

COMER INSECTOS EN LA ESPAÑA DEL SIGLO XXI: NECESIDAD O TENDENCIA

EATING INSECTS IN SPAIN IN THE 21ST CENTURY: NECESSITY OR TRENDY

Cecilia Esteban Redondo *

Universidad de Murcia (España)

Resumen

Desde finales del siglo XX una nueva forma de relacionarnos con los alimentos genera un nuevo medio construido culturalmente, con consecuencias directas sobre el medio. En este nuevo contexto se prima el modo de producir, elaborar y manipular los alimentos que consume la población, para respetar y cuidar el medio ambiente y la salud de los consumidores. Aparecen *nuevos alimentos* en las sociedades europeas de la mano de la globalización: los insectos. Ante el panorama de destrucción de la naturaleza, y pretendiendo paliar los daños hechos al medio en el que vivimos, se intentan recuperar ambientes y ámbitos que conforman un modo de vida que fue desdeñada y ahora se considera *ecológica, sostenible y respetuosa con el medio ambiente*. Tal vez en este intento de *recuperación* tienen cabida los insectos como *linkers* entre el pasado y el futuro.

Palabras clave: conciencia de consume, insectos comestibles, tendencia de entomofagia, sostenibilidad medioambiental, alimentación saludable

Abstract

Since the ending of the 20th century, a new way to connect to food has generated a new culturally constructed environment, with direct consequences on the environment. In this new context, the way of producing, preparing and handling the food consumed by the population prevails, in order to respect and care for the environment and the health of consumers. New foods appear in European societies thanks to globalization: insects. Faced with the panorama of Nature destruction, and trying to mitigate the damage that has been done to the environment in which we live, nowadays we are trying to recover environments and areas that make up a way of life that was neglected and, at the present time, it is considered ecological, sustainable and respectful with the environment. Perhaps in this recovery attempt, insects have a place as linkers between the past and the future.

Key words: consumer awareness, edible insects, entomophagy trendy, nourishment, environmental sustainability, healthy food

* Doctora en Antropología Social por la Universidad de Murcia (España). Profesora en el área de Antropología Social, departamento de Ciencia Política, Antropología Social y Hacienda Pública de la Universidad de Murcia (España).

INTRODUCCIÓN

El 1 de Enero de 2018 entró en vigor la legislación relacionada con los nuevos alimentos que se pueden consumir en España (y Europa) entre los que se encuentran los insectos. Hasta ese momento y desde 2013, se han creado en nuestro país empresas destinadas a la producción de insectos para el consumo de animales. Empresas que se han ido adaptando para dirigir el producto final “también” al consumo humano.

Alegando su aporte nutricional y la escasez de alimentos que se hará patente en un horizonte cercano (2030), así como la sostenibilidad de los mismos (Ramos-Elorduy, 2009; Malaise & Latham, 2014; Milani, Parker et al., 2016; Guzmán Mendoza, 2016; Hartman & Siegrist, 2016; Berg, Wendin et al., 2017), desde la FAO¹ se viene señalando la necesidad de que las poblaciones de las sociedades desarrolladas se vayan acostumbrando a reconocerlos como un producto más de su dieta alimentaria. Pero ¿realmente vamos a comer insectos? ¿Por qué son necesarios desde el punto de vista nutricional en las sociedades de la abundancia? ¿Acaso no estamos comiendo bien? ¿Por qué necesita nuestra sociedad “sustituir” la carne animal por la de los insectos? Si una particularidad que acrecienta su valor como buenos “sustitutos” de las proteínas animales es el hecho de que son un producto sostenible y respetuoso con el medio ambiente, ¿mantienen dicha característica cuando son producidos en granjas especializadas, o cuando son trasladados desde miles de kilómetros de distancia para que los tengamos en nuestra mesa?

Nutritivos, proteínas animales, escasez, sostenibles, sustitutos... En España actualmente se plantea un interrogante: ¿el consumo de los insectos se está introduciendo como necesidad nutricional o como tendencia alimentaria? Hoy en día lo sostenible y respetuoso con el medio ambiente identifica y distingue a un grupo de personas concienciadas con la puesta en marcha de un cambio en los hábitos de vida cuyo objetivo es, también², proteger al planeta. Por otro lado, la FAO esgrime cuestiones de “necesidad” alimentaria, argumento que no se tiene muy claro en una sociedad de la abundancia en la que se desperdician anualmente toneladas de alimentos. ¿Qué parte de tendencia y qué parte de necesidad hay en incorporar los insectos a la alimentación humana en las sociedades occidentales desarrolladas?

¹ Food and Agriculture Organization

² El término “también” se incluye porque, los cambios introducidos en los últimos años en los patrones alimentarios se orientan principalmente hacia la sostenibilidad y preservación de la salud.

