

Le meduse? Il cibo del futuro e allontanano il cancro

LECCE – Sono in esponenziale aumento gli esemplari di meduse che popolano i mari, un fenomeno dovuto a un mix di cause, prima di tutto la pesca intensiva. Anche in questi giorni se ne può avere prova lungo le coste del Salento, ma se la reazione principale è temere di venirne “punti”, ormai è tempo di cambiare prospettiva: le meduse sono il cibo del futuro. Lo assicura Stefano Piraino, professore di Zoologia e Biologia marina all’Università del Salento, che le studia da trent’anni e che da qualche anno, in collaborazione con la ricercatrice dell’ISPA-CNR Antonella Leone, si è concentrato sulle loro proprietà nutritive. «Sono un’ottima fonte di proteine, povere di grassi, oltre che una materia prima ecosostenibile», sottolinea il docente, «che contiene quasi tutti gli aminoacidi di cui abbiamo bisogno e che, secondo recenti studi, potrebbe avere proprietà anticancro».

Il successo di questo filone di ricerca è testimoniato dall’interesse crescente dei media – fino alla recente “visita” ai laboratori di Ecotekne della trasmissione Rai Linea Verde e al servizio “Jellyfish for dinner” su Al-Jazeera della *food writer* Ursula Ferrigno in “EarthRise” – ma soprattutto dalle sempre più frequenti sperimentazioni con chef e ristoratori.

«Grazie al progetto PULMO, finanziato dal programma europeo Marie Skłodowska Curie», racconta Piraino, «abbiamo appena pubblicato un nuovo articolo che caratterizza la comunità microbiologica associata alle meduse, dimostrando che non ci sono patogeni associati e che la medusa “polmone di mare” *Rhizostoma pulmo*, abbondantissima in alcuni tratti ionici delle coste pugliesi, è commestibile. Nel contempo, nell’ambito del progetto europeo GO-JELLY, in collaborazione con l’ISPA-CNR è stato messo a punto un innovativo sistema di

trasformazione a scopo alimentare delle meduse che evita l'utilizzo di elevate concentrazioni tossiche di sali come l'allume, molto utilizzato invece nei tradizionali sistemi di trasformazione utilizzati nei paesi asiatici. Anche per questo ultimamente abbiamo avviato una collaborazione con chef di fama stellare, come Gennaro Esposito di Vico Equense, o come Fabiano Viva del ristorante DUO di Lecce. Quest'ultimo si è recentemente prestato alla sperimentazione di nuovi deliziosi piatti a base di meduse per il programma EarthRise di Al-Jazeera. Le ricette tuttavia rimangono al momento nella cassaforte dello chef, in attesa che l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare possa dare il via libera al consumo delle meduse mediterranee, dopo averlo già fatto con le meduse asiatiche».

Sperimentazioni importanti, se si considera che «in un mondo di incertezze e cambiamenti, c'è una grande certezza: nel 2050 ci saranno 9,6 miliardi di persone che chiederanno a questo Pianeta più cibo», sottolinea Piraino, «La pesca ha oramai raggiunto i limiti di sostenibilità massima, e un recente rapporto della FAO ci ricorda che non ci sono mai stati così pochi pesci nei mari come adesso. Se continueremo a questo ritmo, nel 2050 non ci saranno più pesci da pescare. Occorre trovare nuove risorse non solo per l'alimentazione ma anche per la ricerca di nuovi farmaci e di nuove molecole di interesse biotecnologico. E le meduse sembrano offrire un'eccellente opportunità di crescita e sviluppo sostenibile anche in Mediterraneo».

In attesa di degustare ricette a base di meduse, qualche consiglio per gli incontri "ravvicinati": «Per alleviare il dolore è inutile utilizzare aceto, ammoniaca o alcol, anzi queste sostanze aumentano l'irritazione provocata dalle tossine», conclude Piraino, «è sufficiente sciacquare rapidamente la parte colpita con acqua di mare e applicare un impacco freddo per almeno 15 minuti, evitandone poi l'esposizione al sole per le 24 ore successive».

Per conoscere da vicino parte di queste ricerche e quelle

condotte nell'Area Marina Protetta di Porto Cesareo, nell'estate salentina una tappa obbligata è al Museo di Biologia Marina "Pietro Parenzan" (via Vespucci 13/17, Porto Cesareo), diretto dallo stesso Piraino, che accoglie i visitatori tutti i giorni dalle ore 18 alle ore 22. Proprio qui dal 4 agosto, ogni giovedì alle ore 20.30 studenti e ricercatori UniSalento dialogheranno con il pubblico sulla biodiversità marina e la salute dei mari con il supporto di immagini e filmati subacquei (ingresso libero, info 0833 569502).

