la parte euro-occidentale del mondo non può vantare una disponibilità così elevata e continua della materia prima 'cavallette/locuste'. Inoltre è difficile dire perché e come la cultura occidentale abbia perso il suo appetito di insetti. Probabilmente metodi energeticamente più efficaci nell'allevamento di bestiame addomesticato subentrarono rispetto al bisogno di procurarsi proteine supplementari tramite gli insetti. «Insect-eating among Westerners was largely a matter of fending off starvation (as was the case during a few European locust plagues) or of personal eccentricity»⁹¹.

Poi è vero che il sistema percettivo del gusto racchiude in sé istanze sociali e culturali, etiche ed economiche, ma, al contempo, fisiologiche, sensoriali e psicologiche. «In tal senso la percezione gustativa è una percezione ecologica: essa è costituita da un amalgama di forze etero-

⁸⁸ E.R. Leach, *Aspetti antropologici della lingua* cit., pp. 124-125.

⁸⁹ K. Thomas, *L'uomo e la natura. Dallo sfruttamento all'estetica dell'ambiente 1500-1800*, Einaudi, Torino, 1994, p. 137. In realtà poteva accadere che, fuori dal loro ambiente, degli inglesi si accostassero a qualche tavola con carne di cane: questo avviene per il capitano Cook e i suoi compagni, i quali scoprirono che la carne del cane dei mari del Sud, che si nutriva di vegetali, una volta cotta, era quasi buona come quella dell'agnello inglese; e di nuovo accadde a un viaggiatore britannico quando fu invitato dagli indigeni delle isole Sandwich a dividere il loro pasto. L'invito era imbarazzante: «L'idea di mangiare un animale fedele come il cane impedì a tutti noi di partecipare a questa parte della festa – ma poi aggiunge – anche se, per render giustizia alla carne, una volta arrostita aveva un aspetto bellissimo» (pp. 58 e 136).

⁹⁰ M. Harris, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Einaudi, Torino, 2006.

⁹¹ M.R. Berenbaum, *Bugs in the system; insects and their impact on human affairs*, Basic Books, New York, 1995, p. 181.

genee – chimiche, biologiche, psichiche, culturali, sociali – che esprimono valori talvolta anche in conflitto tra loro»⁹².

Dal punto di vista della chimica, le cose del mondo rientrano in due categorie: edibili (che possono essere mangiate senza danno), e non edibili (che non possono essere mangiate). Dappertutto, tuttavia, questa divisione è presto superata da un'altra, culturalmente significativa, che separa ciò che è commestibile (che può lecitamente essere mangiato) da ciò che non è commestibile (che non deve essere mangiato). Nel non commestibile finiscono anche molti elementi perfettamente edibili dal punto di vista chimico, che tuttavia progressivamente susciteranno nei soggetti lo stesso ribrezzo che causano gli elementi non edibili (le cavallette per gli europei, il maiale per gli islamici ecc.). «Attenzione, dunque, a non fare del nostro ribrezzo qualcosa di naturale o, di converso, a giudicare che il ribrezzo altrui sia causato da ignoranza o superstizione: dappertutto è in azione la cultura, dappertutto gli umani sono addestrati fin nelle loro reazioni più intime»⁹³.

Una prospettiva?

Oltre al dato puramente materiale, c'è forse una considerazione ulteriore da fare, riguardante il disgusto come modalità utilizzata per non aprirsi alla conoscenza dell'altro, anche sotto l'aspetto culinario. Il gusto infatti è il sapere endocorporeo più adeguato alla conoscenza dell'altro, l'abilità percettiva che consente un'esperienza più vera delle cose, proprio perché non solo esplora la materia a contatto, ma addirittura vi si fonde. Si tenga presente la tesi di coloro che vedono nell'essere a contatto, e persino nella mescolanza, una più alta garanzia di veridicità: il gusto è «votato a essere il più veritiero e il maggiore investigatore della natura delle cose» perché le tocca e le esplora direttamente⁹⁴.