CONTEXTUALIZACIÓN DE LOS CAMBIOS EN LA DIETA ALIMENTARIA

El *Estudio de los siete países* (Keys *et al*, 1980) y el *Estudio de China* (Colin Campbell y Campbell), son dos de las investigaciones destacables del siglo XX que relacionan alimentación y salud. Con defensores y detractores, el trabajo de Ancel Keys contribuye a la preparación del contexto social en el que, los países económicamente desarrollados del momento (mediados del siglo XX) van a dar un giro en cuanto a su forma de alimentarse. El concepto de “dieta mediterránea” toma fuerza y se erige, de nuevo, en una forma de vida que irá más allá de la zona geográfica a la que se asocia. Dicha investigación junto con la realizada por Collin Campbell refuerzan la idea de vincular la alimentación con la salud, con lo que, ya entrado el siglo XXI, y casi terminando la segunda década del mismo, gobiernos e instituciones de diversa índole (como en España) han asumido, y así lo reflejan, el papel de concienciar a la población en la necesidad de seguir una alimentación adecuada para mantener la salud. Así mismo, en los países en los que la esperanza de vida es mayor, éste ha sido un factor adicional que se ha transmitido relacionado con la calidad de vida de las personas mayores. De esta forma, alimentación y salud han pasado a ser aspectos importantes en las sociedades de los países desarrollados del mundo occidental en el siglo XXI.

No obstante, y centrando la atención en la producción de los alimentos que se consumen en estas sociedades, los dos estudios citados anteriormente, también han supuesto un hito que relaciona alimentación con el medio ambiente ya que divulgaron el mensaje de la necesidad de centrar la alimentación en el consumo de productos de la zona, frescos y naturales, frente a los procesados o refinados. De este modo, se comenzó a vincular un tipo de alimentación, basada en el consumo de determinada clase de productos, con el respeto al medio ambiente, emergiendo el concepto de “alimentación sostenible”, respetuosa y cuidadosa con el medio.

Una nueva forma de relacionarnos con los alimentos que se introdujeron en el mercado en la segunda mitad del siglo XX (procesados, industriales, OGM, etc.) generó un nuevo medio construido culturalmente: aumentaron las superficies de terreno cultivadas, surgieron y se desarrollaron los polígonos industriales en las afueras de los núcleos de población, se introdujeron en los hogares aparatos que pudieran almacenar alimentos durante meses. Ello ha tenido consecuencias directas sobre el medio por su gran demanda en la sociedad de consumo y el fenómeno de la globalización que, entre otros factores, han ido contribuyendo a la cada vez más fehaciente visibilización de los efectos (ya notables)

del calentamiento global del planeta. Pero a finales del siglo XX y a principios del XXI, se empezó a desarrollar un nuevo movimiento de concienciación a cerca de lo que comen las personas en estas sociedades, cómo se produce y qué repercusiones tiene sobre la salud y el medio ambiente, así como una nueva forma, de nuevo, de relacionarnos con los alimentos y el medio físico. Frente a los nuevos alimentos procesados o manipulados genéticamente, se desarrollan y toman auge los alimentos ecológicos y las denominaciones de origen como garantía de la calidad del producto elaborado y lo que la cercanía en la producción del mismo supone (confianza en el modo de producción, elaboración y manipulación, al ser de la zona).

En un nuevo contexto en el que se prima el modo de producir, elaborar y manipular los alimentos que consume la población, para respetar y cuidar el medio ambiente, así como para cuidar la salud de los consumidores, aparecen “nuevos alimentos” en la sociedad europea de la mano de la globalización: los insectos.

Bajo las premisas de la nutrición, la salud y la seguridad alimentaria (mayor escasez de alimentos por el aumento progresivo de la población mundial), la FAO lleva años transmitiendo el mensaje de la necesidad de que todas las sociedades del mundo los incluyan en su dieta. Ante esta perspectiva, y con el impacto que han experimentado este tipo de alimentos en España, se expone a continuación un análisis de los mismos como necesidad alimentaria y como alimento saludable, y respetuoso con el medio ambiente.

