GIORNATA INFORMATIVA ED ESPERIENZIALE

Insetti a tavola.

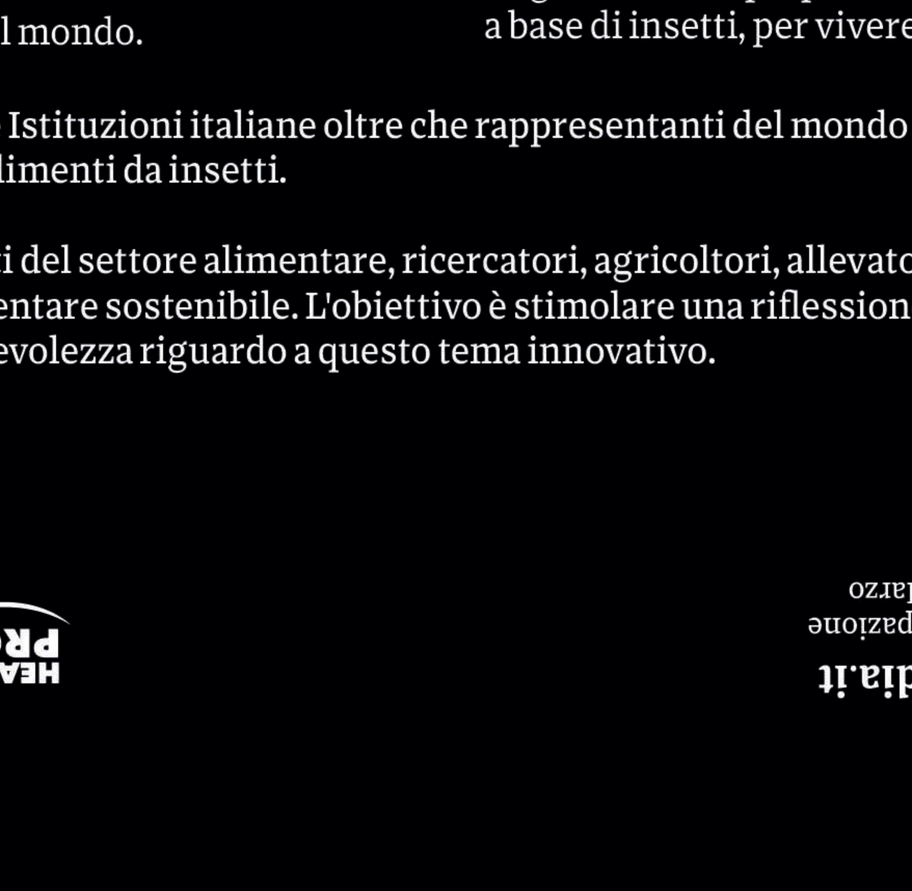
La rivoluzione è servita!

In collaborazione con il Master in
Controllo Ufficiale e Sicurezza Alimentare (CUASA)

con il Patrocinio di

COMUNE DI FOGGIA

PROVINCIA DI FOGGIA



Novel food e le frontiere dell'alimentazione umana e animale

La cittadinanza è invitata

18 Marzo '25
ore 9:00

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria

Aula Magna Via Napoli 25, Foggia

Negli ultimi anni, il tema degli insetti sta riscuotendo sempre maggiore interesse a livello globale, non solo per le proprietà nutrizionali di questo *novel food*, ma anche per il suo potenziale come soluzione sostenibile alle sfide alimentari future.

Gli insetti sono ricchi di proteine, vitamine e minerali e, rispetto alle fonti tradizionali di proteine animali, richiedono meno risorse idriche, meno mangime e suolo per la loro produzione.

Questo workshop si propone di esplorare vari aspetti legati all'alimentazione umana (ma anche animale) attraverso gli insetti, e tra questi:

Nutrizione e salute
Analisi del profilo nutrizionale degli insetti e dei loro benefici per la salute.

Sostenibilità ambientale
Discussione sull'impatto ambientale dell'allevamento degli insetti rispetto ad altre forme di produzione alimentare.

Cultura e tradizioni
Esplorazione delle pratiche tradizionali di consumo di insetti in diverse culture del mondo.

Innovazione e mercato
Panoramica sulle opportunità di mercato e sulle sfide legate all'inserimento degli insetti nella dieta occidentale.

Occupazione
Valutazione di nuove frontiere occupazionali per giovani laureati in diversi campi.

Laboratorio pratico
Degustazione e preparazione di piatti a base di insetti, per vivere un'esperienza diretta.

All'evento parteciperanno esperti di diverse Istituzioni italiane oltre che rappresentanti del mondo delle imprese agroalimentari che hanno affrontato il problema della produzione di alimenti da insetti.

L'incontro è rivolto a studenti, professionisti del settore alimentare, ricercatori, agricoltori, allevatori, e chiunque sia interessato a scoprire le potenzialità degli insetti come fonte alimentare sostenibile. L'obiettivo è stimolare una riflessione più profonda sulle pratiche alimentari future e contribuire a una maggiore consapevolezza riguardo a questo tema innovativo.

Università di Foggia

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria

Nell'ambito dei Corsi di Laurea in
Scienze gastronomiche, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze e Tecnologie Alimentari

Istituto di Istruzione Superiore
Einaudi
Foggia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

si ringraziano per il Sostegno

Segreteria organizzativa
Dott.ssa Alessandra Barlaam alessandra.barlaam@unifg.it
Dott.ssa Federica Lo Muzio federica.lomuzio@unifg.it

insettiatavola.okomedia.it
Si prega di comunicare la partecipazione all'evento entro e non oltre il 10 Marzo

okomedia

GIORNATA INFORMATIVA ED ESPERIENZIALE

Insetti a tavola.

La rivoluzione è servita!

Novel food e le frontiere dell'alimentazione umana e animale

okomedia

Organizzato nell'ambito delle "Celebrazioni del XXV anniversario dell'Università di Foggia".

Università di Foggia

9:00

Indirizzo di saluto

LORENZO LO MUZIO
Rettore dell'Università di Foggia

AGOSTINO SEVI
Direttore del Dipartimento DAFNE
Università di Foggia

ANTONELLA SANTILLO
Presidente del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
Università di Foggia

Apertura dei lavori

ANNUNZIATA GIANGASPERO
Università di Foggia

ANTONELLA DI PALMA
Università di Foggia

SALVATORE GERMINARA
Università di Foggia

Relazioni

9:30
Perché gli insetti sono una risorsa nell'alimentazione umana

CLAUDIO VENTURELLI
AUSL Cesena

9:50
La percezione del consumatore e le prospettive di mercato

ROSARIA VISCECCHIA e BIAGIA DE DEVITIIS
Università di Foggia

10:10
Quale utilizzo degli insetti nell'alimentazione degli animali da reddito?

ROSARIA MARINO
Università di Foggia

10:30
Insetti, quali rischi per il consumatore?

GIOVANNI NORMANNO
Università di Foggia

10:50
Allevamento di insetti per l'alimentazione: l'esperienza di un'azienda

SARA RUSCHIONI
Università Politecnica delle Marche

11:10
Aspetti normativi, nascita di nuovi prodotti e opportunità di lavoro

EMILIO CALLIGARIS
Healthy Proteins Srls, Roma

11:40

Dibattito

13:00

Gastronomia esperienziale

Attrezzatura fornita dall'Istituto Einaudi | Foggia
Prodotti forniti da Healthy Proteins

"Accomodatevi, il pranzo è servito!"

FRANCESCO CAMPESE
Sous Chef di Federico della Vecchia, Milano