



Ib3 Radio

Entomofàgia



Ara sembla que aquests tipus de cuina s'està popularitzant, si més no ja no ens sorprèn tant si sentim de algú que n'ha menjat, i tot això és fruit de l'intercanvi cultural que s'està produint i a l'obertura de nous mercats internacionals que ens ofereixen el que per a ells és habitual i amb els nostres productes passa igual a terres llunyanes.

Aquí ,a Espanya, és ben conegut de tots que uns dels qui van abanderar el projecte de la importació d'insectes comestibles varen ser la família Petràs, que des de el seu lloc al Mercat de la Boqueria a Barcelona i després de varis viatges per Àsia, Sud-amèrica i Àfrica, van decidir dur aquests productes. **No obstant cal a dir que la legislació espanyola actual permet el consum d'insectes a restaurants però no seva venda per al consum**

D'importació es poden trobar caramels d'escorpí, licors amb serps, llagostes torrades i cruixents, sal de cuc, formigues amb mel, entre altres "delicatessen". Amb preus que oscil·len entre els 3 euros dels cucs amb curri per a amanides ; els 6 euros de la sal de cuc per a condimentar carns; o els 25 que val un pot de melassa amb abella inclosa , a la que per cert, li han foradat l'abdomen a l'hora d'emportar-la per a que amollés els seus sucus gàstrics. Cal a dir que en aquest cas l'insecte no es consumeix.



La meva intenció no és ésser sensacionalista ni fer que ningú es senti malament front a n'aquest tema . Tampoc intent modificar els sentiments ni els hàbits de ningú. Hem proposo sols donar a conèixer i explicar el que podem trobar davant uns plats d'aquests tipus i sempre serà el consumidor final qui decidirà; però penso que és difícil aquesta elecció sense disposar de la informació adequada per poder entrar en valoracions.

Així tenim que, el consum d'insectes prové d'Àfrica i Àsia i si ens remuntam en el temps podrien dir que des del principi de l'evolució els humans han consumit insectes, primer per la seva facilitat de recol·lecció i segon perquè **són una font important d'energia**, per exemple, per a satisfer les necessitats energètiques d'un dia hauríem de consumir 3 kg de gambes front als 500 grams de **termites**. IMPORTANT: Això per nosaltres pareix que no té importància, però si hem d'anar a pescar els 3 quilograms de gambes, els temps invertir seria desproporcionat comparat amb el que invertiríem per aconseguir els 500 grams de termites.

Però quins són els impediments que allunyen els insectes comestibles de les nostres taules?

- La barrera més gran que han de sofrir els insectes per a ésser considerats aliments comuns ,és la creença de que aquests ésser vius són tòxics, o portadors de malalties . Això ho refusen els darrers estudis nutritius realitzats que han demostrat que **la carn dels insectes la componen les mateixes substàncies que la carn de vedella o de peix;** a més si ens fixam en la seva alimentació , ens adonam que la majoria porten una alimentació exclusivament



vegetariana. Be és cert que ningú recomana consumir mosques domèstiques o escarabats de fems . **Els insectes comestibles estan ben classificats i catalogats per al consum humà.**

També si comparem els insectes “ que creim animals bruts” amb altres que consumim habitualment , com la llagosta per exemple, veiem que aquest crustaci marí és pescat amb esquers de carn podrida o amb peixos passats que ni altres animals volen.

- Un altre dels possibles impediments que trobam en el consum d’insectes, és la substància dura que els recobreix, **anomenada quitina**, que els humans no podem digerir. Aquesta raó no es suficient per a refusar el consum d’insectes, i així que, com no ens plantejam que la substància que recobreix les gambes, o crancs (quina casualitat) també és quitina, no tindrem perquè refusar els insectes

. La solució que s’aplica al consum de la quitina és ben senzilla, **ES consumeixen insectes en la fase de crisàlide o larva, o si no tal i com feim amb els llagostins: els pelam.**

També pot passar que les parts més tendres del insectes encara continguin quitina, però aquesta substància l’usa el nostre cos com fa amb la fibra vegetal, expulsar-la.

- El que no podem negar és que la carn d’insecte transporta fongs, virus o bacteries que poden ésser perjudicials per als humans, però el mateix succeeix amb els pollastres , els porcs o les ovelles. La solució passa per cuinar els insectes, així com quasi mai es consumeix carn crua , mai es consumeixen insectes crus, llevats de una o dues excepcions. Fregir, torrar, arrebossar i confitar són algunes de les tècniques culinàries amb que ens poden presentar els insectes. Hem de pensar que és més perjudicial i tòxic un insecte



passejant per sobre la taula o volant per la cuina que un altre cuinat i dins un plat.

