# Degustando il passato. Il consumo di insetti nella *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio

Nella vasta e affascinante opera di Plinio il Vecchio (23-79 d.C.), la *Naturalis Historia*, emerge un capitolo intrigante e inaspettato sul consumo di insetti. Questo antico trattato romano non solo ci svela le meraviglie della natura, ma ci guida anche in un viaggio culinario verso un mondo di sapori inesplorati. Particolarmente noto per la sua curiosità e passione per la conoscenza del mondo naturale, duemila anni fa, Plinio intraprende un viaggio di esplorazione e conoscenza che ha lasciato un segno nel modo in cui percepiamo la natura. Il mondo degli insetti, che egli ha esplorato con tanta passione per la loro sorprendente diversità e i loro comportamenti, continua ad affascinare tutt'oggi (non soltanto gli "addetti ai lavori") e le sue intuizioni sull'utilizzo degli insetti come cibo ci offrono una lezione senza tempo sull'uso delle risorse e sulla sostenibilità.

Plinio esplora il ruolo di questi invertebrati nella gastronomia dell'antica Roma, gettando luce su una pratica alimentare dalle radici antiche, che si sta rivelando sorprendentemente attuale. Il consumo di insetti, infatti, risale a tempi remoti, caratterizzando diverse culture in tutto il mondo. Sin dalle epoche più lontane, gli esseri umani ne hanno riconosciuto il valore nutritivo e il potenziale alimentare, incorporandoli nelle loro diete. In molte culture del passato, gli insetti rappresentavano una fonte di nutrienti essenziali, utile a colmare carenze alimentari e a sostenere la sopravvivenza delle popolazioni. Questa tradizione culinaria era parte integrante della vita quotidiana di molti gruppi etnici e tribali, e numerose fonti storiche ne attestano il consumo in diverse civiltà, come quella dell'antica Roma di cui parla Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia* (alle cui traduzioni, curate da H. Rackham nel 1938 e nel 1950, e da F. Maspero nel 2001, si fa qui riferimento). In questa sua opera, Plinio offre una panoramica dettagliata delle abitudini alimentari romane, comprese le pratiche culinarie che coinvolgevano insetti. Osserva, infatti, che gli insetti erano parte integrante della dieta romana in diversi contesti e contribuisce a documentare il rapporto complesso tra gli insetti e la cucina dell'antica Roma, evidenziando come questi organismi fossero una risorsa alimentare significativa per la società romana e dimostrando come l'entomofagia fosse parte della cultura culinaria dell'epoca (Olivadese & Dindo 2023).

La sua opera enciclopedica è divisa in trentasette libri e copre una varietà di tematiche: dalla botanica, alla zoologia, alla geologia, alla mineralogia, alla medicina e anche alla cucina. Plinio dedica diversi capitoli agli insetti, documentandone caratteristiche, habitat e abitudini e, in vari passi, fa anche riferimento al loro consumo come fonte di cibo durante periodi di carestia. Questo evidenzia come gli insetti fossero considerati, innanzitutto, una risorsa alimentare di emergenza o una fonte di cibo supplementare in situazioni in cui altri alimenti erano scarsi o difficili da ottenere. Considerati una

fonte di nutrienti importanti, gli insetti venivano quindi consumati in momenti di necessità e Plinio documenta persino le pratiche culinarie utilizzate per prepararli e renderli graditi. Anche se non fornisce dettagli specifici, offre alcune indicazioni sul loro utilizzo nella cucina romana e su come venivano preparati e consumati. Ad esempio, menziona la tostatura, che poteva migliorare il sapore e la consistenza degli insetti, rendendoli più appetibili; cita anche la frittura: in alcuni casi, infatti, gli insetti venivano fritti in olio o grasso, il che poteva contribuire a renderli croccanti, più attraenti e gradevoli al palato. Osserva, inoltre, che le larve di alcuni insetti, come le larve di coleotteri scarabeidi (spesso da lui chiamate "larve bianche") (Bodenheimer,1951) venivano consumati come dolci, cucinati o combinati con il miele, che conferiva loro dolcezza e sapore, per creare dessert. Questi riferimenti testimoniano la versatilità della dieta romana e la capacità delle persone di adattarsi a circostanze alimentari mutevoli sfruttando le risorse disponibili, inclusi gli insetti, quando era necessario.

