

El pan de insectos ya es una realidad (y es una noticia muy importante)



No hay más sordo que el que no quiere oír. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

lleva años diciendo que nos pongamos a **comer insectos** como si no hubiera mañana. Que tienen proteínas, que son sanos, que están ricos (eso dicen) y que, además son sostenibles. Además, se presentan como un alimento que puede ayudar a solucionar las hambrunas en todo el mundo. Pero, claro, por un lado están lo que dicen desde arriba y, por otro, nuestra cara de disgusto cada vez que nos propone hincarle el diente a un saltamonte o una hormiga...

No obstante, siempre hay pioneros capaces de ponerse el mundo

por montera y lanzarse a descubriarnos a los escépticos que no pasa nada por comerse un puñadito de insectos... Ha sido una panadería finlandesa, **Fazer Bakeries**, la que se ha encargado de llevar los primeros panes con bichitos en su receta a las tiendas del país.

El **pan de grillos** de Fazer contiene una harina hecha a base de estos animalitos y, aunque parezca una simple anécdota, tiene su importancia, porque es el primer gigante de la alimentación mundial que incluye en sus establecimientos un producto hecho a base de insectos.

¿Cómo se prepara el pan? Lo que se hace es secar y triturar grillos del hogar para añadirlos a una harina de trigo a partir de la cual se elabora el pan. **Cada hogaza contiene alrededor de 70 grillos**, lo que parece una gran cantidad, pero que, en realidad, solo cuentan como un 3% del total del peso del pan. En esta primera experiencia de Fazer han preferido triturar completamente los grillos para no dejar tropezones, al considerar que podría ser “demasiado”. De hecho, la influencia sobre el sabor es imperceptible.

Desde Fazer explican que comenzaron a desarrollar este pan durante el verano para ser los primeros en aprovechar que **en Finlandia, desde el 1 de noviembre pasado, es posible vender insectos como comida**. “Se trata de un campo muy emocionante. Aún no sabemos qué es lo que nos traerá en el futuro, pero queremos estar seguros de no haber perdido el tren”, comentó Markus Hellström, director de la compañía, al medio local Talouselämä.

Por si quedara alguna duda, Juhani Sibakov, jefe de innovación en Fazer Bakeries, también llama la atención sobre las propiedades nutricionales de los grillos del hogar. **“Constituyen una buena fuente de proteínas y, además, los insectos tienen ácidos grasos, calcio, hierro y vitamina B12**. La humanidad necesita nuevas formas de nutrición sostenibles y los insectos lo son”, explica. El precio de este pan tan

especial arranca desde los 3,99 euros por hogaza y da la impresión de que va a ser un camino que va a tener bastante miga, nunca mejor dicho.

Fuente: vida-estilo.