Il perseguimento della diversità bioculturale, attraverso la ricerca del buon cibo, è diventato il mantra del Denmark's Nordic Food Lab, costituito nel 2008. Esso opera, proprio contro le modalità di chiusura alla conoscenza dell'altro dal punto di vista alimentare, con la ricerca culturale e scientifica sull'entomofagia, piuttosto che sul

⁹² N. Perullo, *Il gusto come esperienza* cit., p. 102.

⁹³ S. Consigliere, *La forma dei sensi*, in *Atti del XVI Convegno Occhio della mente. Dialogo nel buio: alla riscoperta dei sensi e della parola*, Istituto David Chiossone, Genova (13 ottobre 2011), pp. 1-2, in http://www.chiossone.it/images/stories/eventi/ATTI_CONVEGNO/occhiodellamente/2011/Consigliere.pdf (accesso 14.10.2016).

⁹⁴ N. Perullo, *Il gusto come esperienza* cit., p. 70.

livello sensazionalistico. Per saziare un mondo affamato, il Lab offre l'innovativo menu 'Festival', completo di ricette per delicatezze come 'Locuste arrostate' e 'Mousse di Tignola della farina'. La filosofia del Lab è semplice, fondandosi sull'attraversamento della divisione disciplinare delle 'due culture', combinando un interesse focalizzato sulle 'humanities' e sulla localizzazione geografica con l'interesse scientifico al 'sapore' (gastronomia) e alla nutrizione. L'ecologia, la necessità, e l'appetito suggeriscono che nessun cibo singolo può nutrire di per sé. Per di più, in un mondo afflitto da così tante pressioni - cambiamento climatico, una crescita esplosiva della popolazione, e un forte degrado dei suoli - sostenibilità e diversità debbono camminare mano nella mano: questo richiede il consumo di un'ampia gamma di differenti cibi 'locali'⁹⁵.

Il territorio, con le sue 'terre', fornisce la materia prima per le pietanze, ma è anche la superficie che si può attraversare in lungo e in largo, alla ricerca della tipicità o, di converso, dell'esoticità. Grazie alle diversità ambientali dello spazio terrestre, l'alimentare esprime le sue favorevoli congiunzioni con un altro tipo di discorso, quello turistico, da cui derivano itinerari enogastronomici e percorsi alla scoperta di cantine, osterie, ristoranti e trattorie. Il vero viaggiatore va alla ricerca delle pietanze del posto, è colui che mangia le cose a prima vista più disgustose, proprio per dimostrare la vera congiunzione con la meta visitata, l'avvenuto acclimatamento al luogo. Ed è sulla logica dell'acclimatamento, sullo sforzo estremo per assimilare e assimilarsi all'altro che si basano programmi televisivi come *Orrori da gustare*, in cui il protagonista sfida se stesso degustando i piatti tipici delle mete più esotiche, anche a costo di vedere infrante tutte le regole discriminanti tra l'edibile e il non edibile⁹⁶.

D'altro canto, la globalizzazione attuale anche in campo alimentare ha prodotto nuove contraddizioni e nuovi conflitti, con una diversa articolazione dei rapporti tra esotico e locale: può capitare che lo stra-

⁹⁵ D.P. Coleman, *Toothsome Termites and Grilled Grasshoppers: A cultural history of invertebrate gastronomy*, «Animal Studies Journal», vol. 5, n. 1 (2016), p. 3.

⁹⁶ A. Giannitrapani, *Conclusione*, in G. Marrone, A. Giannitrapani (a cura di), *Mangiare: istruzioni per l'uso. Indagini semiotiche*, «EIC - Serie speciale della rivista online dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici» (2013), p. 235. La cosiddetta 'cucina etnica' è entrata ormai di prepotenza in molti programmi televisivi, proponendo diversi cibi esotici da provare. Una riflessione s'impone: «partecipiamo passivi a una vera moltiplicazione senza sosta di antidotari e trasmissioni televisive in cui lo chef-star, raccogliendo in ogni dove, spoglia di significato il patrimonio dell'*ars coquinaria* di un ambito territoriale, e il cibo, ingrediente creativo, album di sapori e di profumi, trama incorporata di un universo in netta opposizione al 'mordi e fuggi' di questo momento storico, si consuma nell'ineludibile pianificazione del gusto»: M.A. Epifani, *La tavola: identità sociale, sapori e saperi*, «L'Idomeneo», n. 20 (2015), pp. 200-201.

