

Insects Innovation in Gastronomy

MODULO 2



Modulo 2

Cosa sono gli insetti commestibili?

Disclaimer:

Questo progetto è cofinanziato con il supporto dell'Unione Europea.

Le opinioni espresse sono tuttavia esclusivamente quelle dell'autore(i) e non riflettono necessariamente quelle dell'Unione Europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono esserne ritenute responsabili.

Modulo 2: Cosa sono gli insetti commestibili?

Unità 1: Come proporre ingredienti rari e insoliti nel tuo ristorante per la sostenibilità economica e ambientale

- **Obiettivo:** Esplorare come fattori psicologici, evolutivi e culturali influenzino la nostra resistenza verso ingredienti nuovi e fornire strategie per promuovere l'accettazione di questi alimenti, in particolare degli insetti commestibili.
- **Contenuto:**
 - Radici evolutive dell'avversione verso il cibo e della resistenza psicologica.
 - L'Effetto della Sola Esposizione (Mere Exposure Effect) e come la familiarità riduca l'avversione.
 - Strategie per introdurre nuovi alimenti attraverso contesti familiari, fiducia e narrazione.
 - Coinvolgere i cercatori di sensazioni con esperienze culinarie esclusive e avventurose.
- **Materiali:** Supporti visivi sull'avversione e la familiarità verso il cibo, un video sull'avversione e la familiarità verso nuovi ingredienti.

Unità 2: Dall'Avversione all'Avventura: Strategie persuasive per proporre ingredienti rari ai clienti

- **Obiettivo:** Esplorare l'evoluzione degli ingredienti scartati in prelibatezze e le strategie per promuovere alimenti non convenzionali come le frattaglie e gli insetti.
- **Contenuto:**
 - L'evoluzione storica di alimenti un tempo scartati (ad esempio, frattaglie e aragosta) fino a diventare piatti gourmet.
 - La psicologia sociale che collega i cibi rari all'esclusività.
 - Esempi di pratiche tradizionali che utilizzano tutte le parti di animali e piante, insieme a strategie per promuoverle, rinnovarne l'immagine, valorizzarne l'aspetto nutrizionale e presentarli efficacemente nei ristoranti.

- Alimenti dimenticati, come il baccalà, le erbe selvatiche e gli insetti, visti come opzioni sostenibili.
- **Materiali:** infografiche, video, casi studio

Unità 3: La pratica di cibi rari e insoliti: progettare la strategia del tuo ristorante

- **Obiettivo:** Promuovere ingredienti rari, insoliti e a base di insetti attraverso marketing strategico, educazione ed esperienze gastronomiche coinvolgenti.
- **Contenuto:**
 - Educare sulla sostenibilità, l'etica e il valore culturale.
 - Introdurre ingredienti rari in piatti familiari.
 - Organizzare eventi interattivi e degustazioni a tema, in collaborazione con influencer.
 - Enfatizzare la sostenibilità e l'approvvigionamento locale.
 - Sfide culinarie ed esperienze ludiche.
- **Materiali:** video e spiegazione

Unità 4: Cibi rari e insoliti sostenibili: come promuovere un approccio responsabile al consumo di piante e carne e combattere la neofobia

- **Obiettivo:** Promuovere la sostenibilità in cucina incoraggiando l'uso di ingredienti rari, insoliti e a base di insetti, educando i clienti sui loro benefici ambientali e nutrizionali.
- **Contenuto:**
 - Evidenziare alimenti rari come le alghe per i loro benefici ecologici.
 - Incoraggiare le pratiche "dalla testa alla coda" e "dalle foglie alla radice" per ridurre gli sprechi.
 - Presentare ingredienti rari nell'alta cucina per sottolinearne l'esclusività.
 - Utilizzare il racconto e esperienze interattive per educare i clienti.
 - Enfatizzare il valore nutrizionale e la sostenibilità degli insetti.
 - Casi studio.
- **Materiali:** Supporti visivi, infografiche, video e casi studio.

Unità 5: Dibattito tra clienti

- **Obiettivo:** Incoraggiare il pensiero critico e la discussione sull'integrazione degli ingredienti a base di insetti nella gastronomia, esplorandone i potenziali benefici, le sfide e gli aspetti legati alla sostenibilità.
- **Contenuto:**
 - Dibattito tra due clienti riguardo l'integrazione di ingredienti a base di insetti nella gastronomia, uno a favore (PRO) e uno contrario (CON).
 - Due domande principali per il dibattito
 - Qual è la tua opinione sull'incorporazione degli insetti nella gastronomia e adatteresti una dieta che includa proteine a base di insetti?
 - Quali sono i potenziali benefici dell'uso di farina, proteine e ingredienti a base di insetti?
 - Discussione sui temi evidenziati dalla European Cluster Collaboration Platform.
- **Materiali:** Spunti per il dibattito, domande di discussione, link a risorse come la Cluster Collaboration Platform e video esplicativi.