Gli antichi romani erano noti per la loro dieta, non solo varia, ma anche, talvolta, eccentrica, che comprendeva una vasta gamma di ingredienti. Plinio offre un'immagine affascinante delle pratiche culinarie in uso a Roma, evidenziando anche la versatilità delle "larve bianche" che venivano utilizzate da un lato per il puro sostentamento e dall'altro, come si è visto, per creare piatti ricercati, dolci e salati. Grazie ai loro rapporti sempre più intensi con le colonie della Magna Grecia, i Romani si accostarono alla cultura del mondo ellenistico, e ne furono alla fine conquistati [*Graecia capta ferum victorem cepit* = la Grecia conquistata (dai Romani) conquistò il selvaggio vincitore] pur non rinunciando mai ai caratteri peculiari della propria civiltà. I funzionari romani mandati nelle province orientali condussero al proprio seguito in patria non soltanto artisti e studiosi, ma anche cuochi, e così contribuirono a "ellenizzare" anche la cultura alimentare romana. Grazie appunto a tali contatti, sul suolo italiano vennero introdotte nuove coltivazioni: ad esempio, agli alberi da frutto già presenti, come il melo, il pero, il melograno e il fico si aggiunse il ciliegio, per opera di Licinio Lucullo, valoroso generale oltre che raffinato cultore della buona cucina, che dopo aver combattuto contro Mitridate, re del Ponto, portò con sé nel 73 a.C. a Roma, al ritorno dalla campagna militare, il ciliegio. Contemporaneamente, anche il gusto delle classi più elevate divenne più esigente, non solo in relazione alla varietà dei cibi. Imitando la fastosità asiatica, non ci si accontentò più, infatti, del modesto apparato dei pasti tradizionali. Le cene andavano predisposte adeguatamente: oltre al gusto e alla vista, anche l'olfatto voleva ormai la sua parte; i piatti e i sapori tradizionali, caratterizzati dalla forte presenza del salato e dell'amaro, cominciarono a essere sottostimati, mentre il nuovo gusto si orientava verso la presenza nei piatti dell'elemento dolce, delle aromatizzazioni dei vini, delle conserve e delle salse che rendevano i piatti più graditi anche all'olfatto, e queste nuove tendenze condizionavano anche la preparazione degli insetti (Jori 2016).

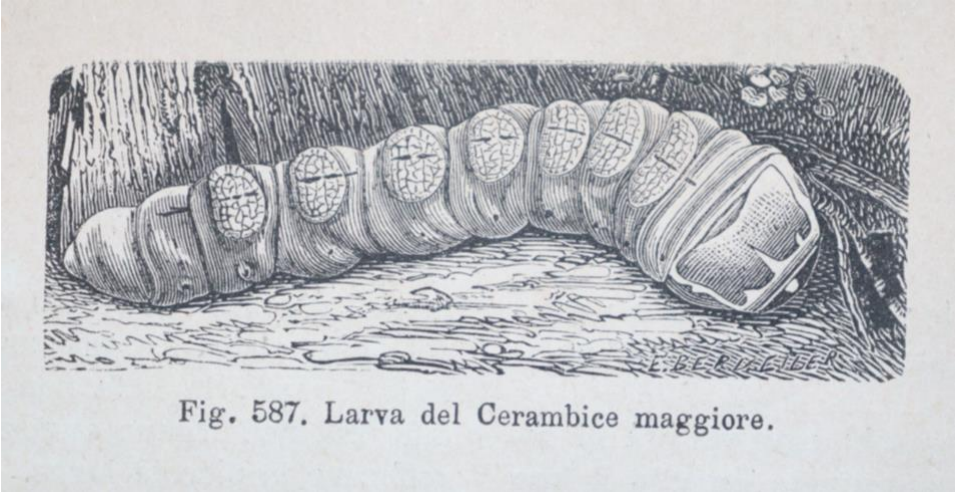


*Fig. 1.- Larva di Cerambice maggiore (Cerambyx cerdo L.) (tratta da Figuier, 1871)*