niero diventi più familiare del familiare, che i confini del noto e dell'ignoto si modifichino. Si ripropone l'antica contraddizione dell'uomo 'onnivoro': da un lato la continua tensione nel desiderio di innovazione e di varietà alimentare, dall'altro la paura del cibo sconosciuto, dell'alimento che può portare alla contaminazione e «all'espropriazione del sé». Il paradosso è fonte di ansia nel rapporto con il cibo, per ciascun individuo, in particolare quando si tratta di cibo inesplorato, mai provato prima, magari con un odore particolare: «il disgusto che nasce dal confronto con quest'alimento ignoto provoca profonde reazioni emotive»⁹⁷.

Inoltre per circostanze diverse, alcuni sono oggi stranieri al loro stesso gusto dell'infanzia, ed è anche a causa di ciò che, nelle società occidentali post-industriali, è fiorita una nuova domanda sul gusto, rivolta non tanto all'esotico, quanto piuttosto al locale e al 'familiare', al 'tradizionale'. Si può interpretare questo fatto come un arricchimento, in quanto il gusto pone sempre di fronte a un campo multisensoriale e complesso, tanto che alcuni studiosi hanno cercato anche di indagare sulle qualità visive di un piatto. Lo sanno bene i cuochi, che possono dedicare molto tempo alla costruzione visiva dei loro piatti, ed anche alle loro titolature. Un cibo quindi deve essere pure 'buono da vedere', altrimenti potrebbero irrompere nausea, ripugnanza, distanza. «La dimensione ideale-cognitiva governa le categorie dell'equilibrio simbolico del gusto e del suo contrario»: colori difforni da quelli culturalmente condivisi possono trasformare un piatto da appetitoso in repellente e disgustoso⁹⁸.

Costituita la relazione fra percezioni sensoriali e loro valutazione estetica, si produce così un sistema di valori gastronomici: se il gusto consiste nel seguire l'orientamento 'corretto' dei processi di trasformazione delle materie, il disgusto sta nella sua inversione. «Apprezzare o disprezzare i prodotti culinari è mimare tale processo ritenuto naturale, riproporlo a un altro livello, quello della civiltà e della cultura. Di un piatto maldestro si dice che 'fa vomitare': guardare lo spettacolo televisivo *MasterChef* per ricredere»⁹⁹.

⁹⁷ C. Platania, *Labirinti di gusto. Dalla cucina degli dèi all'hamburger di McDonald*, Dedalo, Bari, 2008, p. 116. D'altra parte il disgusto può essere provocato anche dalla monotonia delle pietanze; non a caso il desiderio di variare i gusti fece la fortuna delle spezie in età moderna: C. Boudan, *Le cucine del mondo* cit., p. 302. Quanto alla difficoltà di penetrazione da un ambiente culturale in un altro, basti pensare alla storia della patata nel suo passare al di qua dell'Atlantico.

⁹⁸ E. Spedicato Iengo, *Il 'colore' nel piatto. Oltre il gusto e il commestibile*, in C. Cipolla, G. Di Francesco (a cura di), *La ragion gastronomica*, Angeli, Milano, 2013, pp. 64-66.

⁹⁹ G. Marrone, *Senso e forma del cibo. Sulla semiotica dell'alimentazione*, pp. 5-6, in http://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/37119681/senso_e_forma_del_cibo.p

Occorre scendere nello specifico dell'esperienza e della narrazione contestuale, per comprendere che tipo di relazioni tra i soggetti e il cibo sono in gioco di volta in volta. In altri termini, l'empatia gustativa del saggio è un'empatia 'rovesciata'. Essa consiste nel capire – e sentire – perché viene apprezzato un cibo che noi non riusciamo ad apprezzare, o perché si prova piacere per una bevanda che ci lascia indifferenti o ci dispiace: questa capacità rappresenta il culmine della saggezza del gusto¹⁰⁰.

