Los insectos de hoy, ¿la comida de mañana?

15/05/2014

Para el profesor Arnold Van Huis, entomólogo del Instituto Wageningen y organizador de estos cuatro días de trabajos inéditos, la harina de insectos no es una ilusión ni un exotismo, sino una importante fuente de proteínas que podría servir en la crianza de pollos, cerdos o pescados.

Este holandés recibirá hasta el sábado a más de 450 investigadores, universitarios, empresarios privados, delegados de organizaciones internacionales y de gobiernos de más de 45 país, entre ellos Estados Unidos, China o Sudáfrica, en colaboración con la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), que recomendó el consumo de insectos en un informe de 2013.

"Los insectos representan una oportunidad enorme y un mercado gigantesco", explicó a la AFP Van Huis. "Abordaremos en la conferencia la alimentación humana pero también animal", agregó, admitiendo que aún queda mucho por hacer para autorizar la producción y el comercio a gran escala de insectos.

"Existen alrededor de 2.000 especies de insectos que pueden ser consumidos pero a veces hay reglas dementes. Se deben resolver esos obstáculos", apunta.

El prestigioso instituto de investigación agronómica Wageningen está a la vanguardia del combate por los insectos, algunos hablan incluso de "lobby". Si bien el profesor Van Huis afirma consumir "regularmente" insectos,

considera que el futuro es la harina de insectos para la ganadería y la acuicultura.

Una tonelada de harina a base de moscas "black soldier", explica, cuesta 1.000 dólares, contra 13.000 dólares por una tonelada de harina de pescado.

- Un plato sazonado con hormigas -

Paul Vantomne, responsable del programa sobre los insectos de la FAO, comparte la opinión del profesor Van Huis. En lugar de dar a los animales cereales o soja, que también consumen los humanos, es mejor darles moscas, sostiene Vantomne.

"En 30 años, seremos 9.000 millones de humanos. Y el consumo de carne aumenta. Para alimentar a su ganado, China se ha convertido en el primer importador de soja. Sin embargo, "sólo tres países cubren el 90% de las exportaciones mundiales (Estados Unidos, Argentina, Brasil). ¡Hay que diversificar urgentemente! Incluso en el petróleo hay más fuertes de suministro", señala este responsable de la FAO.

En cuanto a las 12 millones de toneladas de pescado extraídas cada año de los océanos para alimentar a los ganados, es algo que ya no es sostenible, añade.

Además, "los insectos pueden también deshacerse de nuestros residuos orgánicos: el estiércol de cerdo o las ensaladas caducadas de los supermercados pueden servir como un sustrato para la cría de insectos que reciclan los nutrientes para producir proteínas". Una economía circular buena para el planeta y buena para el consumidor: "Después de todo, los pollos y los peces ya comen insectos en la naturaleza".

Para Vantomne, "los insectos son un mensaje de esperanza" frente al cambio climático y a la inseguridad alimentaria.

Para aquellos que hicieron el viaje hasta Holanda, Van Huis promete una degustación organizada por el "Food Lab", asociado a Noma, el célebre restaurante de Copenhague que acaba de ser nombrado por cuarta vez como "el mejor del mundo" y que invita a sus clientes a saborear un delicioso plato de carne con hormigas.

¡Hoy en Noma, mañana en los restaurantes de comida rápida!, promete Van Huis.