L'antica frugalità del *Mos Maiorum* veniva considerata ormai troppo austera soprattutto dagli esponenti della nuova classe agiata, spesso semplici *parvenus,* i quali con il fasto e l'ostentazione tentavano di "legittimare" la propria ricchezza di origine recente e spesso discutibile e acquistavano a prezzi esorbitanti i prodotti di lusso dell'Oriente. All'influenza straniera, e in particolare ellenica, a questo periodo risale l'introduzione di uno dei componenti più caratteristici dell'alimentazione dei Romani. Si tratta del celeberrimo *garum*, che i Romani originariamente non conoscevano. A quanto riferisce Plinio, la parola *garum*, di origine greca, era usata originariamente per designare la salsa preparata con un pesce o una categoria di pesci, *garos*, di difficile identificazione, forse delle acciughe. Sempre secondo Plinio la preparazione di questa salsa, che comportava la fermentazione di piccoli pesci, spesso includeva anche l'uso di insetti, come le formiche, per aggiungere sapore e complessità al condimento. Nel libro 27 della *Naturalis Historia*, Plinio ci dice anche:

"[…] *Romanis in hoc luxuria esse coepit, praegrandesque Roborum vermes delicatiore sunt in cibo; Cossos vocant, atque etiam farina saginati, hi quoque altiles fiunt*".

(= I Romani iniziarono a essere lussuosi in questo, e i grandi vermi delle querce divennero un piatto prelibato; li chiamano 'Cossi', e vengono ingrassati anche con farina, diventando così molto grandi).

I Romani arrivarono, pertanto, a un tal punto di eccesso nel lusso gastronomico, da stimare come prelibatezze locuste e cavallette, fritte o tostate, e i *"Cossos"*, alimentati in barattoli speciali con farina di farro e consumati con gusto dall'élite romana.

Sui "*Cossos*", secondo quanto scrive J.H. Fabre nel 1907, il naturalista latino non è molto esplicito. Dal momento che riporta che questi "vermi" vivono nel tronco delle querce, si potrebbe pensare a un riferimento al Cerambice maggiore o gran Capricorno (*Cerambyx cerdo* L.) (Fig. 1-2), la cui grande larva carnosa attira l'attenzione per il suo aspetto bianco e grande (Fabre 1907). Plinio menziona poi,

insetti ‘cornati’, probabilmente coleotteri appartenenti al genere *Lucanus*, e descrive il cervo volante (*Lucanus cervus* L.) come un grande e temibile insetto con potenti mandibole che usa per schiacciare frutta e fiori. Questo insetto non viene menzionato tra le specie edibili ma la descrizione che ne fa Plinio è notevole per la sua accuratezza, date le limitate conoscenze scientifiche dell’epoca.

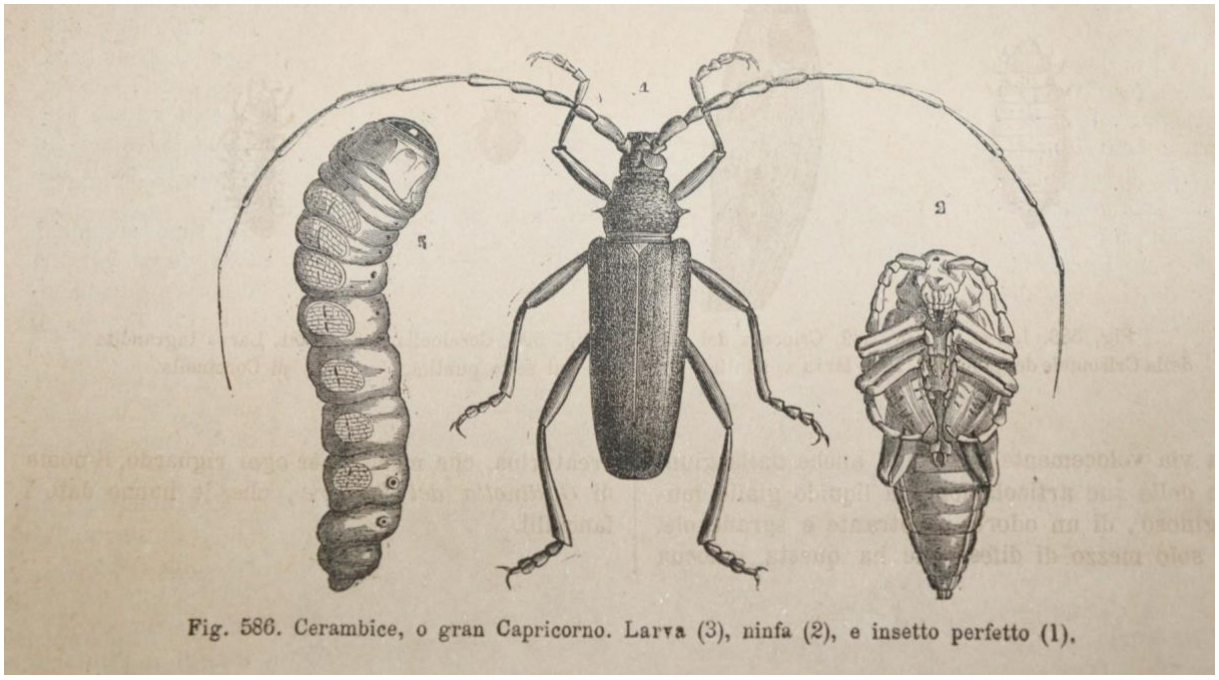
Fig. 586. Cerambice, o gran Capricorno. Larva (3), ninfa (2), e insetto perfetto (1).

