

Meduse, cibo sostenibile del futuro?



L'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Consiglio nazionale delle ricerche ha raccolto nel volume "European Jellyfish Cookbook", edito da Cnr Edizioni, le prime ricette "stellate" in stile occidentale a base di meduse, il cui uso alimentare non è ancora autorizzato. Il libro viene presentato lunedì 29 marzo in un evento on line: ricercatori e chef guideranno il pubblico verso una nuova percezione di queste creature marine, da odiate nemiche a preziosa risorsa

Piatto tradizionale in Cina e in vari paesi del Sud-est asiatico, le meduse in Europa non sono ancora autorizzate per uso alimentare. Eppure, sono una fonte di proteine, povere di calorie e di grassi, contengono elementi preziosi come aminoacidi, magnesio e potassio, hanno proprietà antinfiammatorie e antiossidanti. E potrebbero essere anche golose, suggeriscono gli chef coinvolti nel volume "European Jellyfish Cookbook – Prime ricette a base di meduse in stile occidentale", edito da Cnr Edizioni – Unità Comunicazione relazioni con il pubblico e curato da Antonella Leone dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari (Ispa) del Consiglio nazionale delle ricerche di Lecce nell'ambito del progetto europeo "GoJelly".

Il libro – consultabile come *flipbook* al link <https://doi.org/10.48257/BLE-001> e scaricabile gratuitamente in [italiano](#) e in [inglese](#) – viene presentato al pubblico lunedì 29 marzo con un evento on line trasmesso in diretta a partire dalle 17 sui canali [Facebook](#) e [YouTube](#) dell'Unità Comunicazione e Relazioni con il pubblico: ricercatori e chef guideranno il pubblico verso una nuova percezione di queste creature marine, da odiate nemiche di tutti i bagnanti a potenziale risorsa. L'evento, presentato dalla responsabile dell'Unità Comunicazione e relazioni con il pubblico – Cnr Edizioni Silvia Mattoni e moderato dal giornalista della redazione economica del Tg2 Rai Umberto Gambino, vede la presenza dei ricercatori italiani del team Go Jelly e degli chef internazionali Gennaro Esposito, Fabiano Viva, Kit Mak e Pasquale Palamaro. Partecipano, inoltre, Stefano Piraino docente di Zoologia dell'Università del Salento e Rosalba Giugni, presidentessa della onlus Marevivo, impegnata nel progetto. Il programma dell'evento è consultabile al link <https://www.cnr.it/it/evento/17174>.

“Dobbiamo subito precisare che l'uso alimentare delle meduse in Italia e in Europa non è ancora autorizzato al momento della pubblicazione di questo libro. Il regolamento UE sui nuovi alimenti richiede infatti una autorizzazione o notifica della Commissione Europea, per l'immissione sul mercato all'interno dell'Unione di un alimento tradizionale proveniente da un Paese terzo”, spiega Antonella Leone (Cnr-Ispa), ricercatrice impegnata nel progetto per l'Italia. I “nuovi alimenti” o nuovi ingredienti alimentari non devono essere dannosi per la salute pubblica. “Dopo la valutazione della domanda da parte della Commissione e l'opinione favorevole dell'EFSA (Autorità Europea sulla Sicurezza Alimentare) le meduse potranno essere commercializzate e consumate. L'immissione sul mercato all'interno dell'Unione potrebbe essere facilitata laddove ne sia stato dimostrato il consumo per almeno 25 anni come parte della dieta abituale di

un numero significativo di persone, in almeno un Paese terzo". Per quanto riguarda le meduse, i richiedenti dovrebbero pertanto poter optare per una procedura più rapida e semplificata a patto che non vengano espresse obiezioni di sicurezza debitamente motivate.

"Da anni, attraverso il progetto Go Jelly finanziato nell'ambito del Programma Horizon 2020, la comunità scientifica internazionale è impegnata nello studio delle meduse come risorsa sostenibile", prosegue Leone. "Come Cnr-Ispa, in particolare, indaghiamo le caratteristiche biochimiche, nutraceutiche e nutrizionali delle meduse mediterranee ed europee con l'obiettivo di promuoverne l'utilizzo in campo alimentare, studiando anche nuovi e più salubri processi alimentari che eliminino l'uso di composti tossici come l'allume presente nel processo tradizionale asiatico". Oggi, con i mari sempre meno pescosi e la presenza sempre più numerosa di meduse in tutti gli oceani e mari del pianeta – dovuta in parte al sovrasfruttamento delle popolazioni ittiche, e in parte a fattori quali l'aumento delle temperature dell'acqua e l'acidificazione degli oceani – si profila l'opportunità di utilizzarle come "novel food" anche in Occidente: "In estremo Oriente questi animali sono utilizzati da oltre 2.000 anni, con un impatto significativo anche sull'economia. Con una popolazione mondiale che cresce ad un ritmo esponenziale – a fronte di una produzione di cibo che aumenta molto più lentamente – individuare risorse alimentari nuove e sostenibili è, infatti, una sfida inevitabile", aggiunge la ricercatrice.

Dalle semplici meduse marinate o in carpaccio al più sofisticato piatto di medusa con falso caviale, dalle zuppe alle abbinare con pasta o noodles, l'evento del 29 marzo sarà l'occasione per illustrare alcune delle ricette originali proposte nel libro, che fanno capire come l'inclusione delle meduse nella nostra dieta possa essere vincente anche sotto il profilo del gusto. Tra gli obiettivi del progetto "GoJelly",

anche la possibilità di utilizzare le enormi quantità di biomasse che le meduse forniscono in altri settori: ad esempio nel settore cosmetico – grazie alla quantità di collagene contenuta in tali organismi – o per la produzione di filtri per microplastiche per il trattamento delle acque reflue, fino al loro utilizzo per la realizzazione di fertilizzanti “bio” o mangimi.

Fonte: CNR