Un aneddoto, una sorta di facezia riguardante i Padri del deserto, rappella proprio questo modo di atteggiarsi:

Un giovane monaco andò a consultare un anziano: Abba – gli disse – tu sai che è da poco più di un anno che vivo nel deserto, e in questo tempo già sei o sette volte sono venute le cavallette. Tu sai quale tormento siano, poiché si infilano dappertutto, persino dentro il nostro desinare. Come ti comporti tu? L'anziano, che viveva nel deserto da quaranta anni, così rispose: Le prime volte, quando mi cadeva una sola cavalletta nella zuppa, buttavo via tutto. Poi, levavo le cavallette e mangiavo la zuppa. In seguito mangiai tutto, cavallette e zuppa. Adesso, se qualche cavalletta cerca di uscire dalla zuppa, ce la rimetto dentro¹⁰¹.

L'uomo occidentale sta ricordandosi adesso della sua discendenza dagli insettivori: piatti di cavallette, bruchi, ecc. cominciano ad entrare nella moda culinaria occidentale. Presentano molti vantaggi sotto il profilo economico, dietetico e sanitario¹⁰².

Molte persone tuttavia non amano gli insetti. Questo disgusto non è comunque innato. Esso si forma durante l'infanzia ad opera di chi circonda il bambino. Tutto ciò che non è generalmente consumato nella società è spesso pensato come disgustoso da mangiare. Vi è un'antipatia generale rispetto all'ingerire qualsiasi cosa che non sia stata pensata come cibo. Alcune persone rifiutano gli insetti, come qualcosa di impuro. Tuttavia, in gran maggioranza gli insetti, in particolare quelli commestibili, come cavallette, lepidotteri o larve di coleotteri, per lo più mangiano fresche foglie o fibra di legno e sono, quindi, più puliti e più igienici di granchi o aragoste, che mangiano carogne¹⁰³.

df?AWSAccessKeyId=AKIAJ56TQJRTWSMTNPEA&Expires=1484240634&Signature=%2FPPxE%2BqCV5iKTZBZNk1HWS4DkDg%3D&response-content-disposition= inline%3B%20filename%3DSenso_e_forma_del_cibo._Sulla_semiotica.pdf (accesso 12.9.2016).

¹⁰⁰ N. Perullo, *Il gusto come esperienza* cit., pp. 103-104 e 175.

¹⁰¹ R. Kern, *Arguzie e facezie dei Padri del deserto*, Gribaudo, Milano, 1995, p. 74.

¹⁰² G. Forni, *Origine ed evoluzione dell'alimentazione carnea e problematiche connesse. Domesticazione animale ed evoluzione umana*, in T. Maggiore, L. Mariani (a cura di), *Seminari carne. Filiera zootecnica. Valore alimentare*, Museo lombardo di storia dell'agricoltura, S. Angelo Lodigiano, 2014, p. 13.

¹⁰³ J. Mlcek, O. Rop, M. Borkovcova, M. Bednarova, *A Comprehensive Look* cit., p. 153.

Ma per molte persone l'idea di mangiare insetti evoca soltanto un senso di disgusto. Eppure un'ampia gamma di vertebrati è composta di mangiatori di insetti. Molte scimmie li mangiano, incluso lo scimpanzé, il nostro parente più prossimo. Di converso, molti umani restringono la scelta carnea a pochi vertebrati, molluschi e crostacei. Dopo aver notato che le culture europee, e le nazioni da esse derivate, sono le sole a non mangiare insetti, Vane-Wright afferma: «Food habits are not conditioned by nutritional tables, calorie counts or balanced diets. What we eat is conditioned by religion, by tradition, by fashion - in a word, by culture». Una volta stabilitesi, le preferenze alimentari sono fortemente resistenti al cambiamento.

Un gran numero di insetti sono consumati in Africa, in Asia e nell'emisfero occidentale; «Could such insects become acceptable to western palates? Perhaps». L'imprevedibilità della provvista è un grosso problema nel caso in cui si volessero alimentare con insetti le società urbane, anche se può avvenire che molti insetti possano essere localmente o periodicamente abbondanti. Tecniche culturali avanzate dovranno essere messe in campo se si ritiene di voler alimentare in modo affidabile e su larga scala gli abitanti delle città. Vane-Wright avanza infine un'ipotesi sulla resistenza occidentale al consumo di insetti: «the very fact that eating insects belongs to the hunter-gatherer stage of human evolution may be a major factor in their rejection by western people; we may unconsciously reject entomophagy as primitive»¹⁰⁴.

