

Insects Innovation in Gastronomy

MATERIAL FORMATIVO



Módulo 1 Unidad 1:

Una breve historia del consumo de insectos hasta la actualidad

Disclaimer:

El proyecto “Insects Innovation in Gastronomy” está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en este material sólo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los del Servicio Español para la Internacionalización de la Educación (SEPIE). Ni la Unión Europea ni la Agencia Nacional SEPIE pueden ser considerados responsables de ellos.



Contenidos

Conceptos clave y puntos destacados:

La evolución de la entomofagia en la Europa moderna.....	1
Ejemplos de consumo de insectos en Europa.....	2
Reflexión final.....	3

Una breve historia del consumo de insectos hasta la actualidad

Módulo 1: Introducción a los insectos comestibles en la gastronomía

Unidad 1: Una breve historia del consumo de insectos hasta la actualidad

El consumo de insectos por parte de los seres humanos tiene una larga historia que se remonta a la prehistoria. Es muy probable que los insectos formaran parte de la dieta humana mucho antes del desarrollo de herramientas de caza y la agricultura.

Uno de los registros más antiguos sobre el consumo de insectos en Europa se encuentra en las pinturas rupestres de **la Cueva de la Araña**, en Valencia, España. Estas pinturas, que datan aproximadamente entre el 9000 y el 1400 a.C., representan a un recolector de miel rodeado de abejas, cargando una bolsa para transportar panales. Esto sugiere que tanto la miel como posiblemente las larvas de abeja eran apreciadas como alimento.

A lo largo de la historia, los insectos han sido mencionados en diversos textos antiguos. Por ejemplo, **la Biblia** permite el consumo de langostas y grillos (Levítico 11:22). Filósofos griegos como **Aristóteles** también documentaron la ingesta de insectos y reconocieron su valor nutricional. Por su parte, el naturalista romano **Plinio el Viejo** registró el uso de langostas y otros insectos en la dieta romana, resaltando su importancia culinaria y nutricional.

En **Mesoamérica**, civilizaciones como los aztecas y los mayas consumían insectos regularmente. Entre los aztecas, los **chapulines** (saltamontes) eran considerados un manjar.

Durante **la Edad Media**, las hambrunas y la escasez de alimentos obligaron a diversificar la dieta. En algunas regiones de Europa Central y del Sur, los insectos, como los abejorros, se cocinaban y se agregaban a sopas.

Ya en **el Renacimiento**, la entomofagia (práctica de comer insectos) comenzó a despertar interés científico en Europa. Médicos y naturalistas como **Andrea Bacci** y **Pierre Belon** escribieron sobre los beneficios culinarios y medicinales de los insectos. En el siglo XVI, el naturalista italiano **Ulisse Aldrovandi** destacó el potencial nutritivo de los insectos, sugiriendo incluso que su cría podría convertirse en una fuente de alimento abundante y económica.

El auge de la entomofagia en la Europa moderna

En los últimos años, el interés por la entomofagia ha crecido en varios países europeos como parte de un movimiento global hacia fuentes de proteínas más sostenibles. Esta tendencia se debe a la preocupación ambiental, la necesidad de sistemas alimentarios sostenibles y el alto valor nutricional de los insectos. Además, algunos chefs han comenzado a incorporar insectos en sus creaciones culinarias como una forma de innovar en la gastronomía moderna.

Una breve historia del consumo de insectos hasta la actualidad

Ejemplos de consumo de insectos en Europa

Bélgica

Bélgica fue el primer país europeo en legalizar el consumo de insectos. Empresas belgas han estado produciendo alimentos a base de insectos durante años. Una de las pioneras en este sector fue **Maïté Mercier**, bioingeniera y cofundadora de **Little Food**, la primera granja dedicada a la cría y producción de grillos. Actualmente, Little Food forma parte de **Nimavert**, una de las empresas líderes en la producción de alimentos a base de insectos en Bélgica.

Francia

Francia ha comenzado a integrar los insectos en su gastronomía, especialmente en productos gourmet e innovadores como aperitivos y platos de alta cocina. **Ynsect** es una empresa pionera en este sector y opera la granja vertical de insectos más grande del mundo, con una superficie de **45.000 m² y 36 metros de altura**.

Su división de alimentos, **AdalbaPro**, produce:

- **Aceite de gusano de la harina:** semisólido a temperatura ambiente, con una composición rica en ácidos grasos y un ligero sabor a nuez.
- **Harina de gusano de la harina:** ingrediente rico en proteínas, aminoácidos esenciales, fibra, grasas saludables, hierro y vitamina B12.
- **Proteína texturizada de insectos (FTIP):** con una textura similar a la carne, se dora y cocina de manera parecida a la carne convencional, convirtiéndose en una alternativa viable para productos basados en proteínas vegetales.

En el ámbito gastronómico, algunos chefs franceses promueven la cocina con insectos. Un ejemplo es **Laurent Veyet**, propietario del restaurante **Inoveat**, que ofrece un menú degustación con **insectos crujientes con verduras y saltamontes cubiertos de chocolate**.

España

En España, el consumo de insectos está en una fase inicial, pero va en aumento gracias a la concienciación sobre la alimentación sostenible e innovadora. La empresa líder en este sector es **Tebrio**, especializada en la producción y procesamiento de **Tenebrio molitor** (gusano de la harina). Aunque por ahora se centran en otros sectores, están en proceso de expandirse al mercado alimentario humano.

En el ámbito comercial, la tienda valenciana **Insectum** ofrece una amplia gama de productos a base de insectos, como harinas, insectos deshidratados, barritas proteicas y galletas.

Suiza

En Suiza, el interés por los insectos comestibles está en aumento. La web **Gourmet Bugs** busca desmitificar la entomofagia y promover su consumo mediante alimentos producidos localmente. Entre sus productos destacan los **grillos cubiertos de chocolate y pastas enriquecidas con insectos**.

Una breve historia del consumo de insectos hasta la actualidad

Alemania

Aunque la entomofagia no es parte de la gastronomía tradicional alemana, el país ha estado explorando los insectos como fuente alternativa de proteínas. En Berlín, el restaurante **Mikrokosmos** ha sido pionero en la incorporación de insectos en su menú, con platos como:

- **Fritto Misto:** mezcla de insectos fritos con hierbas y salsa casera.
- **Chapulines (grillos estilo mexicano):** grillos marinados con lima, chile, cilantro fresco y cebolla.

La tienda online **SnackInsects** lleva años comercializando insectos comestibles en Alemania, con productos como **gusanos de la harina cubiertos de chocolate y snacks de grillos**.

Conclusión

Esperamos que esta unidad haya proporcionado una introducción útil a la entomofagia y a las primeras etapas de la integración de los insectos comestibles en la gastronomía europea. A medida que crece la conciencia sobre la sostenibilidad alimentaria, es probable que los insectos jueguen un papel más relevante en el sistema alimentario global, ofreciendo nuevas posibilidades culinarias ecológicas e innovadoras.