

Insects Innovation in Gastronomy

COURSE SUPPORT



Modulo 1 Unità 2:

Cosa sono gli insetti commestibili?

•
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.



Course Support
Modulo 1 Unità 2: Cosa sono gli insetti commestibili?

Tabella dei contenuti

Approfondimenti e conclusioni chiave:

Panoramica dettagliata degli insetti commestibili approvati	1
Sicurezza e disponibilità commerciale	2
Aziende europee al servizio del mercato	3
Pensieri finali.....	4

Course Support

Modulo 1 Unità 2: Cosa sono gli insetti commestibili?

Modulo 1: Introduzione agli insetti commestibili in gastronomia

Unità 2: Cosa sono gli insetti commestibili?

Insetti commestibili e la loro approvazione nell'Unione Europea: comprendere i nuovi alimenti, le specie approvate come insetti commestibili e le opzioni finali disponibili per la commercializzazione.

In questa unità, esploreremo cosa si intende per "nuovo alimento", il concetto di insetti commestibili e quali specie sono state approvate dall'Unione Europea. Esamineremo anche alcuni esempi di come questi insetti vengono già commercializzati.

Dal 2015, la legislazione europea ha classificato gli insetti come nuovi alimenti. Questo termine si riferisce a qualsiasi alimento di origine animale o ai suoi componenti che non siano stati consumati in modo significativo prima del maggio 1997. Prima che un nuovo alimento venga autorizzato, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) (sito web dell'EFSA) conduce analisi approfondite e valutazioni della sicurezza per garantire che il suo consumo non rappresenti alcun rischio per i consumatori.

A livello globale, circa 1.900 specie di insetti vengono consumate a scopo alimentare, tra cui cavallette, scorpioni, formiche e termiti. Tuttavia, ai sensi del Regolamento UE (UE) 2015/2283, solo quattro specie di insetti sono state ufficialmente approvate per il consumo umano.:

1. **Larve di verme della farina (*Tenebrio molitor*)**
2. **Locusta migratrice (*Locusta migratoria*)**
3. **Grillo domestico (*Acheta domesticus*)**
4. **Larve di vermi della farina minori (*Alphitobius diaperinus*)**

Panoramica dettagliata degli insetti commestibili approvati

1. Larve di verme della farina (*Tenebrio molitor*)

- These are the juvenile stage of the *Tenebrio molitor* beetle, commonly farmed in controlled environments, particularly in the animal feed industry.
- Le larve sono ricche di proteine (40-50% del peso secco), grassi sani, fibre e minerali.
- Sono disponibili essiccate o in polvere e utilizzate in prodotti come farina, snack, biscotti, pasta e barrette energetiche. Inoltre, vengono trasformate in oli ricchi di acidi grassi essenziali.
- Il loro sapore delicato e nocciolato (simile a noci e mandorle) le rende adatte sia a piatti dolci che salati.

Course Support

Modulo 1 Unità 2: Cosa sono gli insetti commestibili?

2. Locusta migratoria (Locusta migratoria)

- Un grande insetto (lungo 6-8 cm) appartenente alla famiglia degli Acrididi, noto per formare enormi sciami migratori.
- Presente in Africa, Asia e in alcune zone dell'Europa.
- Una ricca fonte di macronutrienti, tra cui proteine, grassi sani, fibre, vitamine e minerali come magnesio, calcio e zinco.
- Disponibile congelata, essiccata o in polvere. Nelle forme essiccata o in polvere, il contenuto proteico aumenta dal 43% al 60% e il contenuto di grassi dal 31% al 41%.
- Il loro sapore saporito, simile a quello dei gamberetti, le rende ideali per la frittura, durante la quale assumono una consistenza simile a quella delle patatine.

