

Inovație în Gastronomia cu Insecte

SUPORT DE CURS



Modul 1 Unitatea 1:

O perspectivă istorică asupra entomofagiei

Disclaimer:

Proiect Co-Finanțat de Uniunea Europeană.

Punctele de vedere și opiniile exprimate aparțin, însă, exclusiv autorului (autorilor) și nu reflectă neapărat punctele de vedere și opiniile Uniunii Europene sau ale Agenției Executive Europene pentru Educație și Cultură (EACEA). Nici Uniunea Europeană și nici EACEA nu pot fi considerate răspunzătoare pentru acestea.



Suport de curs

Modul 1 Unit 1: O Scurtă Istorie a Consumului de Insecte până în Prezent

Cuprins

Principalele Concluzii și Lecții:

Creșterea Entomofagiei în Europa Modernă.....	1
Exemple de Consum de Insecte în Europa.....	2
Gând Final.....	3

Suport de curs

Modul 1 Unit 1: O Scurtă Istorie a Consumului de Insecte până în Prezent

Modulul 1: Introducere în Insectele Comestibile în Gastronomie

Unitatea 1: O Scurtă Istorie a Consumului de Insecte până în Prezent

Consumul de insecte de către oameni are o istorie lungă, datând din timpuri preistorice. Este foarte probabil ca insectele să fi făcut parte din dieta umană cu mult înainte de dezvoltarea uneltelor de vânătoare și a agriculturii.

Una dintre cele mai vechi reprezentări cunoscute ale consumului de insecte în Europa se găsește în picturile rupestre din La Cueva de la Araña din Valencia, Spania. Aceste picturi, datând din perioada 9000-1400 î.Hr., înfățișează un culegător de miere înconjurat de albine, purtând o pungă pentru transportul fagurilor. Acest lucru sugerează că atât mierea, cât și posibil larvele de albine erau considerate surse valoroase de hrană.

De-a lungul istoriei, insectele au fost menționate în diverse texte antice. De exemplu, Biblia permite consumul de lăcuste și greieri (Leviticul 11:22). Filosofii greci, precum Aristotel, au menționat și ei consumul de insecte, recunoscându-le valoarea nutrițională. Naturalistul roman Pliniu cel Bătrân a documentat utilizarea lăcustelor și a altor insecte în dieta romană, subliniind semnificația lor culinară și nutrițională.

În Mesoamerica, civilizații precum aztecii și mayașii consumau regulat insecte. Printre azteci, chapulines (lăcustele) erau considerate o delicată.

În timpul Evului Mediu, lipsurile alimentare și foametea erau frecvente, forțând oamenii să-și diversifice dietele. Insectele, inclusiv bondarii, erau adesea gătite și adăugate în supe, în special în Europa Centrală și de Sud.

Până în Renaștere, studiul entomofagiei (practica de a consuma insecte) a câștigat interes științific în Europa. Medici și naturaliști precum Andrea Bacci și Pierre Belon au scris despre beneficiile culinare și medicinale ale insectelor. În secolul al XVI-lea, naturalistul italian Ulisse Aldrovandi a subliniat potențialul nutrițional al insectelor, sugerând chiar că agricultura acestora ar putea oferi o sursă de hrană abundentă și rentabilă.

Creșterea Entomofagiei în Europa Modernă

În ultimii ani, interesul pentru entomofagie a crescut în unele țări europene, ca parte a unei mișcări globale către surse de proteine mai sustenabile și alternative. Acest interes reînnoit este impulsivat de preocupările legate de mediu, necesitatea unor sisteme alimentare sustenabile și valoarea

Suport de curs

Modul 1 Unit 1: O Scurtă Istorie a Consumului de Insecte până în Prezent

nutrițională ridicată a insectelor. Unii bucătari includ, de asemenea, insectele în creațiile lor culinare ca o modalitate de a inova în gastronomia modernă.

Exemple de Consum de Insecte în Europa

Belgia

Belgia a fost prima țară europeană care a legalizat consumul de insecte. Companiile belgiene produc produse alimentare bazate pe insecte de ani de zile. Una dintre pionierele în acest domeniu a fost Maïté Mercier, bioinginer și co-fondatoare a Little Food, prima fermă dedicată creșterii și producției de greieri. Astăzi, Little Food face parte din Nimavert, o companie belgiană de top specializată în produse alimentare bazate pe insecte.

