

BICHOS EN EL PLATO

Tapeamos con pulpo y gambas, pero la idea de comer saltamontes, hormigas o gusanos nos parece repugnante. Sin embargo, casi una tercera parte de la población mundial los consume habitualmente. Se trata de una dieta que viene de los orígenes de la civilización y que se ha mantenido en grandes zonas de Asia, África y Latinoamérica.

(1) Las hamburguesas, los *nuggets* o los patés de insectos han aparecido en los supermercados belgas. En ese país y en Holanda ya está regulada la producción y venta de estas nuevas exquisiteces. Francia está considerando esta práctica y en el Reino Unido ya se aplica. Pero en España, la Agencia de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan) decidió seguir prohibiendo este comercio gastronómico. Eduardo Galante, catedrático de Zoología Animal en la Universidad de Alicante, ha probado el sabor de varios gusanos e insectos y opina que están deliciosos. “Si comemos arroz con gambas, ¿por qué no con saltamontes?”, propone Galante, que organiza cada año una exitosa degustación de insectos en la universidad. Este año no la ha organizado por la prohibición de Aecosan, con la que no está de acuerdo: “Los insectos se comen desde la prehistoria, pero a los españoles nos parece repugnante y la Aecosan se ha dejado influir por esa idea”.



(2) Los defensores de esta dieta aseguran que tiene beneficios nutritivos y ambientales. Los insectos tienen mucha proteína y sus grasas son muy saludables. Su producción consume menos materias primas y no produce gases de efecto invernadero como las granjas de ganado. Además, la FAO, agencia alimentaria de la ONU, ya declaró en 2013 que los insectos podrían ser la solución a los problemas de hambre que aparecerán hacia el año 2050, cuando nuestro planeta alcance una población de 9000 millones. Los expertos en seguridad alimentaria aseguran que el consumo de insectos no supone un peligro si se aplican las siguientes medidas: controles higiénicos en los criaderos, condiciones correctas de envasado e información detallada sobre la cadena de comercialización. Las reacciones alérgicas o de intolerancia tampoco son más graves que en otro tipo de carnes.

35 **(3)** El restaurante mexicano Cantina Machito de Barcelona ha estado diez
años sirviendo platos con insectos. Los jumiles, por ejemplo, con sabor a
canela y preparados con guacamole, eran el plato más caro de toda la
carta. Angelina Urreta, la dueña del restaurante, cuenta que “los insectos
siempre han formado parte de la gastronomía mexicana”. 23 los
40 platos con bichos desaparecieron del menú en abril de 2014 por orden de
las autoridades catalanas. En Málaga, hace tres años, la francesa Laetitia
Giroud abrió una granja en la que cría grillos, larvas de mosca y gusanos
para la alimentación humana y animal. Desafortunadamente no puede
vender a España, pero sí exporta estos alimentos a Bélgica y el Reino
45 Unido. Laetitia cuenta que son ideales para dar sabor a un bizcocho, una
empanada o una tortilla.

adaptado de: El País, 17-10-2015