NECESIDAD DE CONSUMIR INSECTOS EN LA ESPAÑA DEL SIGLO XXI: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SALUD

Alimentación y Salud

En las últimas décadas del siglo XX la FAO, como organismo especializado en cuestiones relacionadas con la alimentación y la agricultura y, entre cuyas funciones está la de realizar actividades orientadas a terminar con el hambre en el mundo, comienza haciendo público el mensaje de que, cada vez hay una mayor escasez de alimentos por el aumento progresivo de la población mundial. Se empieza a tener conocimiento de las investigaciones que se están realizando y que alientan a las sociedades, sobre todo a las del mundo desarrollado, a realizar cambios en sus hábitos alimentarios. Esto es, los modelos del comportamiento alimentario que están funcionando en tales sociedades están llevando a sus poblaciones a

alcanzar estados de salud entrampados en una situación altamente dependiente de sus instituciones sanitarias. La proliferación de enfermedades cardiovasculares, ENT (enfermedades no transmisibles, pero en cierta manera “contagiosas”) y el aumento de casos de cáncer (cuyo diagnóstico y, por ende, reconocimiento de un deterioro de la salud, suele asociarse al azar, “la lotería”: “¿por qué a mí?”), parecen ser factores concluyentes para que gobiernos e instituciones como los de España empiecen a tomar decisiones y a actuar para llevar a cabo los cambios necesarios al respecto. Se impulsan campañas publicitarias sobre hábitos saludables dirigidas a la población en edad escolar. Es en estos centros educativos en los que primero se actúa retirando la repostería industrial de las cantinas de tales lugares. A la vez, se informa a los padres que hacen uso de los comedores escolares, del tipo de menú diario que se sirve en ellos, así como de las calorías que contiene cada plato.

El grueso de las poblaciones de estos países va envejeciendo debido a la prolongación de la Esperanza de vida (80,4 para los hombres y 85,7 para las mujeres) (INE, 2018)³ y se convierte en un grupo de población con un perfil característico en cuestiones de salud; personas tendentes a padecer enfermedades relacionadas con el envejecimiento además de otras adquiridas y desarrolladas por los hábitos de vida llevados a lo largo de su vida, junto con las enfermedades desarrolladas por razones genéticas. Debido a ello, y pensando también en las partidas económicas que dichos gobiernos tendrán que destinar a un *futuro cuidado*, se hace pertinente actuar sobre las maneras de actuar de la población en relación con los hábitos de vida en general y los hábitos alimentarios en particular. En estas sociedades desarrolladas se ha institucionalizado y protocolizado la manera de actuar con respecto al ámbito de la salud en lo relativo a los tratamientos y a la asistencia. Por eso, a partir de las informaciones proporcionadas por la FAO (alimentación) o EUROSTAT (población) se empieza a poner en práctica todo tipo de actuaciones dirigidas a fomentar el cambio en los hábitos mediante un modelo de comportamiento basado en la “prevención”.

El 25 de septiembre de 2015, los telediarios de España emitieron la noticia de que la OMS publica un informe en el que indica que los españoles “son unos de los más sanos de Europa” (OMS, 2015), haciendo referencia a la esperanza de vida y a la reducción de las muertes prematuras en Europa. Varios son los factores que contribuyen a dicha situación:

³ INE, Informe (en www.ine.es: 06: Publicaciones y Servicios/Publicaciones de descarga gratuita/Mujeres y hombres en España/Salud (actualizado a 14 de septiembre de 2018)/4.1 Esperanza de vida: “... disminuciones en la probabilidad de morir debido a los avances médicos y tecnológicos, reducción en las tasas de mortalidad infantil, cambios en los hábitos nutricionales y estilos de vida, mejora en los niveles de las condiciones materiales de vida y en la educación, así como el acceso de la población a los servicios sanitarios.”

el sistema sanitario, la alimentación (haciendo especial mención a la dieta mediterránea) y los hábitos de vida saludable que se siguen en España. Pero, se alerta también de que, el “avance” del sobrepeso/obesidad, así como el aumento del consumo de alcohol “pueden enturbiar esas cifras en el futuro”. Estos son objetivos establecidos para el programa SALUD 2020 de la OMS (WHO). En el Informe Anual de los Sistemas de Salud 2016, realizado en España, se observa cómo, la obesidad en España se ha estabilizado (Ministerio de Sanidad, 2017: 21) , reconociendo la OMS en el informe de 2018 (Es hora de Actuar) que son los países de ingresos medianos y bajos los que alcanzan un mayor índice de obesidad en su población, con lo que es importante que los gobiernos activen programas de actuación para que dichas tasas se reduzcan, como está pasando en España.