Franța

Franța a început să integreze insectele în bucătăria sa, în principal în produse gourmet și inovatoare, cum ar fi gustări și feluri de mâncare de înaltă calitate. Țnsect este o companie pionieră în această industrie, concentrându-se pe potențialul viermilor de făină. Aceasta operează cea mai mare fermă verticală de insecte din lume, cu o suprafață de 45.000 de metri pătrați și o înălțime de 36 de metri.

Divizia alimentară a Țnsect, AdalbaPro, produce:

- Ulei de viermi de făină: Semi-solid la temperatura camerei, cu o compoziție bogată în acizi grași și o aromă ușoară de nuci.
- Pudră de viermi de făină: Un ingredient bogat în proteine, plin de aminoacizi esențiali, fibre, grăsimi sănătoase, fier și vitamina B12.
- Proteină texturată din insecte (FTIP): Cu o textură asemănătoare cărnii, FTIP se rumenește și se gătește similar cărnii convenționale, fiind o alternativă viabilă pentru produsele proteice pe bază de plante.

Deși entomofagia nu este larg răspândită în Franța, unii bucătari lucrează pentru a promova bucătăria bazată pe insecte. Un exemplu este Laurent Veyet, proprietarul restaurantului Inoveat, care oferă un meniu de degustare ce include insecte crocante cu legume și lăcuste acoperite cu ciocolată.

Spania

În Spania, consumul de insecte este încă în stadii incipiente, dar crește datorită conștientizării tot mai mari a practicilor alimentare sustenabile și inovatoare. Compania spaniolă de top în acest sector este Tebrio, lider mondial în producția și procesarea Tenebrio molitor (viermii de făină). Totuși, aceasta este încă în proces de extindere pe piața alimentară umană.

Pentru vânzările directe către consumatori, Insectum, un magazin din Valencia, oferă o gamă largă de produse bazate pe insecte, atât online, cât și în magazinul fizic. Cele mai vândute produse ale lor includ pudre de insecte, insecte uscate, batoane proteice și biscuiți.

Elveția

Suport de curs

Modul 1 Unit 1: O Scurtă Istorie a Consumului de Insecte până în Prezent

Interesul pentru insectele comestibile este în creștere în Elveția. Site-ul Gourmet Bugs își propune să demistifice și să promoveze entomofagia prin oferirea de alimente bazate pe insecte produse local. Gama lor de produse include greieri acoperiți cu ciocolată și paste bogate în proteine făcute cu greieri și viermi de făină.

Germania

Deși consumul de insecte nu face parte din bucătăria tradițională germană, țara a experimentat cu insectele ca sursă alternativă de proteine. Mikrokosmos, un restaurant din Berlin, este unul dintre pionierii care introduc insectele comestibile în meniul său. Unele dintre felurile lor de mâncare includ:

- Fritto Misto: Un amestec de insecte prăjite servite cu ierburi și sos de casă.
 - Chapulines (greieri în stil mexican): Greieri marinați cu lime, chili, coriandru proaspăt și ceapă.
- În plus, magazinul online SnackInsects vinde de ani de zile produse din insecte comestibile în Germania, oferind articole precum Tenebrio molitor acoperit cu ciocolată și gustări bazate pe greieri.

Italia

Fondată în 2020, compania italiană ALIA își propune să promoveze alimentele bazate pe insecte și beneficiile lor. Unul dintre produsele lor cheie este pudra ultrafină de greieri făcută din Acheta domesticus, un ingredient de înaltă calitate produs integral în Italia.

Deși consumul de insecte nu este încă răspândit în Italia, există un interes crescând pentru produsele alimentare inovatoare care încorporează insecte. De exemplu, restaurantul Pane e Trita oferă Grillo Cheeseburger, preparat cu o chiflă artizanală verde, o chiftea din pudră de greieri, brânză scamorza topită, varză mov, cartofi dulci crocanți și un sos special. Acest burger este bogat în proteine și sărac în grăsimi și carbohidrați.

Concluzie

Sperăm că această unitate a oferit o introducere cuprinzătoare în entomofagie și în etapele incipiente ale integrării insectelor comestibile în gastronomia europeană. Pe măsură ce conștientizarea surselor de hrană sustenabile crește, rolul insectelor în sistemul alimentar global este probabil să se extindă, oferind posibilități culinare inovatoare și ecologice.