



A Milano arriva il primo corso di cucina con gli insetti in Italia

Nella scuola teatro7, nel quartiere Isola, il 15 marzo iniziano gli innovativi corsi con “il cibo del futuro”, tenuti da due ragazze pioniere nel settore.



Un piatto di insetti (Foto © Alessio D'Aguanno).

Da tre anni, a Milano, esiste la prima realtà in Italia che divulga il tema dell'[insetto nel piatto](#). Si chiama [Entonote](#) ed è stata fondata, nel 2015, da **Giulia Tacchini** e **Giulia Maffei** provenienti da percorsi accademici differenti. Una, infatti, è una biologa mentre l'altra è food designer ma sono accomunate, oltre che dal nome, dalla passione che nutrono per questa materia.

A novembre 2016, hanno pubblicato il loro primo libro "[Un insetto nel piatto: piccola guida al cibo del futuro](#)" e, a gennaio dell'anno scorso, hanno lanciato la prima *entoexperience*, una cena con l'obiettivo di avvicinare le persone al mondo della cucina basata sugli insetti.

Corso di cucina con gli insetti a Milano

In questo periodo, arriva un altro passo importante del percorso di Tacchini e Maffei che consiste nell'**inizio di corsi di cucina nello spazio del teatro7**, una scuola nel quartiere Isola a Milano. Ogni corso, sarà suddiviso in 3 lezioni, che avvicineranno gradualmente le persone al tema dell'entomofagia.

Ogni incontro prevede una preparazione di 4 portate, come da tradizione a teatro7, e sarà possibile partecipare ad una, due o tutte e tre le lezioni.



La preparazione di una pasta a base di insetti (Foto © Alessio D'Aguanno).

Lezione 1 (15 marzo): “L’insetto negli impasti”

Nel primo incontro, verrà affrontato il tema delle barriere culturali con un focus sugli aspetti antropologici ma anche nutrizionali e organolettici. Si realizzeranno preparazioni classiche come pasta, biscotti e crocchette con l'utilizzo della farina di insetti.

Lezione 2 (12 aprile): “L'equilibrio nel piatto”

Nella seconda lezione si passerà a discutere di nutrizione e sostenibilità mentre, dal lato pratico, l'insetto verrà trasformato in modo tale che sia parzialmente visibile o nascosto.

Lezione 3 (17 aprile): “L'insetti gourmet”

Il terzo incontro tratterà il tema gastronomico e si conosceranno le diverse tecniche culinarie (bollitura, tostatura, marinatura, frittura) e le consistenze degli insetti. Si parlerà anche del tema dell'abbinamento e l'insetto verrà utilizzato nella preparazione di piatti.

Informazioni utili:

teatro7

Via Thaon di Revel 7, Milano

Tel. 02 89073719 – info@teatro7.com – www.teatro7.com

© Articolo di Alessio D'Aguanno.

Data di creazione

13/03/2018

Autore

redazione