

Le locuste: da piaga d'Egitto a insetto dei nostri giardini

Pubblicato: Domenica 22 Novembre 2020



Anche se il loro nome non può fare a meno di risvegliare i ricordi del catechismo e delle piaghe d'Egitto, le **locuste** sono insetti diffusi in gran parte del mondo e non è raro trovarle (in particolare quelle appartenenti alla sottospecie *Locusta migratoria migratoria*) mentre si riposano o divorano qualche foglia nei giardini del Varesotto.

Completamente innocue per l'essere umano (non sono stati osservati neppure casi di trasmissione di malattie), le locuste sono ghiottissime di foglie, verdura, fili d'erba, vegetali e sono in grado nel giro di pochi minuti di fare piccole "stragi" di piante sui balconi.

Fortunatamente per le coltivazioni, però, i singoli esemplari di locusta non rappresentano un problema particolare. Questo almeno finché la locusta rimane "solitaria" (o "sedentaria"). Può capitare infatti che le locuste attraversino il passaggio alla forma "gregaria" o "migratrice", e dare vita ai grandi sciami volanti in grado di coprire nel giro di giorni distanze di centinaia di chilometri.

È il caso della **locusta del deserto** (*Schistocerca gregaria*) che in situazioni di sovraffollamento attraversa una cascata di trasformazioni fino ad assumere la forma gregaria e diventare un problema serio per molti Paesi. Secondo quanto afferma la Fao, nei momenti di massima espansione, il fenomeno può diffondersi su una superficie fino a 29 milioni di chilometri quadrati e toccare 60 paesi.

Nel Varesotto fenomeni del genere non si verificano, e le locuste tendono a rimanere nella fase "solitaria". In passato, però, un tipo di locusta migratrice propria delle aree del Mediterraneo ha

provocato in alcune occasioni danni alle coltivazioni in Sardegna.

Note per la loro ingordigia, a volte sono però le locuste a finire nel piatto. Ricche di proteine, le locuste fanno parte della dieta di diverse popolazioni. Le locuste possono essere saltate in padella, arrostate, bollite e mangiate subito, oppure lasciate essiccare e conservate. La Fao ha riportato a questo [link](#) anche alcune ricette tipiche di alcuni Paesi (in inglese).

Ringraziamo per le foto i membri del nostro gruppo Facebook “Oggi nel Varesotto”

di [Alessandro Guglielmi](#)