

Le cimici? Buone per fare la senape

Pubblicato: Giovedì 8 Ottobre 2015



Cambi canale e incroci a tarda sera una trasmissione su Expo e sull'alimentazione.

Fin qui tutto normale. Poi si raccontano i limiti dell'alimentazione globale e suona il **campanello d'allarme**.

Risultato: forse in un futuro prossimo anche l'italiano medio si nutrirà con cavallette e formiche.

L'estasi raggiunta oggi da una carbonara sarà scalzata dalla larva di vespa?

Inesorabilmente, ripassando le notizie del giorno, **salta fuori anche la faccenda delle cimici**.

Ma come? Nel Varesotto c'è l'invasione delle cimici e in tv si inizia a parlare proprio di questa prelibatezza?

Esatto: sembra che **in alcuni paesi dell'Asia le cimici vengano utilizzate per insaporire alcune salse**: nello specifico sono ingredienti utili per un certo tipo di salsa a base di senape.

Impossibile, quindi non chiedere conto all'entomologo, intervistato sull'ultimo fenomeno del mondo animale che ci riguarda da vicino e si palesa sotto forma di forte ronzio, seguito da un secondo di silenzio e da ampie zaffate odorose. Se accade la notte mentre dormi, il rischio della doccia fuori orario è assicurata.

«Sì, è vero, esistono delle cimici che vengono consumate in Indonesia e in Tailandia, ma sono cimici particolari: della specie Belostomatidae. Si tratta di insetti predatori che vivono a contatto con l'acqua e si nutrono di piccoli pesci»

(da wikipedia, voce **Belostomatidae**)

I Belostomatidi sono impiegati nell'alimentazione umana in Cina, Giappone, India e in tutto il sudest asiatico, dall'Indocina all'Indonesia. Secondo alcune fonti sarebbero considerati un cibo prelibato. A Rangoon, gli adulti sarebbero catturati attirati dall'illuminazione stradale, cotti sulla brace e mangiati estraendo le parti molli interne come si fa con i Crostacei. In Laos e a Canton si cucinano, invece, bolliti in acqua salata.

L'impiego come cibo è citato, per varie specie di Belostomatidi, anche presso popolazioni nel Messico (Abedus, Belostoma e Lethocerus) e nel Nordamerica (Lethocerus americanus) e in Congo.

Basta **una rapida ricerca in rete** ed ecco che ti si apre il mondo sconosciuto ai palati di molti italiani ma che comincia ad essere diffuso in molte parti del globo, tanto da far aprire anche in Europa fior di ristoranti specializzati nella cucina di questi insetti.

Solitamente i manicaretti si consumano cotti ma alcune pietanze prevedono anche il crudismo, come testimoniano le foto a corredo di questo articolo, tratte da magazine.expo2015.org.

Roba da far restare l'amaro in bocca.

«No – spiega l'entomologo – si sbaglia, in realtà le libellule sono molto dolci, e buone».

[Andrea Camurani](#)

andrea.camurani@varesenews.it