

FOODINI

AIUTANDO A PROMUOVERE LA SOSTENIBILITÀ DELLA PESCA
E LA RIDUZIONE DELLO SPRECO DI CIBO

PROMUOVENDO LA SOSTENIBILITÀ DELLA PESCA E LA RIDUZIONE DELLO SPRECO DI CIBO

Stiamo lavorando assieme all'islandese Matis, un dinamico centro di ricerca alimentare, su un progetto chiamato Future Fish. L'obiettivo è di sviluppare nuovi ed innovativi piatti a base di pesce utilizzando la stampa 3D. Foodini è la stampante 3D di cibo scelta da Matis.



FOODINI

AIUTANDO A PROMUOVERE LA SOSTENIBILITÀ DELLA PESCA
E LA RIDUZIONE DELLO SPRECO DI CIBO



STAMPANDO IN 3D FONTI DI PESCE SOTTOUTILIZZATE

Cosa sono le fonti di pesce sottoutilizzate? Ritagli di pesce e scarti del taglio risultanti dall'aver sfilettato il pesce; parti di pesce di qualità rimaste attaccate alla spina dopo il processo; ritagli di pesce dall'aspetto poco attraente; catture accessorie; sardine ed aringhe che potrebbero essere utilizzate in modo migliore.

Matis sta creando ingredienti che includono fonti di pesce sottoutilizzate e introducendo piatti di pesce alle persone in maniera innovativa utilizzando Foodini. L'obiettivo: che la gente consumi più pesce e che diventi più coinvolta con il risultato della pesca.

FOODINI

AIUTANDO A PROMUOVERE LA SOSTENIBILITÀ DELLA PESCA
E LA RIDUZIONE DELLO SPRECO DI CIBO

DA SCARTO DI CIBO A SPLENDIDO E DELIZIOSO PIATTO

Questo è un esempio di un piatto creato con risorse di pesce sostenibili che sarebbero normalmente diventate uno scarto di cibo: ritagli di pesce, scarti del taglio, ecc. Tutto cibo perfettamente edibile, semplicemente non bello da vedere. Ora lo è!

L'impiattamento finale è eseguito dal famoso chef islandese Viktor Öm Andrésón – un surimi di merluzzo islandese stampato in 3D con cetriolo e mela condito con un laticello di aneto e ricoperto con orzo croccante e quinoa. Ci hanno riferito che chi lo ha assaggiato ha detto che era "assolutamente gustoso!".



FOODINI

AIUTANDO A PROMUOVERE LA SOSTENIBILITÀ DELLA PESCA
E LA RIDUZIONE DELLO SPRECO DI CIBO



FACENDO IN MODO CHE IL PESCE DURI PIÙ A LUNGO ED UTILIZZANDO TUTTO IL PESCE

Alcuni tipi di pesce hanno una domanda di consumo più alta e sono più costosi di altri. Ma come riuscire ad utilizzare questi pesci costosi per creare più piatti, al contempo garantendo che anche pesci con minor domanda siano consumati, diminuendo così lo scarto di cibo?

Matis sta creando differenti combinazioni con ingredienti di pesce per Foodini per il solo scopo di farlo. Per esempio, mescola precise porzioni di pesci con minor sapore e sottoutilizzati con degli scampi – che aggiungono sapore naturalmente.



FOODINI

AIUTANDO A PROMUOVERE LA SOSTENIBILITÀ DELLA PESCA
E LA RIDUZIONE DELLO SPRECO DI CIBO



INNOVATIVA STAMPANTE DI CIBO 3D APPLICATA AD UNA TRADIZIONALE INDUSTRIA ISLANDESE DI PESCE

Matis ed il progetto the Future Fish stanno creando nuovi piatti di pesce – stampati in 3D. Invece del tradizionale piatto islandese merluzzo con patate, Matis ha creato un vulcano stampato in 3D con merluzzo islandese con patate e sugo di "lava" – persino il più difficile dei bambini lo mangia grazie alla presentazione ed al buon sapore. Pasta di pesce, pizza di pesce, brezels di pesce e molto di più...tutto disegnato affinché si possano preparare e mangiare tutti i tipi di pesce in una divertente, saporita e semplice maniera.

Creando deliziose combinazioni di ingredienti usando tutte le fonti di cibo aiuta ad assicurare la sostenibilità della pesca ed a ridurre lo spreco di cibo in questa industria – permettendo di sfamare future generazioni e garantendo che le persone possano continuare ad avere pesce per cena.