

Insects Innovation in Gastronomy

COURSE SUPPORT



Modulo 1 Unità 5:

Cosa pensa la gente del mangiare insetti?

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 5: Cosa pensa la gente del mangiare insetti?

Table of Contents

Approfondimenti e conclusioni chiave:

Esplorare il potenziale degli ingredienti a base di insetti: reazioni di chef e studenti in una vera degustazione.....	1
Confronto tra reazioni pratiche e innovazione degli insetti nella gastronomia - Ricerca europea	2
Pensieri finali.....	3

Course Support
Modulo 1 Unità 5: Cosa pensa la gente del mangiare insetti?

Modulo 1: Introduzione agli insetti commestibili in gastronomia

Unità 5: Cosa pensa la gente del consumo di insetti?

In questa unità, esploreremo le reazioni di professori e studenti mentre assaggiano piatti preparati con ingredienti a base di insetti. Analizzeremo le loro opinioni su gusto, consistenza ed esperienza complessiva, nonché le loro aspettative prima di provarli e le loro impressioni successive.

Esplorare il potenziale degli ingredienti a base di insetti: reazioni di chef e studenti durante una degustazione

Una delle prime domande è stata: Cosa ne pensate di cucinare con ingredienti a base di insetti?

Antonio, uno dei partecipanti, ha espresso la sua sorpresa per la versatilità di questi ingredienti e la facilità con cui possono essere integrati in diete e menu esistenti. Ha sottolineato il loro potenziale come ingrediente complementare che aggiunge innovazione a diversi piatti.

Altri partecipanti hanno concordato, osservando che gli ingredienti a base di insetti:

- Esaltano le ricette tradizionali aggiungendo un tocco unico.
- Offrono un'alternativa innovativa agli ingredienti comuni.
- Offrono un nuovo profilo aromatico, soprattutto nelle versioni senza glutine come il pangrattato a base di insetti, che introduce un sapore leggermente piccante e ricco di umami.

Esperienza precedente con insetti commestibili

Alla domanda sulla loro precedente esperienza con alimenti a base di insetti, la maggior parte dei partecipanti ha affermato che era la prima volta che provavano o cucinavano con questi ingredienti. Solo pochi avevano già sperimentato con gli insetti, ma la loro esperienza era limitata a una piccola varietà.

Percezione del gusto e del sapore

I partecipanti hanno condiviso le loro opinioni sui sapori percepiti durante l'assaggio dei piatti:

- La maggior parte ha descritto il sapore come piacevole e familiare.
- Alcuni hanno notato una leggera piccantezza e un sottile sapore umami.
- Alcuni hanno evidenziato sfumature terrose e di nocciola, rendendolo un ingrediente versatile per diverse preparazioni.
- Molti hanno particolarmente apprezzato i piatti a base di grilli, trovandoli saporiti e ben bilanciati.

Course Support

Modulo 1 Unità 5: Cosa pensa la gente del mangiare insetti?

Consigliaresti questi ingredienti?

Ai partecipanti è stato chiesto se avrebbero consigliato ingredienti a base di insetti ad altri chef o persone della loro cerchia. La maggior parte delle risposte è stata positiva, con gli chef che vi intravedono un grande potenziale di innovazione in ambito gastronomico.

Tra i punti chiave menzionati:

- L'esperienza positiva di lavorare con questi ingredienti.
- Le caratteristiche uniche che li differenziano da altre proteine.
- Il potenziale di crescita futura se ulteriormente sviluppati e perfezionati.

Alcuni partecipanti hanno suggerito che gli chef dovrebbero essere introdotti per primi agli ingredienti a base di insetti, mentre l'accettazione da parte dei consumatori potrebbe richiedere più tempo. Alcuni hanno affermato che, sebbene consiglierebbero questi ingredienti ai professionisti, potrebbero non consigliarli ancora a familiari e amici.

Infine, i benefici per la salute e il nutrimento sono stati citati come valide ragioni per incoraggiarne l'uso nella cucina quotidiana.