La OMS señala, como objetivos importantes del nuevo milenio, entre otros, los relacionados con la salud, la educación alimentaria en las primeras edades del desarrollo de la persona, desde antes incluso que el nacimiento, fomentando así la idea de la prevención de la enfermedad e inculcando en la población unos hábitos alimentarios saludables, concebidos como patrones de comportamiento no sólo alimentario sino también sociales, y cuyo objetivo sea alcanzar un estado óptimo de salud fomentado por: la alimentación, la actividad física, las relaciones sociales y laborales (ya que todo ello también contribuye a mantener el cerebro en buen estado de salud, importante para el envejecimiento de la población) y, sin olvidar la repercusión que todo ello tiene en cómo concebimos nuestra relación con el medio ambiente físico en el que actuamos. En mayo de 2014 se celebra la 67 Asamblea Mundial de Salud en Ginebra y en el Informe que se publica en 2015 sobre envejecimiento y salud se propone el fomento de la funcionalidad de las personas como medio para conseguir un bienestar en la vejez, y teniendo en cuenta a la propia persona en sus entornos físico, social y normativo. De esta manera, se observa cómo son muchos los factores, junto al de la alimentación (pero no principalmente ésta ni solamente ella) los que han de tenerse en cuenta para promocionar la salud de la población en la sociedad del siglo XXI.

Los insectos como *nuevos alimentos* en la España del siglo XXI

Se incide en las ventajas nutricionales (Ramos-Elorduy y Viejo Montesinos, 2007; Ramos-

Elorduy, 2009; Malaise & Latham, 2014; Milani, Parker et al., 2016; Guzmán Mendoza, 2016; Hartman & Siegrist, 2016; Berg, Wendin et al., 2017; Gere, Zemel, Radvany, Moskowitz, 2017), y de sostenibilidad de “algo” que viene siendo producto alimenticio desde los “primeros homínidos”, cuya alimentación era principalmente frugívora y se complementaba con la ingesta de pequeños insectos como hormigas, larvas de mariposa, escorpiones, saltamontes, etc. Como seres omnívoros y que podemos ingerir proteínas animales, nuestro organismo puede digerirlos por lo tanto, la no tolerancia estará relacionada con otro tipo de factores entre los que se han de tener en cuenta los culturales, en los que entran en juego sentimientos y sensaciones como la aversión (sentimiento de rechazo), el asco (sensación física de desagrado), o el temor (sensación de angustia), que van a primar en la toma de decisiones a la hora de elegir reconocer como nutrientes este tipo de productos “otra vez”. Las emociones se pondrán por encima de las necesidades nutricionales a la hora de escoger este producto como parte integrante de un plato que se prepare para comer, por lo menos en un principio.

Por eso, principalmente habrá que trabajar en cambiar la *asociación* emocional negativa que se da en la relación persona-insecto para que sea positiva, no sólo como alimento altamente nutricional sino también como producto sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

En nuestra sociedad prolifera la variedad y cantidad de alimentos que están a nuestro alcance como consumidores. Todos ellos consumibles y que han recibido el “visto bueno” de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), lo que no quiere decir que todas las personas consuman de todo lo que hay en el mercado. En los últimos años se han establecido categorías de alimentos según el modo de producción. Así se distingue entre funcionales, ecológicos, industriales ó procesados, por ejemplo. También se han creado elementos que asocian los distintos tipos de alimentos con determinadas características no sólo de salud sino también con la protección del medio ambiente, y han aparecido las etiquetas que visualizan a los alimentos ecológicos e informan sobre su forma de producción, las denominaciones de origen que lo hacen sobre de la cercanía del origen del producto, o las de los alimentos sin gluten que informan sobre las características propias del alimento o producto a consumir. De esta manera los insectos irrumpen en el mercado de consumo de las sociedades desarrolladas catalogados como productos alimenticios que, además de ser *nuevos alimentos*, son “nutritivos y saludables”, por la condición de “limpios” que se reconoce como inherente al propio animal por su forma

de producción (o, deberíamos decir, “recolección”)⁴.

En este punto es en el que los insectos, concebidos como alimentos nutritivos, saludables y sostenibles, tienen un hueco en esta sociedad en la que se están integrando como nuevos alimentos. Cada cultura crea su propio contexto terapéutico y elabora soluciones para resolver los problemas de salud (Álvarez Munárriz, 2014), y nuestra sociedad actual parece que tiende a introducir la idea de *prevención* en el ámbito de la salud. Ello implica enfocar en los hábitos el trabajo a desarrollar, mediante la concienciación del contexto socioeconómico en el que nos encontramos. De esta manera, la persona actuará por sí misma para redirigir su manera de actuar tanto en lo que se refiere a sí misma, como a su relación con los demás y con el medio en el que se encuentra, con el objetivo final de construir un contexto vital en consonancia con su esperanza de vida.

VISIBILIZACIÓN DE LOS INSECTOS COMO ALIMENTOS

En 2013 la FAO (OMS) publica un estudio realizado acerca de la posibilidad de considerar los insectos como alimento del futuro ante la previsible falta de alimentos de la población mundial. En 2015 y 2016, la EFSA tiene publicaciones relacionadas con los riesgos que pueden presentar los insectos como alimentos. Y a finales del 2015, la Unión Europea hace público el Reglamento sobre “nuevos alimentos” en la Unión Europea en donde se citan a los insectos. Reglamento que adapta la Agencia de Seguridad Alimentaria española, AECOSAN⁵. Como ya se ha indicado, es el uno de enero de 2018 cuando empiezan a hacerse visibles como alimentos en España: en programas de restauración, medios de comunicación (televisión, radio y prensa escrita, así como páginas web), supermercados, etc.

