

Insects Innovation in Gastronomy

COURSE SUPPORT



Modulo 3 Unità 2:

L'impronta ecologica delle colture tradizionali rispetto alle proteine degli 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
Sostenibilità ambientale nella gastronomia

Contenuti

Modulo 3: Sostenibilità ambientale nella gastronomia	1
Unità 2: L'impronta ecologica delle colture tradizionali rispetto alle proteine degli insetti.....	1
Approfondimenti e conclusioni chiave	1
Ridurre l'uso del suolo con l'allevamento di insetti	1
Consumo di acqua nell'agricoltura tradizionale vs. proteine di insetti	1
Riduzione delle emissioni di gas serra.....	1
Salute ed efficienza delle risorse nell'allevamento di insetti	2
Considerazioni finali	2

Course Support

Modulo 3 Unità 2: L'impronta ecologica delle colture tradizionali rispetto alle proteine degli insetti

Modulo 3: Educazione ambientale in gastronomia

Unità 2: L'impronta ecologica delle colture tradizionali rispetto alle proteine degli insetti

Approfondimenti e conclusioni chiave

- La produzione di insetti richiede significativamente meno terreno rispetto all'agricoltura tradizionale, contribuendo a ridurre la deforestazione.
- L'impronta idrica delle proteine derivate dagli insetti è notevolmente inferiore a quella dell'allevamento di bestiame.
- Le emissioni di gas serra derivanti dall'allevamento di insetti sono fino all'80-90% inferiori rispetto all'allevamento di bestiame tradizionale.
- Le proteine derivate dagli insetti possono contribuire a ridurre l'impronta ecologica della produzione alimentare.

Ridurre l'uso del suolo con l'allevamento di insetti

L'allevamento tradizionale richiede grandi quantità di terreno, con conseguente deforestazione, in particolare in ecosistemi vitali come la foresta pluviale amazzonica. Al contrario, l'allevamento di insetti opera in modo efficiente in ambienti piccoli e controllati, eliminando la necessità di ulteriore utilizzo del terreno.

Consumo di acqua nell'agricoltura tradizionale vs. proteine di insetti

La produzione di un chilogrammo di carne bovina richiede circa 15.000 litri d'acqua, mentre la stessa quantità di proteine di insetti ne richiede meno di un litro. Questa drastica differenza evidenzia la sostenibilità dell'allevamento di insetti nel preservare le risorse idriche.

Course Support

Modulo 3 Unità 2: L'impronta ecologica delle colture tradizionali rispetto alle proteine degli insetti

Riduzione delle emissioni di gas serra

L'agricoltura tradizionale e l'allevamento di bestiame sono tra i maggiori responsabili delle emissioni di gas serra. Studi dimostrano che l'allevamento di insetti può ridurre le emissioni di metano e anidride carbonica dell'80-90%, rendendolo una fonte proteica ecocompatibile.

Salute ed efficienza delle risorse nell'allevamento di insetti

A differenza del bestiame tradizionale, gli insetti richiedono cure mediche minime e non necessitano di antibiotici o di interventi veterinari complessi. I loro cicli di produzione più brevi e il minore fabbisogno energetico li rendono una fonte proteica altamente efficiente e sostenibile.

Considerazioni finali

Con l'aumento della domanda globale di cibo, ridurre l'impatto ecologico della produzione alimentare è fondamentale. Le proteine degli insetti offrono un'alternativa valida e sostenibile all'allevamento tradizionale, contribuendo a preservare le risorse e a proteggere l'ambiente. Abbracciando fonti alimentari alternative, la società può compiere passi significativi verso un futuro più sostenibile.