*Fig. 2. Cerambice maggiore o gran Capricorno (Cerambiyx cerdo L.) (tratta da Figuier, 1871)*

Plinio è stato un attento e versatile osservatore della natura e la sua *Naturalis Historia* è, pertanto, un’importante fonte di svariate informazioni. Nel Libro XI discute, tra i vari aspetti entomologici, anche la caccia, menzionando l’uso di trappole ed esche per attirare e catturare coleotteri e altri insetti commestibili. Descrive come i Romani preparassero queste trappole, spesso utilizzando sostanze come il miele o altre esche dolci; in tal modo gli insetti, attratti dall’esca, potevano essere facilmente raccolti e utilizzati in cucina. L’eredità di Plinio trascende il tempo, le sue descrizioni offrono uno sguardo sull’antica saggezza di sfruttare le risorse locali e forniscono preziose indicazioni sulle pratiche e sulle conoscenze degli antichi romani in materia di insetti e del loro uso come fonte di cibo. Sebbene queste tecniche possano sembrare insolite ai nostri giorni, riflettono l’intraprendenza delle culture antiche nell’impiegare il mondo naturale che le circondava per il sostentamento e per altri scopi.

Attraverso la sua straordinaria opera, la ricca documentazione del mondo naturale, le intuizioni pioneristiche e la sua lungimiranza, Plinio ha lasciato un prezioso contributo alla conoscenza e alla comprensione della relazione tra l’essere umano e il mondo degli insetti, conservando un patrimonio di informazioni che continua a ispirare e a stupire anche ai giorni nostri. Oggi, anche nel mondo

occidentale, in cui ci si trova alle prese con le sfide globali della sicurezza alimentare e della sostenibilità, l'entomofagia è riemersa come una soluzione promettente. Gli insetti hanno guadagnato slancio come fonte proteica sostenibile, di minore impatto ambientale rispetto alla zootecnia convenzionale. Le pratiche alimentari dell'antica Roma, riportate da Plinio e da altri autori, rivelano l'inclinazione dei Romani a esplorare nuovi sapori e nuovi approcci convenzionali alla cucina. Analogamente, i *novel food* o "nuovi alimenti" del nostro tempo, tra cui rientrano anche gli insetti, stanno emergendo come una risposta alle sfide della sostenibilità, della sicurezza alimentare e dell'impatto ambientale. Questo collegamento ci invita a riflettere sulla continuità di un interesse umano come la ricerca di nuove fonti di cibo e la volontà di abbracciare l'innovazione culinaria, sia nel passato che nel presente, per adattarsi alle mutevoli esigenze e alle risorse del nostro pianeta. Il fascino per il consumo di insetti nell'antica Roma testimoniato da Plinio può quindi trovare una sorta di riverbero nei movimenti moderni che promuovono l'uso sostenibile di *novel food* come soluzione alle sfide alimentari contemporanee.

Guardando indietro alle osservazioni compiute dal grande naturalista due millenni fa, troviamo ispirazione per affrontare le sfide moderne della conservazione ecologica e della sostenibilità alimentare. Lo studio degli insetti e il loro utilizzo come cibo hanno, in un certo senso, chiuso il cerchio, unendo l'antico al contemporaneo, anche grazie alla saggezza senza tempo di Plinio il Vecchio.