La legislación favorable y reconocedora dentro de la legalidad del consumo de estos *nuevos alimentos* confirma la exteriorización del nuevo tipo de conducta desarrollada por la persona con respecto a la afinidad o no afinidad hacia este tipo de productos alimenticios; lo que *compartimos* con otras personas como parte integrante del grupo en el que nos encontramos.

El consumo de insectos está siendo, en las sociedades desarrolladas un tipo de consumo

⁴ La mayoría de las referencias bibliográficas que se encuentran al alcance en bases de datos y en la propia red, centran sus estudios en el valor nutricional de los insectos, comparándolo, en ocasiones, al consumo de distintos tipos de carne (ternera, pollo o cerdo) así como en distintas fases de desarrollo (huevo, gusano, adulto). (Gere, Zemel, Radvany, Moskowitz, 2017).

⁵ Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, AECOSAN (Agencia española de Seguridad Alimentaria, Consumo y Nutrición), Situación de los insectos en alimentación humana, en http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4257.pdf

“exhibidor”, “exteriorizado”, “visibilizado” e *identificador*, como perteneciente a un grupo, ya sea por formar parte de los “atrevidos”, de los “raros”, de los “transgresores” o de los que consideran este tipo de producto como lo más natural en cuanto a proteínas animales, sostenible y respetuoso con la naturaleza (Guzman Mendoza *et al*, 2016: 1).⁶

En una sociedad en la que cada vez hay una mayor gama de productos alimenticios, los insectos, considerados y aceptados como nutrientes, ya los tenemos en el circuito de comercialización utilizado por la industria alimentaria de manera directa. Se han introducido principalmente en entornos alimentarios de reconocida significación social: restaurantes de lujo, ferias de alimentación en donde se exponen platos elaborados con insectos como novedades gastronómicas, como “*delicatesen*” o como productos “*exóticos*”. Los hemos visto en la publicidad (anuncio agua Bezoya: hidrata tus prioridades, hidrata tu mente hidrata tus sentidos tus hábitos y tu tiempo, hidrata tus gustos; Anuncio de 2018 de la página web Kayak: cuando viajo, me gusta dejarme llevar. Muestra el viaje de una mujer joven a Tailandia y aparece comiendo un escorpión) y en programas de televisión de gran audiencia (Master Chef). Aunque el acceso a este nuevo tipo de alimentos es todavía esporádico y exclusivo; su consumo no cubre” necesidades alimenticias ni nutritivas” de la población en la que pretende introducirse.

Fotografía 1: Carrefour Murcia de Juan Carlos I.



Fuente: autora

En los últimos años se han estado preparando conocidos cocineros de nuestro país para el

6. Los autores indican: “Dado el creciente interés en la restauración ecológica y en modelos de desarrollo sustentables como la agroecología, los insectos se posicionan como un excelente punto de partida para desarrollar propuestas de desarrollo acordes con las necesidades de la sociedad actual” (Guzman Mendoza *et al*, 2016: 1).

pistoletazo de salida. En las páginas web de sus restaurantes no se ofertaban platos cocinados con hormigas culonas o saltamontes pero, acudían a la semana de la cocina de New York, junto con cocineros de México o de Australia (Bush Tucker Displays: comida nativos australianos Pitdjandara), en donde ya entonces, había restaurantes abiertos a la gente que incluían este tipo de platos. Desde 2013 encontramos páginas web que referencian el auge que estos *nuevos alimentos* empiezan a tener en Europa entre las personas insertas en el mundo de la restauración⁷. Hoy en día podemos buscar en la web y encontraremos ofertas de restaurantes en España para “probar” los insectos y lo plantean como un reto: ¿te atreves? Pero hace 3 años, en el 2015, si bien los cocineros españoles participaban en los encuentros internacionales que tenían lugar en México o en EEUU, no aparecía ninguna página web de sus restaurantes ofertando un plato de insectos como opción para consumir en su menú del día.

