

Se ne parlerà, e si potranno anche assaggiare preparazioni culinarie a base di insetti preparate da chef noti, giovedì 26 Marzo all'Aula Magna di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche. Tagliatelle alle microalghe, meduse in salamoia e muffin di insetti. Saranno questi i cibi del futuro? Se ne parla da tempo focalizzando l'attenzione soprattutto sugli insetti che si stima facciano parte delle diete tradizionali di almento 2 miliardi di persone.

Più di 1900 specie sono considerate fonte di cibo nonostante nella maggior parte dei paesi occidentali le persone vedan l'entomofagia con disgusto e associno il mangiare insetti ad un compotamento primitivo. Ma la realtà è che gli insetti sono una valida fonte dicibo alternativa.

Se ne parlerà, e si potranno anche assaggiare preparazioni culinarie a base di insetti preparate da chef noti, giovedì 26 Marzo alle 10,30 all'Aula Magna di Agraria Monte Dato dell'Università Politecnica delle Marche.

Dopo la relazione alle 10,50 su "EXPO 2015: Nutrire il pianeta con filiere sostenibili" a cura di Claudia Sorlini, Presidente del Comitato Scientifico del Comune di Milano Le Università per Expo

Ci sarà alle 11,15 Paul Vantomme Senior Officer FAO, ROMA su “Opportunities and constrains for insects in the food chain”. Alle 12 si terrà il primo il Consumer test (a numero chiuso) con 3 assaggi di preparazioni culinarie a base di insetti preparati dagli Chef Mariano Faraoni e Marco Passini.

Gli altri due assaggi si terranno alle 12,45 e alle 13,30. Il numero massimo dei partecipanti all’assaggio è già stato raggiunto. La partecipazione al Convegno è invece libera, senza bisogno di iscrizione.

Il programma completo nel sito www.univpm.it.