

Insects Innovation in Gastronomy

MODUL 2



Modul 2

Ce sunt insectele comestibile?

■
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.

Modulul 2: Ce sunt insectele comestibile?

Unitatea 1: Cum să propui ingrediente rare și neobișnuite în restaurantul tău pentru sustenabilitate economică și de mediu

Obiectiv: Explorarea modului în care factorii psihologici, evolutivi și culturali influențează rezistența noastră față de ingredientele noi și oferirea unor strategii pentru a promova acceptarea acestor alimente, în special a insectelor comestibile.

Conținut:

- Rădăcinile evolute ale aversiunii alimentare și rezistenței psihologice.
- Efectul expunerii repetate și modul în care familiaritatea reduce aversiunea.
- Strategii pentru introducerea alimentelor noi în contexte familiare, prin încredere și storytelling.
- Implicarea consumatorilor dornici de senzații tari prin experiențe culinare exclusive și aventuroase.

Materiale:

- Elemente vizuale privind aversiunea alimentară și familiaritatea
- Video despre aversiune și familiaritate față de ingredientele noi

Unitatea 2: De la aversiune la aventură. Strategii persuasive pentru a propune clienților ingrediente rare

Obiectiv: Explorarea modului în care anumite ingrediente marginalizate au devenit delicatese și strategii pentru promovarea alimentelor neconvenționale precum organele sau insectele.

Conținut:

- Evoluția istorică a unor alimente considerate respinse (ex: organele, homarul) în produse gourmet.
- Psihologia socială ce leagă alimentele rare de ideea de exclusivitate.
- Exemple de practici tradiționale care utilizează toate părțile animalelor și plantelor și strategii pentru promovarea lor prin rebranding, argumente nutriționale și prezentare în restaurante.
- Alimente uitate, precum codul, ierburile sălbatice și insectele, ca opțiuni sustenabile.

Materiale:

- Infografice, videoclipuri și studii de caz

Unitatea 3: Practica ingredientelor rare și neobișnuite: proiectează strategia restaurantului tău

Obiectiv: Promovarea ingredientelor rare, neobișnuite și pe bază de insecte folosind marketing strategic, educație și experiențe gastronomice atractive.

Conținut:

- Educație despre sustenabilitate, etică și valoarea culturală.
- Introducerea ingredientelor rare în preparate familiare.
- Organizarea de evenimente interactive și degustări tematice, colaborări cu influenceri.
- Evidențierea sustenabilității și a aprovizionării locale.
- Provocări culinare și experiențe gamificate.

Materiale:

- Video și explicații

Unitatea 4: Alimente sustenabile, rare și neobișnuite: cum să promovezi un consum responsabil de plante și carne și să combati neofobia alimentară

Obiectiv: Promovarea sustenabilității în gastronomie prin încurajarea utilizării ingredientelor rare, neobișnuite și a insectelor comestibile, educând clienții asupra beneficiilor lor ecologice și nutriționale.

Conținut:

- Evidențierea unor alimente rare, precum algele, pentru beneficiile lor ecologice.
- Încurajarea practicilor „de la nas la coadă” și „de la frunze la rădăcină” pentru reducerea risipei.
- Prezentarea ingredientelor rare în fine dining pentru a le asocia cu exclusivitatea.
- Utilizarea storytelling-ului și a experiențelor interactive pentru educarea clienților.
- Sublinierea valorii nutriționale și a sustenabilității insectelor.
- Studii de caz.

Materiale:

- Elemente vizuale, infografice, videoclipuri, studii de caz

Unitatea 5: Dezbateri între clienți

Obiectiv: Încurajarea gândirii critice și a dezbaterii privind integrarea insectelor comestibile în gastronomie, explorând beneficiile, provocările și aspectele legate de sustenabilitate.

Conținut:

- Dezbateri între doi clienți cu privire la integrarea ingredientelor pe bază de insecte în gastronomie – unul PRO, unul CONTRA.
- Două întrebări de dezbateri:

1. Cum priviți integrarea insectelor în gastronomie și ați adopta o dietă care include proteine pe bază de insecte?
 2. Care sunt beneficiile potențiale ale utilizării făinii, proteinelor și ingredientelor pe bază de insecte?
- Discuție pe marginea temelor evidențiate de **European Cluster Collaboration Platform**.
- Materiale:**
- Întrebări pentru dezbateri, ghiduri de discuție, linkuri către resurse precum Cluster Collaboration Platform, videoclip



