

La medusa in tavola? si può fare

Pubblicato: Venerdì 5 Agosto 2016



Dall'Associazione **ambientalista Marevivo** arriva la richiesta di non fare morire le meduse sulle spiagge, bensì di farle diventare una **risorsa alimentare**, in quanto **ricche di proteine e collagene**. Raccogliendo l'invito dell'Associazione, molti cuochi da **tutta Italia** si stanno cimentando nella preparazione di piatti a base di meduse. Succede a Lipari (Me), dove il delegato di Marevivo delle **Isole Eolie, Enzo Donato**, ha organizzato una **degustazione di meduse della specie Pelagia Noctiluca**. (foto di Hans Hillewaert da wikipedia creative commons)

«Un'iniziativa interessante, sotto vari punti di vista», commenta **Alessandro Circiello**, presidente della Federazione Italiana Cuochi Regione Lazio e responsabile di Media & Public Affairs di FIC. «Innanzitutto perché la medusa potrebbe diventare un alimento per sfamare il mondo, inoltre è ricca di sostanze nutritive. Potrebbe essere utilizzata allo stesso modo delle cavallette in Cina, che per le popolazioni orientali sono una delle più importanti fonti proteiche in assoluto».

«La medusa in effetti viene già utilizzata nella cucina orientale – continua **Circiello** – il sapore potrebbe richiamare quello di specifici molluschi, e quindi potrebbe essere cucinata in tanti modi, bisogna solo cimentarsi e approfondire, fare ricerca. Una ricerca motivata sia dagli allarmi sulla fame nel mondo lanciato dalla Fao, sia dalla volontà di rendere i nostri mari più sostenibili. La nostra pesca è sempre molto limitata a livello di tipologia; ampliare i generi significherebbe non rischiare l'estinzione di specie come il tonno rosso e anzi, pulire le acque da animali, come appunto le meduse, sempre più numerose, e pericolose».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it