



► 13 Enero, 2017



# Tribuna

Abel Mariné. Professor emèrit de nutrició i bromatologia. Campus de l'Alimentació. UB

## Insectes al plat

**E**l novembre de 2011 vaig publicar a El PuntAvui l'article "Menjar insectes", on deia que el 2004 la FAO (Organització de les Nacions Unides per a l'alimentació i l'agricultura) ja indicava, en referència a l'alimentació dels humans i dels animals, que els insectes comestibles, i les seves erugues i larves –tenint en compte que la ramaderia requereix més recursos i afecta més el medi ambient que l'agricultura, i que la "producció o recol·lecció" d'insectes no en necessita tants com la ramaderia–, en un futur no llunyà proporcionarien aliments nutritius, en quantitats no negligibles, per contribuir a abastir el món de manera sostenible, per bé que per a bona part dels "occidentals" aquesta no resulti una perspectiva estimulants.

**TOT AIXÒ NO ÉS TAN NOU.** El 12 de maig de 1906, el setmanari *El Eco de Badalona* publicava, amb el títol "Una noticia sui generis", el següent: "Acaba de llegar a Londres un barco con uno de los cargamentos más extraordinarios conocidos hasta la fecha. Consiste este cargamento en moscas secas, consignado a una casa de granos. Estas moscas, que proceden del Brasil, han

*sido adquiridas con objeto de destinarlas al alimento de todo genero de aves. Las han capturado los pescadores del Amazonas, sobre cuyas aguas revolotean enormes bandadas en días de densa niebla.*" Darrerament ha augmentat la promoció dels insectes com a aliment de persones i bestiar, com ho mostra l'article "Los insectos llegan a la mesa", de l'expert en cuina i ciència Pere Castells a *Investigación y Ciencia* el juliol de 2016. I el 2013, la FAO havia publicat un informe sobre insectes comestibles i futures perspectives per a aliments i pinsos, elaborat a la Universitat de Wageningen, a Holanda, país on alguns supermercats, el 2015, van vendre hambur-

“Ha augmentat la promoció dels insectes com a aliment de persones i bestiar

gueses fetes amb cucs de la farina o aperitius a base de larves de l'arna de la cera.

**HI HA UNES 1.900 ESPÈCIES** d'insectes comestibles, que formen part de la dieta d'uns 2.000 milions de persones en països asiàtics i a l'Amèrica Llatina. Aporten proteïnes de qualitat, greixos insaturats saludables, vitamines i minerals. En alguns casos el seu aportament en ferro és comparable al de la carn. Hi ha més qüestions a estudiar, com la seva capacitat de convertir el pinso o determinats residus en aliment, superior en general, però no sempre, a la dels animals. A la UE es podran introduir si superen els requisits de seguretat exigits als "nous aliments", aquells amb els quals els consumidors encara no estan familiaritzats. I en un futur no gaire llunyà disposarem d'insectes sencers, en forma de farina, gels o barretes. Ja hi ha una ginebra amb aromes de formigues. Això no vol dir que hàgim de renunciar a la carn, el peix, la llet o els ous, però potser més aviat del que pensem, quan demanarem al restaurant un arròs amb llagosta, haurem de precisar. Com diu Castells, ara toca a la cuina posar la seva creativitat al servei del producte.