

Insects Innovation in Gastronomy

COURSE SUPPORT



Modulo 2 Unità 5:

Dibattito tra clienti

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 2 Unità 5:Dibattito tra clienti

Tabella dei contenuti

Differenze alimentari: dieta onnivora e vegana e i possibili punti di vista nel dibattito	1
La strategia "dal produttore al consumatore" e il Codice di condotta dell'UE	1
Conclusioni.....	2

Course Support
Modulo 2 Unità 5: Dibattito tra clienti

Modulo 2, Unità 5: Dibattito tra clienti

Quest'ultima unità mira a promuovere una discussione strutturata sull'integrazione degli insetti commestibili nella gastronomia, concentrandosi sulle prospettive dei consumatori. Due partecipanti con diverse preferenze alimentari, un consumatore onnivoro e un consumatore vegano, discuteranno due questioni centrali relative all'integrazione degli insetti nella gastronomia e al loro ruolo sostenibile in cucina. La prima esplora la percezione generale degli insetti nella gastronomia e la disponibilità dei consumatori a includere prodotti a base di insetti nella loro dieta. La seconda esamina i potenziali vantaggi e svantaggi dell'utilizzo di ingredienti a base di insetti, come farina e proteine di insetti, con particolare attenzione a sostenibilità, nutrizione e accettazione da parte dei consumatori. Oltre alla soggettività e alle preferenze, il dibattito si baserà sul rapporto del settore agroalimentare della Cluster Collaboration Platform, che include la strategia "Dal produttore al consumatore" e il codice di condotta dell'UE per le pratiche responsabili di impresa e marketing alimentare.

Questo supporto al corso non incorporerà le risposte dirette fornite dai dibattitori, ma sarà considerato una sorta di introduzione a quelli che potrebbero essere i loro possibili punti di vista durante il dibattito.

Differenze alimentari: dieta onnivora e vegana e i possibili punti di vista nel dibattito

Una dieta onnivora comprende un'ampia varietà di fonti alimentari, tra cui vegetali, carne, pesce, uova, latticini e potenzialmente insetti. Potrebbero percepire l'integrazione di insetti nei pasti come un'altra forma di proteine animali, simile al consumo di pesce o pollame. I consumatori onnivori potrebbero riconoscere i benefici nutrizionali degli insetti, ricchi di proteine, vitamine e minerali essenziali, e apprezzarne il basso impatto ambientale rispetto all'allevamento tradizionale. Questo consumatore potrebbe anche apprezzare la creatività culinaria associata ai piatti a base di insetti, in particolare nei ristoranti innovativi che esplorano nuovi sapori e consistenze. Tuttavia, alcuni consumatori onnivori potrebbero esprimere esitazione a causa di norme culturali o di scarsa familiarità con il consumo di insetti, richiedendo rassicurazioni sulla sicurezza, il gusto e i metodi di preparazione, come affermato nelle unità precedenti. Una dieta vegana esclude rigorosamente tutti i prodotti di origine animale, inclusi carne, pesce, latticini, uova, miele e insetti. Le diete vegane sono principalmente guidate da considerazioni etiche, ambientali e/o di salute. Le persone che seguono uno stile di vita vegano potrebbero opporsi al consumo di insetti, classificandolo come sfruttamento di esseri viventi. Poiché il veganismo esclude tutti i prodotti di origine animale, gli insetti sono generalmente considerati incompatibili con questo stile di vita. Le preoccupazioni etiche potrebbero concentrarsi sul trattamento degli insetti durante l'allevamento e la lavorazione, rafforzando la convinzione che le proteine vegetali alternative siano una soluzione più appropriata per raggiungere gli obiettivi di sostenibilità. Alcuni consumatori vegani potrebbero anche mettere in discussione la scalabilità dell'allevamento di insetti e sottolineare la necessità di promuovere legumi, cereali e alghe come fonti proteiche sostenibili.

Course Support
Modulo 2 Unità 5:Dibattito tra clienti

La strategia "dal produttore al consumatore" e il Codice di condotta dell'UE

La strategia "Farm to Fork" dell'Unione Europea è un piano progettato per creare un sistema alimentare sostenibile in tutta Europa. Nell'ambito del Green Deal europeo, la strategia mira a ridurre l'impatto ambientale dell'industria alimentare garantendo al contempo la sicurezza alimentare, la nutrizione e l'accessibilità economica, promuovendo al contempo l'adozione di pratiche agricole più sostenibili, metodi di produzione alimentare migliorati e una riduzione degli sprechi alimentari. L'integrazione degli insetti nel sistema alimentare è in linea con questa visione, poiché l'allevamento di insetti richiede meno risorse naturali e produce minori emissioni di gas serra rispetto all'allevamento tradizionale. Questa strategia sottolinea inoltre la necessità di educare i consumatori alle scelte sostenibili, rendendo cruciali le campagne di sensibilizzazione pubblica per l'accettazione degli alimenti a base di insetti.

Support link:

https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf

Il Codice di Condotta dell'UE è un'altra iniziativa chiave a sostegno delle pratiche alimentari sostenibili. Incoraggia gli stakeholder del settore alimentare, inclusi produttori, rivenditori e fornitori di servizi di ristorazione, a impegnarsi in azioni che promuovano diete più sane e sostenibili. Il codice definisce obiettivi specifici per ridurre gli sprechi alimentari, migliorare gli standard nutrizionali e migliorare la sostenibilità della filiera. La promozione di alimenti a base di insetti può contribuire al raggiungimento di questi obiettivi offrendo un'alternativa proteica efficiente in termini di risorse.

Support link: https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-06/f2f_sfpd_coc_final_en.pdf

Conclusioni

Ci auguriamo che questa unità abbia fornito spunti preziosi sulla complessità della promozione degli alimenti a base di insetti in gastronomia. Mentre alcuni consumatori potrebbero considerare gli insetti un'alternativa proteica sostenibile e innovativa, altri potrebbero essere titubanti a causa di norme culturali, considerazioni etiche o scarsa familiarità. Comprendere queste diverse prospettive è fondamentale per incoraggiare l'accettazione..