

PUBLICIDAD

CIUDADANOS • INSECTOS

# Comer insectos, una tendencia gourmet que crece en Europa y se acerca a la Argentina

PUBLICIDAD



(AP).

AGENCIA TÉLAM  
Domingo 20 de enero de 2019 - 13:46

f | 10549



**G**usanos con ajo y finas hierbas o snacks de grillos con cebolla ahumada y salsa barbacoa forman parte de una tendencia de alimentos para consumo humano que crece en Europa y se acerca a la Argentina, donde ya se

## Principales noticias

Negri: Con el discurso me di cuenta de que seré gobernador

Gaseosa, el grito de "caradura" y Belgrano: lo que no se vio del discurso

Mestre y Llaryora, ausentes en el discurso de Schiaretti

Schiaretti prometió duplicar los fondos de ayuda social por la crisis

Para la oposición, el discurso de Schiaretti fue electoralista

"Un kilo de harina de grillo no tiene nada que envidiar en composición proteica y vitamínica a su contraparte en carne vacuna, porcina o aviar", describió Daniel Caporaletti, biólogo y director del bioterio (ambiente de cría) de insectos Grillos Capos, ante una consulta de Télam.

La tendencia crece en Europa, donde los insectos están aprobados como alimentos por la Unión Europea (UE) desde 2018 y se venden, por ejemplo, en forma de snacks en España y muy pronto se ofrecerán hamburguesas de grillo en Bélgica.

En Argentina el tema alcanzó visibilidad en 2014, cuando Eugenia Alonso y Juan Turati, estudiantes de la universidad privada UADE, desarrollaron su proyecto de tesis sobre la harina de grillo.

PUBLICIDAD



## Más vistas

- 1 **SUCESOS**  
No era un bache, era un túnel: el FBI encontró un pasadizo secreto que llevaba a un banco



- 2 **POLÍTICA**  
Schiaretti en la Legislatura: entre obras, críticas a Macri y una fuerte apuesta al futuro



- 3 **POLÍTICA**  
Schiaretti anunció un plan para construir 25 mil casas en cuatro años



- 4 **SUCESOS**  
Choque fatal en barrio Pueyrredón



- 5 **CIUDADANOS**  
Rigen dos alertas por tormentas fuertes para Córdoba



PUBLICIDAD

Un año antes de la iniciativa de los estudiantes, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) había señalado que los insectos forman parte de la dieta de al menos 2.000 millones de personas.

En México y algunos países vecinos, es popular el consumo de hormigas, grillos y langostas, dentro de un menú que abarca a unas 19 variedades de insectos aptos para el consumo humano.

"Fue un modelo de experimentación que estuvo basado en el potencial proteico de los grillos", señaló Federico Prada, director de las licenciaturas en Biotecnología y Bioinformática de UADE, a Télam.

El docente remarcó que "ninguno de estos desarrollos académicos se puede completar si no se interactúa con la industria y el mercado"

Además remarcó la cautela que hace falta para ofrecer estos menús, dado que no se puede vender comida sin la aprobación previa de los correspondientes organismos reguladores.

En este sentido, la secretaría de Gobierno de Agroindustria informó a Télam que el concepto de "insectos" (entendiéndose por estos a grillos, hormigas, arañas, escarabajos, etc.) actualmente no está contemplado en el Código Alimentario nacional.

Pero aclaró que se puede presentar una solicitud de tratamiento ante la Comisión Nacional de Alimentos solicitando su incorporación. Todo alimento envasado debe tener además la aprobación de Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (Anmat).

## Por las provincias

**Rosario: pidió abrir el ataúd de su padre en el velorio y había otro cuerpo**

**Es soldado voluntario corta el pasto por juguetes para donar en Corrientes**

**Las descubrieron robando en La Plata y pedían que no llamen a la Policía**

**San Luis: envían a la cárcel al hombre acusado de masturbarse en la calle**

(AP).