El 11 de junio de 2017, el programa 10 de la temporada de MasterChef5, uno de los de más audiencia en la temporada televisiva, tiene como ingrediente principal, los insectos. Los concursantes lo saben cuando retiran un paño blanco que tienen delante de ellos, sobre la mesa de trabajo. Los insectos son: larvas de escarabajo, de abeja, de la harina, de polilla, harina de langosta, grillos, saltamontes, hormigas y sal de insecto. Se percibe el desconocimiento y la aversión que muestran algunos de los concursantes por los gestos que hacen en su reacción al verlos, por los comentarios (“estarán muertos”, “lo que más me ha llamado la atención son los saltamontes. Yo los veo en el campo, ahí, monísimos. Pero eso de que alguien los fría y se los meta en la boca...”). Al decir los ingredientes, se sustituye la palabra “gusano” por la de “larva”, pero los concursantes sí que utilizan la palabra “gusano” cuando explican cómo han elaborado los platos. La actitud del jurado es totalmente diferente. El Chef invitado es Roberto Flore, italiano, que trabaja en Copenhague, en el Nordic Food Lab. Comentarios como “Hay que poner sabor, no sólo la forma del insecto”, “Hay que entender el producto para poder prepararlo”. Reproches como jurado a los concursantes a la hora de utilizar los ingredientes, que han elaborado los platos sin que se vieran los insectos: “Tenías que poner los insectos como ingrediente principal”, “Si esto lo abre un cliente y lo ve, se va corriendo si no sabe lo que es”, “Te ha faltado entender un poco la prueba. Hay una falta de pensamiento...”, “Los insectos no me saben, se percibe que lo de los insectos te tira para atrás y has intentado esconderlos”, a lo

7.http://www.cienciaplora.com/divulgacion/belgica-autoriza-consumo-insectos-como-alimentos_2013122400065.html/
http://cultura.elpais.com/cultura/2013/10/31/actualidad/1383246424_340983.html.

que el concursante responde con: “Es la primera vez que trabajo con ellos (insectos) y creía que era una manera correcta (de utilizarlos)”.

Significación real de la introducción de los insectos en la dieta

La globalización ha fomentado e incrementado la movilidad de las personas por todo el mundo. Los viajes que se realizan a zonas en las que se consumen insectos de manera ordinaria (México (en estados como Oaxaca, por ejemplo), Australia (en las zonas donde viven los aborígenes como los Pitjantjara del desierto), el Sur de África (Mozambique, Angola, entre otros), Tailandia, Laos o Bali, en Indonesia. Todas son zonas lejanas y diferentes a nuestra sociedad occidental y que, catalogadas como “*destinos exóticos*” ofrecen, tanto a turistas como a profesionales en viajes de trabajo, la posibilidad de llevar a cabo la cata de los insectos en contextos diferentes. Además, estamos en una sociedad que valora positivamente la ampliación de experiencias (nuevo tipo de turismo⁸: nuevas experiencias, nuevas emociones) y la degustación de “estos nuevos alimentos” refuerza esta percepción.

Se observa cómo, el consumo de estos alimentos se está llevando a cabo de manera restringida y en entornos con unas características muy concretas y que asignan al consumidor una *significación social* e identitaria, específica. Se muestran en contextos y situaciones esporádicas, relacionadas con momentos de exposición social (programa de televisión, alta restauración utilizada para momentos esporádicos, excepcionales, puntuales) que hacen visibles, *significan*, unas características distintivas de las personas que los consumen.

La frontera cultural que supone el tabú entre lo que es comestible y lo que no lo es, se queda a un lado en pos del reconocimiento social que otorga: se distingue a la persona que accede a esos lugares al consumir alimentos *exóticos* y *exclusivos*; son *innovación*, *tendencia*. Se identifica a la persona con características como *atrevida*, *decidida*, *osada*, al aceptar y conseguir superar el reto que supone “*probar*” este tipo concreto de alimentos, aunque sea de manera *extraordinaria* o *eventual*, ya que son consumidos en ocasiones especiales, creadas o aprovechadas para “*ser vistos*” *socialmente*. El consumo de los mismos supone también una *identificación* de la persona con un *estilo de vida* próximo a la Naturaleza ya que este tipo de alimentos están asociándose con productos *respetuoso* con el medio ambiente (Guzman

⁸ La página web de viajes KAYAK, inserta en uno de sus anuncios del 2018 una imagen en la que la protagonista come un escorpión comprado en un puesto de la calle. En el anuncio se ve el siguiente mensajes: “¿Viajar sola? ¡Mola! ¿Qué tal la comida?” Mientras se ve a la protagonista cogiendo el escorpión insertado en un palo, como se venden en España las manzanas caramelizadas en los puestos de la feria. Y se escucha: “Para mis planes de viaje, me gusta dejarme llevar”.

Mendoza *et al*, 2016) por la forma en que se producen y, por tanto, relacionados con una alimentación sostenible⁹.

