

Un dolce con farina di grillo? Alla scoperta degli insetti commestibili

Pubblicato: Lunedì 18 Maggio 2015



“**Un dolce che non ti aspetti**” è il titolo di un incontro in programma per **martedì 26 maggio nell’aula magna di via Dunant dell’Università dell’Insubria**. Si tratterà di una serata alla scoperta dell’**entomofagia e degli insetti** come nutrimento per il pianeta.

A organizzare l’incontro è **Biochronicles**, un’associazione no profit che ha invitato a parlare il **prof. Valvassori**, dell’Università degli Studi dell’Insubria, e **la Dott.ssa Gasco**, dell’Università degli Studi di Torino

Le tematiche trattate saranno gli **insetti come fonte di nutrimento per gli animali**, esaminando le nuove applicazioni delle biotecnologie; **gli insetti come fonte di nutrimento per l’uomo** e le **difficoltà nel comunicare** questo messaggio alla civiltà occidentale; **il connubio insetti-dolci**.

Ospite della serata sarà **Entonote** azienda specializzata nella produzione di dolci a base di insetti, come biscotti alla farina di grillo e chupa chups con le camole. Per tutti i partecipanti all’evento (gratuito) ci sarà un tour olfattivo/visivo e dei dolci che i più audaci potranno assaggiare.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it