

## INSETTI, A MILANO PARTONO I PRIMI CORSI DI CUCINA

È l'anno degli insetti: dal primo gennaio 2018, secondo il nuovo regolamento Ue sul novel food, recepito obbligatoriamente dall'Italia, si possono utilizzare come alimento. E c'è chi comincia a muoversi in questa direzione inedita. Entonote, associazione che svolge attività scientifica di divulgazione sugli insetti a Milano, annuncia un corso per imparare a cucinarli, in collaborazione con la Scuola di cucina Teatro7. **ENTONOTE E LA SCUOLA DI CUCINA TEATRO7 INSEGNANO COME CUCINARE GLI INSETTI** Entonote, prima realtà italiana a divulgare il tema dell'insetto nel piatto, nasce nel 2015 dalla passione per l'entomofagia di Giulia Maffei, biologa e comunicatrice scientifica e Giulia Tacchini, food and content designer, durante i relativi percorsi accademici. Insieme hanno pubblicato il libro, *Un insetto nel piatto: piccola guida al cibo del futuro* (Red Edizioni). «L'obiettivo di Entonote – spiegano le due fondatrici di Entonote –, è quello di informare il pubblico sul valore dell'insetto commestibile come alimento sano e sostenibile. Quando si parla di entomofagia, si parla di cultura, scienza, sostenibilità, cucina e nutrizione». Con la Scuola di cucina milanese Teatro7, nata a 2005 a Milano nel quartiere Isola (vanta una location molto richiesta per shooting fotografici e riprese tv), Entonote ha deciso di dare il via a un corso di cucina, in modo da avvicinare gradualmente gli ospiti a questa nuova esperienza culinaria. Il corso, che partirà a marzo, sarà composto da tre incontri: a ogni lezione gli insetti saranno presenti in forme diverse, così da dare la possibilità al pubblico di abituarsi all'idea del nuovo alimento nel piatto e conoscere le quattro tematiche fondamentali legate all'entomofagia: cultura, sostenibilità, nutrizione e gastronomia. Il corso si concluderà con una grande cena comune.