-
- Tal vegada , però , **la barrera més grossa que hem de superar és la de la ment** . Sovint s'associa que el que ens recorda coses dolentes, no és bo per menjar. Així associem aquest animals petits i reptants com a possibles amenaces per a nosaltres . Aquesta associació mental, però , no funciona, i no se per què, amb el fet d'usar dins l'agricultura els excrements de cavall, bou i altres animals, per a fertilitzants camps de vegetals que consumin sense cap sentiment d'angoixa o d'oi. Curiós no?
- **Els insectes per al consum humà són criats dins granges i s'alimenten de matèria vegetal i natural:** així hi tot podem trobar desaprensus que fan desastres o la pròpia natura que juga males passades. Però coses així també passen amb els pollastres, tal i com fan els pollastres cancerígens, les vaques bogues, les ovelles amb llegua blava o l'ús indegut de substàncies com el clembuterol o el cloranfenicol per a engreixar ràpidament, tant presents a la premsa del dia a dia .O com no, pensam que els salmons de piscifactoria tenen la carn de color vermell pel pinso que ingereixen , ja que a diferencia dels salvatges, no poden consumir els crustacis que els donen la pigmentació natural i característica .



Ja de acabar, feis sols unes reflexions

- Sabíeu que de cada 10 animals en el nostre planeta , 8 són insectes?
- Sabíeu que els animals dues 350 milions d'any sobre el Planeta , i que s'han adaptat a tots els ecosistemes existents.?
- Sabíeu que si els descendents d'una parella de formigues voladores sobrevisquessin durant una any sencer , formarien una cadena que cobriria la distància entre la Terra i el sol?
- Sabíeu el colorant E-120, l'àcid càrmic” , usat ens els iogurts prové de insectes femelles en estat reproductiu dessecats al sol i convertits en pols ?

Be, no vull convèncer a ningú , sols posar sobre la taula el que hi ha i, sobre tot i com asseguren els experts, el que ens trobarem en un futur no tant llunyà.

De fet no fa massa la FAO va emetre una publicació anomenada EDIBLE INSECTS on es recomana el consum d' insectes com una de les formes d'acabar amb la fam mundial.

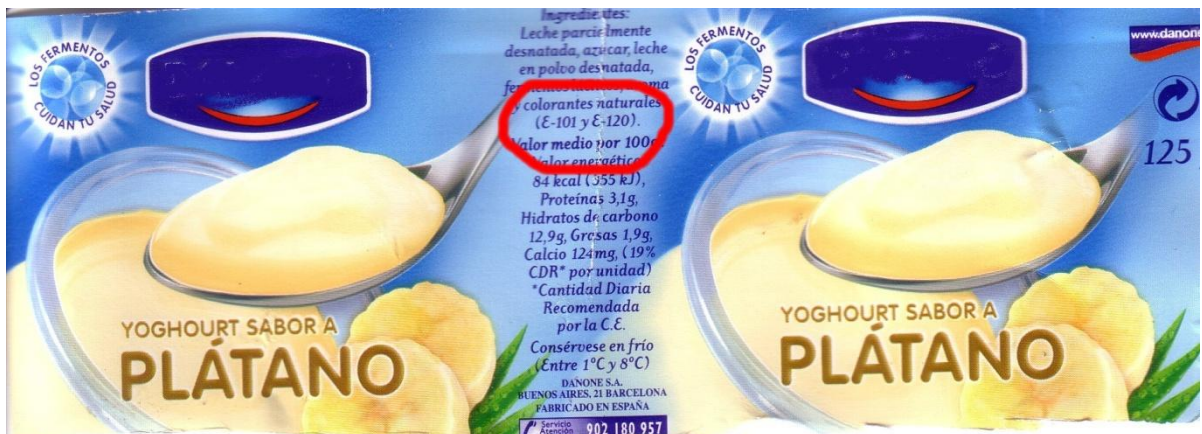
<http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e.pdf>



Juan L. Fernández
CUINER

El insectes en la nosta alimentació quotidiana

Són molts els productes que contenen insectes,
per exemple:



Colorant alimentari E-120 : àcid càrmic,
extracte d'insectes femelles « *cochinilla*, *Coccus cacti* » en estat reproductiu que son dessecats al sol i posteriorment convertits en pols. Una de les zones productores més importants d'aquest insecte són les Canàries, on els cultiven en granges i sobre figueres de moro.



Colorant alimentari E-120, el coneixeu?





Bibliografia:

Insectes de les Illes Balears *Autor: Xavier Canyelles*

Bueno para comer *Autor: Marvin Haris. Alianza Editorial.*

Ultima Hora. 20 /10/2004 *I tu, Menjaries insectes?* C. Ginart i M.Mascaró.

El Mundo. 15/8/2003 *Y estos... para humanos sin perjuicios.*