Copenhagen Bug Fest – Insekter på menuen

Festivalen afholdes den 25. og 26. august 2017 i Botanisk Haves smukke rammer som en event under Copenhagen Cooking & Food Festival. Hele familien kan røre, smage og sanse insekternes multi-dimensionelle univers. Klap en melorm, smag en fårekylling, lyt til insekterne i Palmehuset eller oplev deres naturlige skønhed helt tæt på i udstillingen 'Microsculpture' på Geologisk Museum.

Formålet med Copenhagen Bug Fest er, at fremvise insekternes mangfoldighed ud fra et gastronomisk, teknologisk, naturvidenskabeligt og kulturelt perspektiv. Festivalen er en unik chance for at opleve de fantastiske muligheder som insekterne kan bidrage med, både i forhold til en bæredygtig fremtid med fødevareproduktion af smagfuld mad, men også i forhold til insekternes kulturelle værdi, biologi, design og æstetik.

Festivalen vil byde på en lang række forskellige indslag som alle belyser insekters potentiale i forhold til at imødekomme FNs 17 verdensmål for bæredygtig udvikling. På festivalpladsen foran det smukke Palmehus vil der være mulighed for at møde forskere, insekt-entusiaster og danske virksomheder der arbejder med enten produktion af insekter eller insekt-baserede produkter. Ud over smagsprøver ved boderne vil Copenhagen Bug Fest ligeledes byde på forskellige gastronomiske retter med insekter, tilberedt af kokke heriblandt Michael Pontoppidan fra restaurant Gorilla. Derudover vil en række prominente eksperter holde oplæg om insekter som mad, ligesom der vil være kulturelle indslag med dans og musik inspireret af insekternes verden.

Tid og sted:
Botanisk Have og Geologisk Museum
Gothersgade 128, 1123 København K
Fredag 25. august 2017 kl. 13-18 og lørdag 26. august 2017 kl. 10-18

Info og billetter (program følger):
http://www.copenhagencooking.dk/events/copenhagen-bugfest/copenhagen-bug-fest-insekter-paa-menuen/

Copenhagen Bug Fest udføres af konsortiet 'København på seks ben' – som er et partnerskab mellem Københavns Kommune, Børne- og Ungdomsforvaltningen, Afdelingen for Bæredygtig Udvikling, Statens Naturhistoriske Museum. Danmarks Tekniske Universitet, Det Bio- og Naturvidenskabelige Fakultet, Københavns Universitet, Teknologisk Institut for innovationskonsortiet inVALUABLE, samt Copenhagen Cooking & Food Festival.