**Insectos: la comida del pasado ideal para el futuro**

**Ciudad de México, a 23 de enero de 2020**.- “Insecto” ¿puede ser un alimento? Sí, y uno de los mejores que nos ha ofrecido la tierra, pero por diversas razones ha sido dejado en segundo plano, por lo menos hasta ahora.

Más allá del halo de negatividad que rodea a los insectos, desde hace miles de años, en distintas latitudes alrededor del mundo, han sido los ingredientes principales en muchas civilizaciones, e incluso son considerados como manjares en algunos casos, como el de México.

La cultura prehispánica tenía un acercamiento distinto hacia la entomofagia[[1]](#footnote-0). En principio, no existía un término afín a la palabra “insecto” en estas culturas. *Los tzeltales*, por ejemplo, utilizaban los atributos de cada especie de insectos y lo empleaban para adjetivar las habilidades de un ser humano, hecho que aún se mantiene con ligeras modificaciones en el habla contemporáneo, en frases como “fuerte como hormiga, organizado como abeja o bello como mariposa”[[2]](#footnote-1).

Además, los insectos aún forman parte de deliciosos platillos en diversas regiones en México. Como cualquier ingrediente, cada insecto se busca por sus sabor, textura, olor y color, para añadirse a una receta o platillo. En nuestro país, se consumen diversos tipos de insectos según la región, desde coleópteros como escarabajos, himenópteros como avispas y hormígas, hasta hemípteros y ortópteros, como chinches y chapulines respectivamente, por lo que pueden formar parte de un mole poblano y hasta un guacamole.

Al ser una fuente de proteína de gran eficiencia (incluso mayor que la del pollo, pescado y la carne de res en algunos casos, con 55 a 65 por ciento de proteínas de buena calidad), los insectos pueden sustituir prácticamente a cualquier tipo de carne en muchos platillos, principalmente aquellos de gran tradición, como el mole, las enchiladas, los chiles rellenos y casi cualquier receta que forma parte de la gastronomía mexicana, incluyendo a los tamales.

Es por eso que Fundación Herdez –institución filantrópica preocupada por la investigación, difusión y preservación de la gastronomía mexicana por más de 30 años–, con motivo del Día de la Candelaria, impartirá el curso “...de insectos tus tamales” los próximos 28, 29 y 30 de enero, para finalizar con un recorrido especial por el Mercado Agroecológico de Tlaxcala el 31 de enero; el chef Irad Santacruz Arciniega será el encargado de transmitir sus conocimientos para que los asistentes aprendan a preparar diversas recetas de tamales utilizando insectos como el ingrediente principal, no sólo para mostrar su versatilidad, sino para descubrir los sabores y aromas que los acompañan a través del mestizaje culinario presente en estos platillos.

Comer insectos ya no sólo se trata de un gesto exótico o atípico; éstos reavivan una herencia culinaria que ha sobrevivido durante cientos de años en el imaginario de diversas culturas, además de convertirse en una opción, una alternativa ante las urgencias del presente, ya sean climáticas o alimentarias, que pueden hacernos pensar en un futuro más sustentable, más saludable y, por supuesto, más rico.

* [Facebook](https://www.facebook.com/Fundaci%C3%B3n-Herdez-AC-187297011323266/)
* [YouTube](https://www.youtube.com/channel/UCDWei_PNViQ4M0BopdMGUHA)

**ACERCA DE FUNDACIÓN HERDEZ**

Fundación Herdez, A.C. es una asociación filantrópica sin fines de lucro que fue creada para brindar un servicio a la sociedad civil de nuestro país. Fue fundada en la Ciudad de México en 1988 por don Enrique Hernández-Pons. La sede se encuentra en el Centro Histórico y su campo de acción abarca toda la República Mexicana. Sus objetivos responden a una visión institucional cuya misión y estrategias están orientadas a la realización de proyectos sociales, educativos, culturales, científicos y tecnológicos en el campo alimentario.

**CONTACTO DE PRENSA**

Pablo Navarrete

pablo.navarrete@another.co

1. “consumo de insectos por los seres humanos” [↑](#footnote-ref-0)
2. Ramos-Elorduy B., Julieta (2009), *¿Los insectos se comen?,* Ciencia de boleto, UNAM-Gobierno del Distrito Federal, México. [↑](#footnote-ref-1)