

Insects Innovation in Gastronomy

COURSE SUPPORT



Episode 6: Casi di studio e il futuro della gastronomia a base di 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
Episode 5: Casi di studio e il futuro della gastronomia a base di insetti

Table of Contents

Synopsis.....	2
Approfondimenti e conclusioni chiave	2
Considerazioni finali e invito all'azione	4

Course Support
Episode 6: Casi di studio e il futuro della gastronomia a base di insetti

Synopsis

In questo episodio conclusivo, il docente riunisce gli spunti chiave del corso analizzando casi di studio concreti di aziende che hanno commercializzato con successo alimenti a base di insetti. L'episodio fornisce anche un elenco selezionato di fornitori di ingredienti affidabili in Europa per chef e professionisti della cucina. Guardando al futuro, il docente esplora le tendenze e le opportunità future che plasmeranno il futuro della gastronomia a base di insetti. Questo episodio ribadisce che l'industria degli insetti commestibili non è più una nicchia, ma un settore emergente con un immenso potenziale..

Approfondimenti e conclusioni chiave

1. Caso di studio 1: Chapul – Barrette proteiche al grillo all'avanguardia

- Fondata nel 2012 da Pat Crowley
- Sito web: <https://chapul.com>
- Fattori chiave di successo:
 - o Marketing educativo: focalizzato sulla sostenibilità, in particolare sul fatto che i grilli consumano 2.000 volte meno acqua della carne bovina.
 - o Branding strategico: evitato immagini di insetti sulle confezioni, enfatizzando salute e sostenibilità.
 - o Esposizione mediatica: acquisito credibilità dopo aver ottenuto un investimento da Mark Cuban per Shark Tank (2014).
 - o Innovazione nei gusti: utilizzato gusti familiari come cioccolato e burro di arachidi per rendere il prodotto più attraente.
- Lezione di marketing: un marchio orientato alla missione che educa e rassicura i consumatori può superare lo scetticismo.

2. Caso di studio 2: Entomo Farms – Agricoltura di insetti su larga scala

- **Fondata: 2014 da Darren, Ryan e Jarrod Goldin**
- **Sito web:** <https://entomofarms.com>
- Fattori chiave di successo:
 - o Sviluppo della catena di approvvigionamento: creazione di impianti di produzione su larga scala per garantire la coerenza.

Course Support

Episode 6: Casi di studio e il futuro della gastronomia a base di insetti

o Approccio duale di mercato: servizio sia B2B (produttori alimentari) che B2C (prodotti diretti al consumatore).

o Trasparenza e formazione: offerta di tour virtuali delle aziende agricole per costruire la fiducia dei consumatori.

o Collaborazione: collaborazione con chef e scienziati alimentari per ampliare le applicazioni delle proteine di insetti.

- Lezione di marketing: scalare la produzione mantenendo la trasparenza promuove la credibilità e la leadership del settore.

3. I principali fornitori di ingredienti a base di insetti in Europa

Per chef e professionisti della cucina che desiderano reperire ingredienti a base di insetti di alta qualità, i seguenti fornitori offrono opzioni affidabili e sostenibili:

Provider	Location	Specialization	Website
Protix	Netherlands	Proteine e oli di mosca soldato nera	https://protix.com/
Ynsect	France	Proteine e oli a base di vermi della farina	http://www.ynsect.com/
Entomo Farms	Canada (serving Europe)	Polvere di grillo e insetti interi arrostiti	https://entomofarms.com/
Tebrio	Spain	Produzione di vermi della farina su scala industriale	https://tebrio.com/
InnovaFeed	France	Proteine della mosca soldato nera	http://www.innovafeed.com/
Micronutris	France	Farine a base di insetti, snack e insetti interi	https://www.micronutris.com/fr/
Entogourmet	Spain	Ingredienti a base di insetti per la gastronomia	https://insecnology.com/about-us/
Jimini's	France	Snack di insetti e barrette energetiche	https://www.jiminis.com/
Eat Grub	United Kingdom	Grilli arrostiti, barrette proteiche e altro ancora	https://www.eatgrub.co.uk/

- Lezione di marketing: l'approvvigionamento affidabile degli ingredienti è essenziale per chef e marchi alimentari per integrare i prodotti a base di insetti nella gastronomia tradizionale.

4. Tendenze e opportunità future nella gastronomia a base di insetti

- Diversificazione dei prodotti: espansione nel settore degli snack, della pasta e delle alternative ai latticini utilizzando le proteine degli insetti.
- Progressi tecnologici: i miglioramenti nell'automazione e nell'agricoltura verticale aumentano l'efficienza.
- Accettazione mainstream: una maggiore attenzione da parte dei media e il sostegno degli chef normalizzeranno gli alimenti a base di insetti.
- Supporto normativo: i governi stanno riconoscendo i benefici ambientali, portando a un maggiore sostegno da parte dell'industria.
- Ricerca e sviluppo: esplorare nuove applicazioni sanitarie per le proteine degli insetti, tra cui la salute intestinale e i prodotti farmaceutici.
- Lezione di marketing: l'industria degli insetti commestibili si sta spostando da nicchia a mainstream, offrendo ampie opportunità per chef, marchi alimentari e imprenditori.

Considerazioni finali e invito all'azione

- Chapul ed Entomo Farms dimostrano come formazione, branding, trasparenza e innovazione possano guidare il successo del settore.
- L'elenco di fornitori di ingredienti affidabili offre a chef e aziende alimentari un punto di partenza per un approvvigionamento di alta qualità.
- Il futuro della gastronomia a base di insetti è pieno di potenziale: ora è il momento di innovare e guidare.