

Insects Innovation in Gastronomy

MODULE 3



Module 3: Educazione ambientale 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 3: Educazione ambientale in gastronomia

Unit 1: Introduzione sulla Gastronomia sostenibile

Objective: Introdurre i professionisti della gastronomia e gli studenti della formazione professionale (VET) all'uso della sostenibilità ambientale nell'approvvigionamento alimentare, con un focus sulla gastronomia moderna.

Contenuti:

1. Panoramica generale sulla situazione dei sistemi alimentari moderni:

- Introduzione all'attuale "impronta" dei sistemi alimentari globali, compresi deforestazione, inquinamento e perdita di biodiversità.
- Discussione sul consumo insostenibile delle risorse naturali e sulle implicazioni per il futuro dell'alimentazione.
- Introduzione all'impronta di carbonio del sistema alimentare e al suo contributo ai cambiamenti climatici.

2. Importanza della sostenibilità del sistema alimentare per i ristoranti:

- Il ruolo dei ristoranti nella modellazione della produzione e del consumo alimentare.
- Vantaggi economici e sociali per i ristoranti che costruiscono una reputazione pro-ambiente.
- Integrazione della sostenibilità nel modello di business dei ristoranti, nella creazione/procacciamento dei piatti e nella gestione dei rifiuti.

Unit 2: Impronta ecologica degli alimenti tradizionali vs. alimenti a base di insetti.

Obiettivo:

Confrontare l'impronta ecologica generata dalle proteine di origine animale tradizionali con quella degli insetti. Valutare i vantaggi degli alimenti a base di insetti in relazione alla riduzione dell'impatto ecologico.

Contenuti:

1. **Impronta ecologica - CONFRONTO:**

- Confronto specifico delle risorse necessarie per la produzione di proteine tradizionali, come manzo, maiale e pollo, rispetto alle proteine degli insetti.
- Efficienza energetica e rapporti di conversione del mangime tra insetti e bestiame tradizionale.
- Analisi dell'impatto ambientale della produzione industriale su larga scala e dell'allevamento intensivo per gli alimenti tradizionali e per gli insetti.

2. **Uso del suolo, consumo idrico ed emissioni di gas serra**

- Analisi dell'uso del suolo e dell'impatto sulla deforestazione nell'adozione degli insetti rispetto all'allevamento convenzionale.
- Confronto tra le impronte idriche degli insetti e delle fonti proteiche tradizionali, con particolare enfasi sulla conservazione dell'acqua.
- Esplorazione delle differenze nelle emissioni di gas serra – metano, CO₂ – tra il sistema convenzionale e la produzione di insetti. Qual è il potenziale di riduzione?

Unit 3: Regolamenti sul consumo di insetti e impatto ambientale in Europa.

Obiettivi:

Esplorare il quadro normativo che regola il consumo di insetti in Europa, concentrandosi sulle implicazioni ambientali e sul ruolo delle politiche nel promuovere sistemi alimentari sostenibili.

Contenuti:

1. Regolamento UE sui Novel Foods e il suo ruolo nella sostenibilità:

- Panoramica sul Regolamento UE sui Novel Foods, che disciplina l'approvazione degli insetti per il consumo umano, garantendo sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale.
- Discussione su come il regolamento favorisca l'integrazione degli alimenti a base di insetti nel mercato europeo, promuovendo una minore impronta di carbonio e un ridotto utilizzo di risorse rispetto alle proteine tradizionali.

2. Standard ambientali nelle politiche di allevamento di insetti:

- Esame degli standard europei relativi all'allevamento sostenibile di insetti, comprese efficienza delle risorse, gestione dei rifiuti ed eco-certificazioni.
- Analisi di come queste politiche incoraggino pratiche ambientalmente responsabili nell'allevamento di insetti, in linea con gli obiettivi climatici e di sostenibilità dell'Unione Europea.

Unit 4: Approvvigionamento sostenibile e considerazioni etiche per gli alimenti a base di insetti.

Obiettivi:

Linee guida per un approvvigionamento sostenibile degli insetti e considerazioni sui requisiti etici nella produzione e nel consumo di alimenti a base di insetti.

Contenuti:

1. Linee guida per un approvvigionamento sostenibile:

- Strategie per sviluppare catene di approvvigionamento sostenibili per gli alimenti a base di insetti, dalla produzione al consumo.
- Certificazioni e standard che garantiscono pratiche sostenibili nell'allevamento di insetti.
- Meccanismi per la creazione di una filiera sostenibile per gli alimenti a base di insetti: dalla fattoria alla tavola.
- Discussione sulle certificazioni e sugli standard che innalzano i criteri di sostenibilità nelle pratiche di allevamento degli insetti.

2. Sicurezza alimentare e regolamenti:

- Panoramica sulla legislazione e sugli standard di sicurezza alimentare relativi all'allevamento e alla trasformazione degli insetti.
- Sfide legate alla sicurezza alimentare dei prodotti a base di insetti, come allergeni e contaminanti.
- Strategie per aumentare l'accettazione dei consumatori attraverso educazione, trasparenza e garanzia di qualità nei prodotti a base di insetti.

3. Questioni etiche nell'allevamento di insetti:

- Aspetti etici legati all'allevamento e alla raccolta degli insetti, con particolare attenzione al benessere animale e all'impatto ecologico.

Unit 5: Allevamento di insetti e conservazione della biodiversità.

Obiettivi:

Esplorare come l'allevamento di insetti possa contribuire alla sostenibilità ambientale e alla conservazione della biodiversità. Educare i professionisti della gastronomia e gli studenti della formazione professionale (VET) sui vantaggi ambientali dell'allevamento di insetti rispetto all'agricoltura tradizionale e su come supporti la salute degli ecosistemi.

Contenuti:**1. Ruolo dell'allevamento di insetti nella riduzione della deforestazione e della perdita di habitat:**

- Spiegazione di come l'allevamento su larga scala di insetti possa ridurre la necessità di espansione dei terreni agricoli, mitigando la deforestazione e la distruzione degli habitat naturali.
- Analisi di come la transizione verso le proteine derivate dagli insetti possa contribuire alla protezione di foreste, zone umide e altri ecosistemi fondamentali per la biodiversità.
- Studi di caso su allevamenti di insetti di successo e i loro sforzi per ridurre l'occupazione di habitat naturali.

2. Educazione dei consumatori e consapevolezza sulla biodiversità:

- Strategie per sensibilizzare i consumatori sul ruolo del consumo di insetti nella tutela della biodiversità.
- Approcci per evidenziare i benefici ambientali ed ecologici degli alimenti a base di insetti nei menu e nelle strategie di marketing.
- Incentivare ristoranti e produttori alimentari a educare i consumatori sulle implicazioni delle loro scelte per la conservazione della biodiversità.