En la población española se percibe una confianza depositada en instituciones que vigilan y velan por su salud, en relación con las características y las condiciones en las que han de estar los productos de consumo alimentario (AECOSAN), que están en el mercado para consumo humano. Por ello, no se percibe como riesgo para la salud desde un punto de vista nutricional aquel que pueda estar asociado con el sistema de producción de estos nuevos alimentos y por tanto, la aceptación o no de los insectos como nutrientes será cuestión del tipo de relación que se establezca con los mismos más que de la percepción de peligro para la salud.

Se observa cómo se va desarrollando una forma de relacionarse con estos nuevos alimentos que va modelando, en función de la mayor o menor proximidad, afinidad o “adherencia” (Douglas, 1998: 98), a las tendencias del momento, y no sólo en función de gustos y preferencias.

Consumo de insectos en las sociedades occidentales y sostenibilidad

En el 2013 se establece en Coín, Málaga, la primera empresa que exporta insectos a Alemania, Francia y Países Bajos dirigida por dos franceses (Laetitia Giroud y Julien Foucher)¹⁰, ya que en esos países si que hay legislación que permite el consumo de los insectos. Suministran principalmente: grillos, gusanos de la harina y larvas de mosca. Animales que se pueden criar en España para consumo de animales. No obstante, y esperando la nueva legislación que estaba por llegar, este tipo de empresas se estaban preparando para poder vender sus productos para el consumo humano. Y una vez permitido este tipo de comercialización, nos hemos encontrado con que, como sucede con otro tipo de productos alimenticios (por ejemplo, la naranja o el tomate), no sólo se producen (porque en este caso no podemos utilizar el término *recolección*) en nuestro entorno sino que se están importando desde lugares como Francia¹¹ o Tailandia. Tanto si

⁹ En este caso se tendría que tener en cuenta si han sido producidos en un entorno cercano al lugar de consumo evitando los problemas que genera al medio ambiente el traslado de los mismos desde los lugares de producción originarios, como puede ser la procedencia de la mayor cantidad de los insectos que estamos consumiendo en la actualidad: Tailandia o Vietnam.

¹⁰ www.laopiniondemalaga.es/municipios/2015/11/30/coin-constituye-principales-productores-insectos/812348.html

¹¹ Los productos comercializados en el Carrefour provienen de Francia.

son producidos en granjas como si son importados, “diluyen” la característica de *sostenibilidad* e incrementan el valor del producto por ser algo escaso¹² en el lugar de consumo, además de mantener su categoría de exótico o innovador. Las grandes distancias requeridas para poder hacer posible la oferta de estos nuevos alimentos sociedades como la española no disminuye las emisiones de gases perjudiciales a la atmósfera, con lo que, desde este punto de vista, se debería de hablar con cautela al referirse a este tipo de productos como *sostenibles* en las sociedades occidentales en las que mayoritariamente se importan. Por esta razón, no se podría hablar al consumir insectos, de una *alimentación sostenible y respetuosa con el medio ambiente*.

CONCLUSIONES

Los insectos ya están presentes en la industria alimentaria de la España del Siglo XXI. Su *novedad* viene acompañada por la forma en que se producen, procesan y elaboran a la hora de hacerse visibles en nuestras mesas, como ingredientes alimenticios, aunque, tal vez, sea precisamente eso, la *visibilidad*, lo que les confiere novedad alimentaria. Como en otros países occidentales, hace tiempo que se optó por apartarlos de una forma de vida vinculada con el campo, lo rural y lo tradicional, a la vez que se iba creando un paisaje aséptico, limpio y sin insectos, identificado con modos de vida más evolucionados y desarrollados en los que los insectos no tenían cabida.

Ante un panorama de destrucción de la naturaleza, y pretendiendo paliar los daños hechos al medio en el que vivimos, se intentan recuperar ambientes y ámbitos que forman parte de esa forma de vida que fue desdeñada y ahora se considera *ecológica, sostenible y respetuosa con el medio ambiente*. Tal vez en este intento de *recuperación* tienen cabida los insectos como *linkers* entre el pasado y el futuro pero, ¿los tenemos que aceptar ahora, o podemos rechazarlos como recurso alimenticio y sostenible?

¹² Como indica Ramos-Elorduy (2009), son las zonas tropicales en las que los insectos se producen de manera natural y en mayores cantidades que en las zonas donde se localizan los países occidentales. En éstas, los insectos son un tipo de animal estacional y que se da en pequeñas cantidades. Razón por la cual, si se han de consumir como alimento, no bastará con “buscarlos” en sus lugares naturales sino que se tendrán que producir en granjas, como otro tipo de animales de consumo humano, con las consiguientes inversiones energéticas que dicha producción demande.

BIBLIOGRAFÍA

Álvarez Munárriz, L. (2014) “El modelo neurobiológico de la conciencia”, *Revista de Antropología Iberoamericana*, Volumen 9, nº1, pp. 9-24.