L'importanza della formazione culinaria nella cucina a base di insetti

Ai partecipanti è stato anche chiesto se gli chef dovessero ricevere una formazione sull'utilizzo di ingredienti a base di insetti. La risposta è stata estremamente positiva, con molti che hanno concordato sul fatto che:

- Trattandosi di un campo emergente, gli chef dovrebbero essere dotati delle giuste conoscenze per integrare questi ingredienti in modo efficace.
- È probabile che gli insetti svolgano un ruolo sempre più importante nella gastronomia del futuro, rendendo essenziale che i professionisti ne comprendano il potenziale..

Confronto tra reazioni pratiche e innovazione degli insetti nella gastronomia - Ricerca europea

Gli spunti di questa degustazione sono in linea con i risultati del progetto europeo "Insects Innovation in Gastronomy", che esplora l'atteggiamento di consumatori e professionisti nei confronti degli alimenti a base di insetti. I risultati dell'indagine del progetto, disponibili sul sito web, <https://gastroinnovation.eu/results/>,

rivelano le tendenze chiave nel comportamento dei consumatori:

- Un numero significativo di intervistati in diversi paesi europei ha espresso esitazione riguardo all'inclusione degli insetti nella propria dieta, principalmente a causa della scarsa conoscenza.

Course Support

Modulo 1 Unità 5: Cosa pensa la gente del mangiare insetti?

- Italia e Spagna hanno mostrato una consapevolezza leggermente maggiore, ma l'educazione dei consumatori rimane limitata.
- Vi è una maggiore accettazione di farine o polveri a base di insetti, in particolare negli snack (41%) e negli integratori proteici (35%).
- Gli insetti interi rimangono meno appetibili, con solo il 10% degli intervistati disposto a consumarli nella loro forma originale.
- Il maggiore interesse per l'utilizzo di ingredienti a base di insetti è stato osservato a Cipro, seguito da Italia, Grecia e Spagna, mentre Romania e Turchia hanno mostrato il minor entusiasmo.

Atteggiamenti nel settore HORECA (Hotel, Ristoranti e Catering) Lo studio ha intervistato anche i professionisti dell'ospitalità, inclusi gli chef.

- Gli chef in Spagna e Italia hanno espresso un maggiore interesse iniziale nell'incorporare ingredienti a base di insetti nei loro menu, in particolare sotto forma di polvere o farina.
- Tuttavia, hanno espresso preoccupazione per l'accettazione da parte dei clienti e la necessità di una migliore formazione per utilizzare con sicurezza questi ingredienti nelle cucine professionali. • Molti hanno riconosciuto che la limitata conoscenza e l'esperienza culinaria con gli alimenti a base di insetti ne ostacolano l'adozione nella gastronomia tradizionale.

Iniziative educative: la chiave per l'accettazione da parte dei consumatori

Lo studio ha evidenziato come campagne di educazione e sensibilizzazione siano essenziali per aumentare l'accettazione da parte dei consumatori degli alimenti a base di insetti. Questi sforzi dovrebbero concentrarsi su:

- Benefici nutrizionali, come l'elevato contenuto proteico e la sostenibilità.
- Vantaggi ambientali, come la riduzione del consumo di terreno, acqua e mangimi.
- Applicazioni culinarie stimolanti, che dimostrino come gli insetti possano essere utilizzati in modi innovativi.

Conclusioni

Questa unità offre l'opportunità di analizzare le reazioni di prima mano alla cucina a base di insetti e di confrontarle con i risultati scientifici del progetto "Insects Innovation in Gastronomy". Per approfondire questi approfondimenti, vi invitiamo a visitare gastroinnovation.eu:

[https://gastroinnovation.eu/](https://gastroinnovation.eu) e scopri di più sui risultati dei sondaggi condotti in vari paesi europei.

Comprendere le percezioni e le motivazioni sia dei consumatori che dei professionisti è essenziale per promuovere l'adozione di ingredienti a base di insetti nella gastronomia moderna