3. Grillo domestico (Acheta domesticus)

- Piccolo insetto (lungo 2-3 cm), noto per il suo caratteristico canto.
- Originario dell'Asia, ma oggi ampiamente allevato a livello globale grazie alla facilità di coltivazione.
- Estremamente nutriente, contiene dal 60 al 70% di proteine (peso secco) e acidi grassi essenziali.
- Venduto congelato, essiccato come snack o in forma di polvere per l'uso in prodotti proteici, biscotti e alimenti a base di pasta.
- Il suo sapore delicato e nocciolato, simile a quello delle tarme della farina, lo rende versatile sia in ricette dolci che salate.

4. Larve del piccolo verme della farina (Alphitobius diaperinus)

- Specie di coleottero originaria dell'Africa, ma presente anche in Medio Oriente, Asia ed Europa.
- Le larve commestibili sono piccole, bianche o giallastre, e vengono allevate in condizioni controllate per garantirne la sicurezza.
- Nel 2022, l'EFSA ha approvato le preparazioni congelate e liofilizzate di queste larve per l'uso in vari alimenti come barrette ai cereali, pasta, sostituti della carne e prodotti da forno (EFSA Journal - 2022).
- Sono ricche di proteine, grassi sani e fibre, oltre che di minerali essenziali come rame, magnesio, fosforo, selenio, ferro e zinco.
- Il loro sapore nocciolato le rende un buon ingrediente per diverse applicazioni culinarie.

Course Support

Modulo 1 Unità 2: Cosa sono gli insetti commestibili?

- A gennaio 2023, l'UE ha autorizzato queste larve in diverse forme, tra cui congelate, in pasta, essiccate e in polvere ([EU Official Document](#)).

Sicurezza e Disponibilità Commerciale

È importante sottolineare che tutti gli insetti commestibili approvati dall'UE sono allevati in condizioni rigorosamente controllate, garantendo sicurezza e qualità per il consumo umano.

Questi insetti possono essere trovati in diverse forme:

- **Interi essiccati**
- **In polvere**
- **Come ingrediente in alimenti trasformati**

Molte aziende europee stanno già commercializzando prodotti alimentari a base di insetti. Di seguito alcuni esempi di marchi e delle loro offerte:

1. Jimini's ([Website](#)) (Francia)

- Grilli aromatizzati
- Tarme della farina aromatizzate
- Cavallette aromatizzate
- Granola
- Cracker in vari gusti
- Barrette proteiche e pasta

2. Beetles Beer ([Website](#)) (Belgio)

- Birrificio belga specializzato in birre a base di insetti, utilizzando diverse specie di insetti a seconda del tipo di birra.

3. Entomos ([Website](#)) (Svizzera)

- Azienda svizzera specializzata nell'allevamento di insetti.
- Collabora con chef per creare farine, pasta, chips e snack a base di insetti..

4. Europe Entomophagie ([Website](#)) (Francia)

- Un distributore di diversi insetti commestibili, che offre vendite all'ingrosso di specie singole o miste.
- Include dolci a base di insetti, come insetti ricoperti di cioccolato e lecca-lecca.

Course Support

Modulo 1 Unità 2: Cosa sono gli insetti commestibili?

5. Nimavert ([Website](#)) (Belgio)

- Offre un'ampia gamma di prodotti, dagli insetti aromatizzati al pâté, gin, chips e altro ancora.
- È presente in diversi paesi europei.

6. Essento ([Website](#)) (Svizzera)

- Specializzata in alimenti trasformati a base di insetti, tra cui burger e polpette.
- A causa dell'elevata domanda, ha ampliato la sua gamma includendo snack pronti al consumo e barrette proteiche.

Conclusioni

Con questi esempi, speriamo di aver fornito una migliore comprensione della diversità dei prodotti alimentari a base di insetti disponibili nel mercato europeo. Con l'evoluzione della normativa e il crescente interesse dei consumatori, ci si aspetta che gli insetti commestibili assumano un ruolo sempre più importante nella gastronomia e nella nutrizione sostenibili.