

# Insects Innovation in Gastronomy

## MODULE 7



### Module 7:

**Combinare la consistenza e i sapori degli insetti nella cucina moderna.**

#### **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 7: Combinare la consistenza e i sapori degli insetti nella cucina moderna.

### Unit 1: Il ruolo degli insetti commestibili nella gastronomia moderna.

**Obiettivo:** Fornire una panoramica sugli insetti commestibili e sulla loro importanza nella cucina contemporanea.

**Contenuti:**

- Introduzione agli insetti commestibili e al loro significato storico.
- Benefici nutrizionali degli insetti commestibili.
- Fattori di sostenibilità nell'allevamento di insetti.
- Prospettive di chef che integrano gli insetti nei loro menu.

**Materiali:**

- Video (6 minuti)

### Unit 2: Qualità testurali degli insetti commestibili.

**Obiettivi:** Esplorare le diverse consistenze che gli insetti possono apportare ai piatti.

**Contenuti:**

- Panoramica delle consistenze degli insetti commestibili più comuni.
- Applicazioni pratiche delle diverse consistenze degli insetti in vari piatti.
- Enfasi su come la consistenza influenzi l'esperienza culinaria complessiva.

**Materiali:**

- Video (5 minuti)

### Unit 3: Profili aromatici degli insetti commestibili.

**Obiettivi:** Esaminare i sapori distintivi offerti dai diversi insetti commestibili.

**Contenuti:**

- Spettro aromatico dei diversi insetti commestibili.
- Strategie di abbinamento con ingredienti complementari.
- Consigli per esaltare i sapori degli insetti attraverso combinazioni di ingredienti..

**Materials:**

- Video (8 minuti)

### Unit 4: Combinare consistenze e sapori nella creazione di piatti.

**Obiettivi:** Dimostra come combinare creativamente le consistenze e i sapori degli insetti nei piatti.

**Contenuti:**

- Bilanciare sapori e consistenze per creare piatti armoniosi.
- Esempi di abbinamenti tra consistenze e sapori degli insetti nelle ricette.
- Consigli pratici per lo sviluppo di ricette con l'uso di insetti.

**Materiali:**

- Video (6 minuti)

### Unit 5: Come consistenze e sapori possono migliorare le nostre esperienze culinarie.

**Obiettivi:** Esplora come la combinazione di consistenze e sapori possa elevare le esperienze culinarie e favorire l'innovazione nella cucina moderna.

**Contenuti:**

- L'impatto della consistenza sull'esperienza culinaria.
- Profili aromatici e il loro ruolo nel migliorare i piatti.
- Il ruolo dell'innovazione nelle arti culinarie.
- Casi studio di piatti innovativi..



### Materiali:

- Video (6 minuti)