Ma forse è solo una questione di etichetta? È stato dimostrato che la denominazione e l'etichettatura descrittiva dei tipi di cibo, sia nuovi sia familiari, influenzano il loro "appeal"; l'associazione di alimenti insoliti ad alimenti noti nelle diete correnti potrebbe accrescere il desiderio di provarli. La sfida sta nel persuadere una cultura 'insettofobica' a considerare queste creature come una valida riserva di cibo. Presentare alimenti con insetti come ingredienti a consumatori non propensi a consumarli, usando la parola 'entomofagia', potrebbe rivelarsi deleterio, a meno che la percezione della parola da parte del consumatore non sia alterata fino al punto da associarla con commestibilità, appropriatezza, basso rischio alimentare «and a positive social history»¹⁰⁵.

¹⁰⁴ R.I. Vane-Wright, *Why not eat insects?*, «Bulletin of Entomological Research», 81 (1991), pp. 1-2.

¹⁰⁵ J. Evans et al., *'Entomophagy': an evolving terminology in need of review*, «Journal of Insects as Food and Feed», 1, 4 (2015), p. 301.

Comunque il consumo alimentare di insetti non è un atteggiamento nuovo in molte parti del mondo. Dalle formiche alle larve di coleotteri – mangiate da tribù in Africa e Australia come parte della loro dieta di sopravvivenza – alle popolari e croccanti locuste fritte e godute in Thailandia, si stima che circa due miliardi di persone in giro per il mondo mangino insetti regolarmente. Più di 1900 specie presumibilmente sono utilizzate come cibo, per lo più nei paesi tropicali. Globalmente, gli insetti più comunemente consumati sono coleotteri, bruchi e poi api, vespe e formiche. Seguono cavallette, locuste e grilli, cicale, cicadelle, cimici, termiti, libellule, mosche. Il mangiare insetti è fortemente condizionato da pratiche culturali e religiose; in ogni caso gli insetti sono comunemente consumati in molte regioni del mondo. In molti Paesi occidentali, comunque, la gente guarda all'entomofagia con disgusto e associa il mangiare insetti a comportamenti primitivi. Quest'attitudine di riflesso ha comportato una mancanza d'attenzione nelle ricerche sull'agricoltura; malgrado tutto, malgrado i riferimenti storici all'uso degli insetti come cibo, l'argomento ha molto di recente catturato la pubblica attenzione in tutto il mondo¹⁰⁶.

L'italiano Consiglio Nazionale delle Ricerche è stato presente all'Expo 2015 di Milano con una Conferenza sui nuovi cibi, che prendeva le mosse dalla grande difficoltà a introdurre gli insetti, in particolare vermi, grilli e locuste, nell'alimentazione tipica della cultura occidentale. Eppure essi sono ricchi di proteine e di sali minerali. La loro preziosa sostanza nutritiva ha spinto i ricercatori del Cnr a cercare di utilizzare gli insetti per produrre diversi tipi di farine. Per il nostro modo di pensare – hanno sostenuto le ricercatrici Graziella Chini Zittelli e Antonella Leone – è più facile mangiare un 'muffin' fatto con farina di insetti piuttosto che una manciata di grilli fritti. La farina di insetti ha tutte le proprietà necessarie per essere utilizzata sia nella dieta umana sia come alimento per il bestiame, con un doppio vantaggio: è molto nutriente e rappresenta una fonte di proteine alternativa alla farina di pesce, che diventerà sempre più costosa dato il sovrasfruttamento dei mari¹⁰⁷.

Quanto però il gusto alimentare sia condizionato culturalmente è dimostrato dal fatto che mentre alcune popolazioni (ad esempio i nativi australiani) per antico costume si nutrono di animalucci quali vermi,

¹⁰⁶ A. van Huis et al., *Edible insects: future prospects for food and feed security*, Fao – Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 2013, pp. 1 e 10.

