ALIMENTACIÓN / TENDENCIAS

iDelicioso!: Ensalada de bichos

El Ciudadano \cdot 25 de octubre de 2015



Si comemos arroz con gambas, ¿por qué no con saltamontes?". Apreciamos como un manjar las centollas, una especie de arañas marinas gigantes, recubiertas de pelo y con un caldo excrementicio. Tapeamos con pulpo, tentacular y repleto de ventosas y gelatina. Pero la idea de comer saltamontes, hormigas o gusanos nos parece repugnante, pese a que casi un tercio de la población mundial los consume habitualmente, una dieta que viene de los albores de la civilización y que arraigó en grandes zonas de Asia, África y Latinoamérica.



La FAO, agencia alimentaria de la ONU, ya señaló a los insectos como despensa del futuro ante el riesgo de una hambruna por el aumento exponencial de la población en el planeta. Ahora la Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) acaba de dar el primer paso con vistas a regular la comercialización de invertebrados terrestres para consumo humano.

FAO vuelve a recomendar el consumo de insectos como solución al cambio climático

Las hamburguesas, los nuggets o los patés de insectos han aparecido en los supermercados belgas. En ese país y en la vecina Holanda ya está regulada la producción y venta de estas nuevas exquisiteces, una medida que Francia tiene en estudio y que en Reino Unido se aplica en la práctica.

Los **insectos se comen desde la prehistoria**, y si están criados y envasados con garantías, su consumo no supone ningún riesgo.

Los insectos tienen un alto valor en proteínas y sus grasas son más saludables. La cría

de invertebrados consume menos materias primas y no produce gases de efecto

invernadero como las granjas de ganado.

Los expertos en seguridad alimentaria detallan una serie de peligros potenciales que se

pueden prevenir con medidas muy similares a las aplicadas a otros alimentos: controles

higiénicos en los criaderos, condiciones correctas de envasado o información detallada

sobre la cadena de comercialización. Las reacciones alérgicas o de intolerancia tampoco

son mayores que en otro tipo de carnes.

Fuente

Fuente: El Ciudadano