

Insects Innovation in Gastronomy

COURSE SUPPORT



Modulo 3 Unità 1:

Sostenibilità ambientale nella gastronomia

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
Sostenibilità ambientale nella gastronomia

Contenuti

Module 3: Sostenibilità ambientale nella gastronomia	1
Unit 1: Sostenibilità ambientale nella gastronomia	1
Approfondimenti e conclusioni chiave	1
Sostenibilità e Gastronomia	1
Impatti ambientali dell'agricoltura tradizionale.....	1
L'impronta di carbonio della produzione alimentare	2
Scarsità idrica ed emissioni di CO2	2
Il ruolo degli alimenti alternativi nella sostenibilità	2
Alimenti a base di insetti: vantaggi economici e ambientali.....	2
Accettazione sociale e prospettive future.....	3
Considerazioni finali	3

Modulo 3: Educazione ambientale in gastronomia

Unità 1: Sostenibilità ambientale in gastronomia

Approfondimenti e conclusioni chiave

- L'agricoltura e l'allevamento tradizionali contribuiscono alla deforestazione, all'inquinamento e alla perdita di biodiversità.
- L'impronta di carbonio della produzione alimentare si estende oltre l'agricoltura, includendo la lavorazione, il trasporto e la preparazione.
- La scarsità d'acqua è una preoccupazione crescente, soprattutto nelle regioni aride, e la produzione alimentare tradizionale consuma grandi quantità di risorse idriche.
- Gli alimenti a base di insetti offrono un'alternativa sostenibile, offrendo un elevato contenuto proteico a costi ambientali inferiori.
- L'accettazione sociale del consumo di insetti è in crescita, soprattutto tra le giovani generazioni attente alla sostenibilità.

Sostenibilità e Gastronomia

La sostenibilità in gastronomia si riferisce all'adozione di pratiche ecocompatibili nella produzione e nel consumo alimentare. I moderni sistemi alimentari si basano fortemente sull'agricoltura e sull'allevamento, che contribuiscono alla deforestazione, all'inquinamento e alla perdita di biodiversità. Di conseguenza, i sistemi agricoli tradizionali stanno diventando sempre più insostenibili..

Impatti ambientali dell'agricoltura tradizionale

L'agricoltura tradizionale richiede enormi quantità di terra, acqua ed energia, con conseguente significativo degrado ambientale. La deforestazione avviene per liberare terreni

Course Support

Modulo 3 Unità 1: Sostenibilità ambientale nella gastronomia

agricoli, mentre l'agricoltura su larga scala impoverisce i nutrienti del suolo, con conseguenti problemi di sostenibilità a lungo termine. Inoltre, l'allevamento di bestiame richiede ingenti risorse, tra cui acqua e foraggio, aggravando ulteriormente il problema.

L'impronta di carbonio della produzione alimentare

L'impatto ambientale dell'agricoltura si estende oltre l'azienda agricola. La produzione alimentare coinvolge una filiera complessa, che comprende:

- Il trasporto dalle aziende agricole agli impianti di trasformazione, ai supermercati e alle abitazioni
 - La lavorazione e il confezionamento, che consumano energia e generano rifiuti
 - La cottura e la preparazione, che contribuiscono all'impronta di carbonio degli alimenti
-

Scarsità idrica ed emissioni di CO₂

L'agricoltura è responsabile di una percentuale significativa delle emissioni globali di anidride carbonica, circa il 25%. Inoltre, la scarsità d'acqua è un problema importante, soprattutto nelle regioni con accesso limitato all'acqua potabile. L'allevamento intensivo consuma enormi quantità d'acqua, rendendolo una pratica insostenibile in molte parti del mondo.

Il ruolo degli alimenti alternativi nella sostenibilità

Alimenti alternativi, come le diete a base vegetale e le proteine a base di insetti, offrono soluzioni a queste sfide ambientali. Il consumo di insetti, ad esempio, richiede meno risorse rispetto all'allevamento tradizionale e produce meno gas serra.

Alimenti a base di insetti: vantaggi economici e ambientali

Course Support

Modulo 3 Unità 1: Sostenibilità ambientale nella gastronomia

Gli insetti possono essere consumati nella loro interezza, riducendo così lo spreco alimentare. Inoltre, richiedono una quantità minima di terra, acqua ed energia, il che li rende una fonte proteica altamente efficiente. Alcuni vantaggi chiave includono:

- Costi di produzione inferiori rispetto all'allevamento di bestiame
 - Cicli di crescita più rapidi e consumo minimo di risorse
 - Riduzione delle emissioni di gas serra rispetto all'allevamento di bovini e pollame
-

Accettazione sociale e prospettive future

Sebbene il consumo di insetti sia diffuso in alcune culture, i consumatori europei rimangono diffidenti. Tuttavia, le generazioni più giovani, in particolare i Millennial e la Generazione Z, sono più aperte alle alternative sostenibili. Casi di studio come il ristorante Noma di Copenaghen e startup come Ento a Londra evidenziano il crescente interesse per la cucina a base di insetti.

Considerazioni finali

Con la transizione globale verso sistemi alimentari più sostenibili, il ruolo delle proteine alternative, compresi gli insetti, diventerà sempre più importante. Sensibilizzare e promuovere l'accettazione tra i consumatori, in particolare in Europa, sarà fondamentale per integrare gli alimenti a base di insetti nella gastronomia tradizionale. Riducendo l'impronta di carbonio della produzione alimentare e promuovendo un consumo sostenibile, la gastronomia a base di insetti offre una strada percorribile verso un futuro più sostenibile.