

Insects Innovation in Gastronomy

MODULE 1



Module 1:

Introduzione ad insetti edibili in gastronomia

•
Disclaimer:

This project is co-funded with the support of the European Union.

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Module 1: Introduzione agli insetti edibili in gastronomia

Unit 1: "Una Breve Storia del Consumo di Insetti dall'Antichità ai Giorni Nostri"

- **Obiettivi:** Introdurre la storia di base sul consumo di insetti come alimento nelle diverse parti del mondo.
Fornire una panoramica dello stato attuale degli ingredienti a base di insetti commestibili nei diversi paesi europei, evidenziando le principali aziende del settore e le tendenze emergenti.
- **Contenuti:**
 - Spiegazione di come alcune culture abbiano consumato insetti per secoli.
 - Esempi di paesi europei che oggi stanno adottando ingredienti a base di insetti.
- **Materiali:** Timeline visiva, un video di 6 minuti sulla storia del consumo di insetti e informazioni internazionali sullo stato attuale del settore.

Unit 2: Cosa sono gli insetti edibili?

Insetti commestibili e la loro approvazione nell'Unione Europea: comprensione dei Novel Foods, insetti commestibili approvati e opzioni disponibili.

- **Obiettivi:** Spiegare in termini semplici quali tipi di insetti sono considerati commestibili in Europa.
- **Contenuti:**
 - Introduzione ai novel food e agli insetti commestibili approvati, come grilli, larve della farina, larve di coleotteri e locuste.
 - Breve spiegazione delle loro proprietà e caratteristiche.
 - Esplorazione dei fornitori di prodotti a base di insetti e identificazione delle opzioni disponibili nel mercato europeo.
- **Materiali:** Immagini degli insetti commestibili più comuni, forme come ingredienti, video animato, QR code per la legislazione UE di riferimento, immagini, video di 6 minuti.

- .

Unit 3: Benefici del consumo di insetti

Benefici e vantaggi del consumo di ingredienti a base di insetti.

- **Obiettivi:** Presentare i benefici del consumo di insetti come alimento.
- **Contenuto:**
 - Spiegazione iniziale del motivo per cui gli insetti sono vantaggiosi per l'ambiente (risparmio di acqua, spazio, ecc.).
 - Introduzione ai benefici per la salute, come l'alto contenuto proteico.
 - Identificazione di studi sui benefici e le proprietà dichiarate.
- **Materiali:** Video ed esposizione con infografiche, dati visivi, QR code verso risorse come studi scientifici, video di 6 minuti

Unit 4: Insetti nella cucina europea: Creazione di un menu europeo completo con ingredienti a base di insetti.

- **Obiettivi:** Fornire una panoramica su come alcuni chef in Europa stanno iniziando a utilizzare gli insetti nei loro piatti. Approccio pratico e concreto, creando un menu europeo completo con antipasto, portate principali e dessert, tutti realizzati con questi ingredienti innovativi.
- **Contentuti:**
 - Gli chef presentano alcuni dei principali insetti commestibili utilizzati in cucina.
 - **Contenuto principale:** Video che mostra un menu europeo completo con 4 piatti preparati da chef, spiegando ingredienti e ricette durante la preparazione:
 - **Antipasto:**
Tortillas fritte con grilli (ricetta spagnola)
 - **Piatti principali:**
Tartare di salmone affumicato con grilli (Nord Europa)

Falafel con farina di grillo (origini mediorientali)

- **Dessert:**

Larve della farina caramellate con yogurt e miele (ispirato ai menu di pasticceria francese)

- **Materiali:** Video di 7 minuti con chef che cucinano dal vivo e spiegano le ricette e le tecniche.

Unit 5: What Do People Think About Eating Insects?

- **Obiettivi:** Esplora le reazioni e le esperienze delle persone e dei professionisti della cucina riguardo al consumo di insetti. Fornisci informazioni sui risultati della ricerca in ambito psicologico e sociale.
- **Contenuti:**
 - Introduzione su come le persone in Europa stanno reagendo all'idea di incorporare ingredienti a base di insetti nei pasti, fornendo informazioni sui risultati di diversi studi, come il rapporto di ricerca psicologica e sociale realizzato dal consorzio del progetto..
 - Video di chef professionisti e studenti di cucina che assaggiano piatti preparati con ingredienti a base di insetti commestibili durante una lezione di cucina, condividendo le loro percezioni, descrivendo texture e sapori e valutando il loro potenziale nella gastronomia.
- **Materiali:** Video di degustazione dal vivo di pasti a base di insetti, raccogliendo le opinioni delle persone, i commenti degli studenti e degli chef esperti, QR code del rapporto europeo, video di 6 minuti.



