

Insetti a tavola? Per ora solo in foto

scritto da Silvia Fissore | 02/12/2021



Ha provato a immaginarli Roberto Savio, food photographer che da due anni è impegnato in un particolare progetto intitolato appunto #entomophagy. Lo abbiamo incontrato a pochi giorni dalla mostra tenuta alla SEEEDS Gallery di Parigi

Insetti a tavola? Pare di sì, ma non subito. Dopo le [tarne della farina](#), quest'anno l'EFSA ha dato il via libera anche al **consumo alimentare di locuste migratorie**. Tuttavia uno spuntino a base di questi insetti, da noi in Europa, non sarà possibile in tempi immediati in quanto sono ancora in fase di definizione le condizioni d'uso e di commercializzazione, oltre alla determinazione di specifici requisiti di etichettatura per le allergie, che dovrà poi essere adottata dalla Commissione europea e dagli Stati membri dell'Ue.

Insetti a tavola: il lavoro del food photographer Roberto Savio

Ma è ormai evidente che in un futuro non molto lontano gli insetti saranno parte integrante della

nostra alimentazione, visto che già oggi **rappresentano un'importante fonte alimentare per quasi 2 milioni di persone**. Ciò che nel presente ci appare come *"novel food"* forse potrà rispondere all'esigenza di sfamare in modo sostenibile, sicuro e vantaggioso una popolazione in continua crescita.

A immaginare questo futuro "gastronomico" popolato da larve, grilli e cavallette, ci ha provato il **food photographer Roberto Savio** che, dal 18 al 21 novembre 2021, ha esposto alla **Seeds Gallery di Parigi** con la sua opera **"Crème caramel avec Zophobas Morio"**.

Crème caramel avec Zophobas Morio di Roberto Savio

L'opera fotografica, che all'apparenza ritrae uno dei dolci più tradizionali di sempre guarnito però con larve di [Zophobas Morio](#) (un coleottero, per intenderci), fa parte del progetto personale **"#entomophagy"** che ha come tema proprio l'uso degli insetti nelle preparazioni alimentari.

Roberto Savio, che da anni si occupa di food photography, ha scelto uno scatto di **#entomophagy** per rispondere al tema della mostra francese: **"Unique et/ou singulier"**, il cui filo conduttore è stato la ricerca dell'emozione di un momento unico, un gusto, uno sguardo, un momento speciale.

«Seeds Gallery è la prima galleria dedicata alla food photography - spiega Savio - . E intende promuovere, sia su stampa sia in digitale, il lavoro dei fotografi che trovano nell'ambito food una sorgente di ispirazione. Un'occasione quindi di riflessione su tematiche inerenti il mondo del cibo, filtrate attraverso la sensibilità e la competenza dei 27 artisti in mostra».

Con l'opera **"Crème Caramel avec Zophobas Morio"**, l'artista propone un momento di riflessione sul futuro della nostra alimentazione ponendo l'accento sullo sviluppo sostenibile legato all'allevamento degli insetti commestibili e al cammino (obbligato?) che verrà intrapreso nei prossimi anni per far fronte alla nutrizione dell'intero pianeta.

Gli altri scatti esposti nel progetto #entomophagy

Del progetto **#entomophagy** fanno parte altre due scatti: **"Aspic avec Locusta Migratoria"** e **"Pandi Camole avec Tenebrio Molitor"**, già esposti nel 2019, sempre a Parigi, al Salon de Photo e presso il Municipio del 5° arrondissement nell'ambito del contest fotografico internazionale Festival de la Photographie Culinaire e, in seguito, al Chefs World Summit e, nel 2020, al Castello di Valençay.

«Nei prossimi mesi ho in progetto di realizzarne altri tre, seguendo sempre l'idea creativa di abbinare gli insetti a piatti tradizionali», annuncia Savio.

Le **immagini del progetto**, infatti, al primo sguardo, **sono rassicuranti perché raffigurano piatti conosciuti**; ma osservando con maggiore attenzione si scopre la presenza di insetti, volontariamente inseriti nella loro forma naturale.

«Una scelta artistica volta a catturare l'attenzione dello spettatore, non solo per stupirlo, ma soprattutto per metterlo di fronte ai propri tabù alimentari con cui tutti noi, prima o poi, dovremo fare i conti» spiega il fotografo.

Il progetto ha avuto il supporto tecnico di **Entonote** che ha fornito la consulenza scientifica e gastronomica. Roberto Savio ha sviluppato personalmente il design dei piatti e lo styling compositivo, mentre per l'esecuzione ha usufruito della competenza di **Giulia Tacchini** di Entonote, da anni impegnata nella diffusione dell'entomofagia in Italia.

Il progetto di Savio è partito circa due anni fa ed è nato dall'idea di realizzare scatti di cibo considerato "estremo", almeno per i gusti e le consuetudini alimentari occidentali/europee.

«Nel momento in cui ho iniziato ad analizzare l'entomofagia, mi sono però reso conto che il tema specifico travalicava la narrazione dei semplici tabù alimentari, ampliando il discorso allo sviluppo sostenibile e all'impegno per una distribuzione equa delle risorse alimentari. Per questo motivo ho concentrato il mio lavoro in questa direzione realizzando questi primi tre scatti» conclude Savio.

Info: www.robertosavio.photography