

[A Milano arriva il primo corso di cucina con gli insetti in Italia](#)

scritto da Redazione | 13/03/2018



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.

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.

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.