Si bien todavía es "prematureo hablar de insectos para consumo humano en Argentina", Caporaletti mencionó que hay numerosas iniciativas esperando un marco legal adecuado para poder realizar platos gourmet.

"Una de las más coloridas es la de Chepulines que innovó en recetas entomológicas e investigación gustativa".

Chepulines, que refiere a los "chapulines" (saltamontes, grillos, y langostas) que consumen mexicanos, "es un emprendimiento argentino que ofrece la experiencia de nachos con harina de grillo

"Es una propuesta con la que se promueve la práctica de la entomofagia, es decir, el consumo de insectos", explicó Rodrigo Llauradó, fundador de Chepulines, a Télam.

Señaló que su "producto estrella" son los nachos de curry de la India y los de chile (ají picante) mexicano"

Pero además preparan los "famosos chapulines mexicanos en su versión argentina: se sofríen los grillos, se les echa limón, sal, chile y cilantro y se disfrutan como un copetín".

"Dado que se trabaja con animales, la faena es crucial para obtener un producto de calidad: mediante procesos combinados de congelamiento, hervor y deshidratación se produce la harina final con la que se elaboran los nachos", explicó.

puntos de venta".

Caporaletti, que lleva adelante un proyecto junto al Instituto Nacional de Tecnología Industrial para optimizar la síntesis de harina de grillo, sostuvo que una posible preparación de estos alimentos para llegar a paladares argentinos puede comenzar con "un desarrollo de platos gastronómicos en restaurantes especializados", como ocurrió con el pescado crudo que lleva el sushi.

PUBLICIDAD

## En esta nota



INSECTOS



GOURMET



COMIDAS

Mostrar 3 comentarios

## Más de Insectos

AGRICULTURA

## Isoca bolillera, primera alerta del año para la soja en Córdoba

por REDACCIÓN  
AGROVOZ

AGRICULTURA

## Cómo hacer correctamente un refugio para proteger las biotecnologías

por REDACCIÓN  
AGROVOZ

AGRICULTURA

## Amplían el registro de insecticidas que pueden usarse contra la tucura quebrachera

por REDACCIÓN  
AGROVOZ

AGRICULTURA

## Las plagas comenzaron a hacer daño en la soja y el maíz de Córdoba

por REDACCIÓN  
AGROVOZ

ESPACIO DE MARCA

## ¿Cómo son los departamentos tipo dúplex?

por GRUPO EDISUR

ESPACIO DE MARCA

## Una ciudad en Inglaterra tiene una rotonda "mágica"

por MUNDO MAIPÚ

ESPACIO DE MARCA

## Colonoscopia: a la vanguardia en la detección de los pólipos de colon

por SANATORIO ALLENDE

ESPACIO DE MARCA

## Leyendas vivientes: conocé el taller de reparaciones del VW Microbus

por MUNDO MAIPÚ



Nuestros sitios

[LaVoz](#) • [MundoD](#) • [VOS](#) • [Clasificados](#) • [Musa](#) • [Voy de viaje](#) • [Agrovoz](#) • [Club La Voz](#)

Publicidad

[La Voz Global](#) • [Edición PDF](#) • [Clasificados](#)

Edición impresa

[Edición impresa](#) • [Edición PDF](#)

Institucional

[Directo al editor](#) • [La empresa](#) • [Redacción](#) • [Manual de estilo](#) • [Normas éticas](#)

Crear cuenta

Suscribirme

La Voz del Interior. Fundado el 15 de marzo de 1904. LaVoz.com.ar. Lanzada el 21 de septiembre de 1996. Año 22. Edición N° 8168. Registro intelectual 56057581. Domicilio legal: La Voz del Interior 6080 – CP: X5008HKJ – Córdoba, Argentina. Teléfono (0351) 4757000. Propietario: La Voz del Interior SA. Gerente General: Juan Tillard. Director: Carlos Hugo Jornet. Editor: Carlos Hugo Jornet.