¹⁰⁷ *Research, Sustainability and Innovation in New Foods*, Conference, Open Plaza – EXPO Center, 21 ottobre 2015, in <https://www.expo.cnr.it/en/node/111> <https://www.expo.cnr.it/en/node/111> (accesso 28 settembre 2016).

lucertole, formiche, locuste, gli Occidentali continuano a provare disgusto al guardare o solo pensare un pasto del genere, intimamente persuasi (etnocentricamente) di un'assurda rozzezza di costumi di quelle genti¹⁰⁸.

Questa discriminante, sociale, e si potrebbe dire di 'civiltà', che si è costruita nel tempo ed è stata rafforzata dall'attuale imperialismo alimentare, fa sì che oggi sia difficile accostarsi al «cibo degli altri» con qualcosa di diverso dalla curiosità, anche se in alcuni casi le nostre reazioni di fronte, per esempio, a insetti, siano locuste o lombrichi, riflettono l'irriducibilità di quei «cibi» ai nostri codici alimentari¹⁰⁹. Appare certo difficile seguire l'esemplare comportamento di S. Francesco d'Assisi, il quale, per ubbidienza evangelica, era uso «conformarsi nella qualità dei cibi a quelli che l'albergavano» e ad essere gentile verso il prossimo anche nella «civile condiscendenza del mangiare»¹¹⁰.

Ci sono molte ragioni per cui la ricerca nel campo degli alimenti e della nutrizione dovrebbe concentrarsi non solo sulle società industrializzate e sui suoi problemi, né considerare il consumatore occidentale paradigma della dieta umana. Se guardiamo attentamente le culture situate al fuori del mondo urbano moderno, possiamo ottenere informazioni importanti su alimenti e nutrizione, tanto da un punto di vista sostanziale quanto dal punto di vista della ricerca applicata e, a lungo termine, acquisire un beneficio per la società globale del nostro mondo contemporaneo¹¹¹.

Ricerche recenti, promosse anche dalla Fao, dimostrano come consumare insetti (interi o in polvere) apporti benefici notevoli in termini di contenuto proteico. Tuttavia l'accettazione a livello sociale è, di fatto, molto bassa nelle società occidentali. Eppure, l'utilizzo di insetti e derivati nei prodotti alimentari non è del tutto nuovo anche in Occidente: prodotti quali marmellate e succhi di frutta ne contengono tracce, per un consumo medio pro capite stimato pari a 250 gr/anno. Manca ancora, tuttavia, una chiara consapevolezza di ciò¹¹². Rendere gli insetti

¹⁰⁸ V. Lanternari, *Religione magia e droga. Studi antropologici*, Manni, San Cesario di Lecce, 2006, p. 198.

¹⁰⁹ P. Scarpi, *Il senso del cibo. Mondo antico e riflessi contemporanei*, Sellerio, Palermo, 2006, p. 14.

¹¹⁰ P. Camporesi, *Il governo del corpo* cit. pp. 65-66.

¹¹¹ I. de Garine, *El consumisme i l'antropòleg*, «Revista d'etnologia de Catalunya», n. 17 (2000), p. 13.

¹¹² V.C. Materia, C. Cavallo, *Insetti per l'alimentazione umana: barriere e drivers per l'accettazione da parte dei consumatori*, «Rivista di economia agraria», anno LXX, n. 2 (2015), p. 140.

gustosi e allettanti è una delle maggiori sfide per promuovere l'entomofagia, particolarmente nel mondo occidentale. L'accettazione di un cibo dipende non soltanto da dimensioni razionali come la «palatability» o i benefici nutrizionali e ambientali; essa ha altrettante dimensioni, emozionali e culturali. Le preferenze alimentari delle persone sono influenzate dalla storia culturale, dall'esperienza, dalla disponibilità all'adattamento, «but entomophagy in the Western world is, according to Kofi Annan, also a matter of education»¹¹³.

Una articolata ricerca storica può cogliere il percorso dagli Acrido-fagi a noi e farci intendere meglio gusti e disgusti nostri.

¹¹³ A. van Huis, M. Dicke, J.J.A. van Loon, *Insects to feed the world*, «Journal of Insects as Food and Feed», 1 (2015), p. 4.