

## Un corso di cucina con gli insetti

 Percorsi di lettura: [www.largoconsumo.info/TecnologieAlimentari](http://www.largoconsumo.info/TecnologieAlimentari)

Gli insetti commestibili rappresentano l'ultima frontiera in tema di trend alimentari; una fonte naturale di proteine che ormai, sulla scorta dell'esempio svizzero che ha rotto una sorta di tabù autorizzandone la produzione, la vendita e il consumo, è stata infine accettata dall'Unione europea che ha tolto gli ostacoli all'allevamento, naturalmente controllato, e al commercio. Ormai reperibili on line, anche nel nostro Paese non mancano realtà che li propongono, come l'italiana **Insetti Commestibili** che li offre in vendita insieme alle relative farine alimentari. L'entomofagia come pratica umana (da non confondere con gli insetti entomofagi, che si nutrono cioè di altri insetti assolvendo in alcuni casi al compito di antiparassitari agricoli naturali) è diffusa in molte aree del Pianeta, dall'America centrale, all'Africa, all'Asia e alla Nuova Zelanda e ha potuto essere introdotta anche in Europa dopo che uno studio Fao nel 2013 ne ha rivelate le potenzialità non sfruttate nel mondo occidentale per sopperire al fabbisogno proteico della dieta. Dalla riflessione sul tema maturata negli anni seguenti si è così infine arrivati all'attuale liberalizzazione, che, oltre a nuovi orizzonti commerciali, apre un nuovo capitolo nell'ambito della sperimentazione di ricette e piatti del tutto innovativi. L'Italia, in questo senso, non può che fare da pioniera in quanto patria del gusto. La scoperta di una cucina ricca di queste nuove occasioni di consumo è al centro della proposta di **Entonote**, realtà fondata da **Giulia Maffei**, biologa e comunicatrice scientifica, e da **Giulia Tacchini**, food & content designer, che dal 2015 si occupa della divulgazione delle proprietà degli insetti da vari punti di vista, compresi gli usi alimentari. Da questa esperienza, la prima a livello nazionale, ha preso avvio anche un corso di cucina con gli insetti, organizzato insieme alla scuola di cucina milanese **Teatro7** e strutturato in maniera da avvicinare gradualmente i partecipanti agli insetti per affrontare in seguito i vari aspetti relativi alla loro presenza nella cucina: durante i tre incontri previsti il pubblico, preparato all'idea dell'insetto nel piatto, ha potuto conoscerne le 4 tematiche fondamentali legate alla cultura, sostenibilità, nutrizione e gastronomia.