Berg, J. et al. (2017). “State of the Art Report: Insects as Food and Feed”. *Scholars Research Library, Annals of Experimental Biology*, vol. 5, nº 2, pp. 37-46.

Bizé, V. (1997) “Les insectes, une ressource alimentaire d’avenir?”. *Insectes*, vol. 106, nº 3, pp. 10-13.

Colin Campbell, T., Campbell, T. M. (2012). *El estudio de China. Efectos asombrosos en la dieta, la pérdida de peso y la salud a largo plazo*. Dallas: BenBella Books.

Costa Nieto, E.M., Ramos-Elorduy, J. (2006) “Los insectos comestibles de Brasil: Etnicidad, diversidad e importancia en la alimentación”. *Boletín Sociedad Entomológica Aragonesa*, nº38, p. 423-442.

Douglas, M. (1998) *Estilos de Pensar. Ensayos críticos sobre el buen gusto*, Barcelona: Gedisa Editorial

EFSA (2015) “Scientific Opinion on a risk profile related to production and consumption of insects as food and feed”, *Journal. EFSA*, vol. 13, nº 10.

EFSA (2016) *Insects as food and feed: what are the risks?* Published on European Food Safety Authority. <http://www.efsa.europa.eu/en/print/press/news/151008a>

FAO (2013) “Edible insects - future prospects for food and feed security, 2013”. *FAO Forestry Paper*, nº. 171.

FAO. *La contribución de los insectos a la seguridad alimentaria, los medios de vida y el medio ambiente*. En www.fao.org/forestry/edibleinsects.

Gere, A., Zemel, R., Radvany, D., Moskowicz, H. (2017) “Insect Based Foods a Nutritional Point of View. Nutrition & Food Science”, *International Journal*, Juniper Publishers.

Guzman, Mendoza et al. (2016) “La riqueza biológica de los insectos: análisis de su importancia multidimensional”, *Acta Zoológica Mexicana*, vol. 32, nº 3.

Halloran, A., Hanboonsong, Y., Roos, N., Bruun, S. (2017) “Life cycle of cricket farming in north-eastern Thailand”. *Journal of Cleaner Production*, nº 156, pp. 83-94.

Hartmann, C., Siegrist, M. (2016). “Insects as food: perception and acceptance. Findings from current research”. *Ernährungs Umschau*, vol. 64, nº3, pp. 44-50.

- Katsarova, I. (2016) “Tackling food waste. The EU’s contribution to a global issue”. *EPRS European Parliamentary Research Service*, November.
- Keys, A. et al. (1980) *Seven Countries. A multivariate analysis of death and coronary heart disease*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Linazasoro, G., (2011) *Alimentos para una buena salud cerebral*, Fundación Genes y Gentes, Programa “Encuentro con Expertos”.
- Malaise, F., Latham, P., (2014), “Human consumption of Lepidoptera in Africa: an updated chronological list of references (370 quoted!) with their ethnozoological analysis”, *Geo-Eco-Trop.*, vol. 38, nº 2, pp. 339-372.
- Milani, P., Parker, M., Kreis, K., Wittenbrink, W., et al. (2016) “Six Legs to Nutrition: An New Old Food Source. Sight and Life”, vol. 30, nº 2, pp. 112-116.
- Ministerio de Sanidad, Asuntos Sociales e Igualdad (2017) *Informe Anual del Sistema Nacional de Salud 2016*, Informes, Estudios e Investigación, en <http://www.msssi.gob.es/estadEstudios/estadisticas/sisInfSanSNS/tablasEstadisticas/InfAnSNS.htm>
- OMS (2015) *Informe Mundial sobre el envejecimiento y la salud*, OMS, en www.who.int
- OMS (2018) *Informe de la Comisión Independiente de Alto Nivel de la OMS sobre Enfermedades no Transmisibles CARG, Es hora de Actuar*.
- Quirce, Q., Filippini, V., Micó, E. (2013) “La utilización de los insectos en la gastronomía, un taller nutritivo”. *Cuadernos de Biodiversidad*, nº 43, pp. 11-21.
- Ramos-Elorduy, J., Viejo Montesinos, J.L. (2007) “Los insectos como alimento humano: Breve ensayo sobre la entomofagia con especial referencia a México”, *Bol.R.Soc.Esp. Hist.Nac.Sec.Biol.*, vol. 102, nº 1-4, pp. 61-84.
- Ramos-Elorduy, J. (2009) “¿Los insectos se comen?”, *Ciencia de boleto 9*, Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- REGLAMENTO (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2015 relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) nº 1852/2001 de la Comisión.

Recepción: 2-12-2018

Aceptación: 30-12-2019