



El nuevo superalimento: Helado hecho con leche de insecto

EFE - Con una receta todavía secreta, tres jóvenes sudafricanos han desarrollado una innovadora leche a base de insectos, bautizada «entomilk», y buscan derribar aprensiones y descubrir al mundo las bondades de este nuevo «superalimento» convenciendo primero paladares en su país en forma de helado.

La compañía se llama [Gourmet Grubb](#), tiene base en Ciudad del Cabo y, por el momento, su presencia es pequeña: venden en un mercado ecológico local y buscan ampliar horizontes para el producto a través de cáterin para eventos y muestras nicho.

El helado se comercializa en tres sabores -mantequilla de cacahuete, chocolate y chai- y es principalmente una excusa para que la gente le pierda el miedo a la leche de insecto.

3 jars, one near, one far. Oh, and one in the middle...

Publiée par [Gourmet Grubb](#) sur [Vendredi 16 mars 2018](#)

«Usamos el helado para animar a la gente a probarla, porque una vez que lo prueben y vean que sabe como un helado normal van a estar más abiertos a aceptarla como una alternativa láctea», explica Leah Bessa, cofundadora de la empresa y desarrolladora del producto.

El nombre entomilk surge de combinar el inglés «milk» (leche) y la entomofagia, es decir, la práctica de ingerir insectos.

Gourmet Grubb on why they're incorporating insects into normal food like ice cream. <https://t.co/aX74TaCxfR> pic.twitter.com/7zmTNzWD0b

— *Design Indaba (@designindaba)* [April 28, 2018](#)

Junto a Bessa trabajan solo los otros dos cofundadores, Jean Louwrens (jefe de operaciones) y Llewelyn de Beer (director de mercadotecnia), y otras dos personas más.

Aún están en proceso de registro de la patente de la receta y, por ello, guardan con celo los detalles de cómo se hace la entomilk, desde qué insectos se usan como base hasta cómo consiguen transformarlos en leche.

Always give back to Mother Nature, but there are some things you might want to give a little less of.

Publiée par [Gourmet Grubb](#) sur [Dimanche 25 mars 2018](#)

Es, según cuentan, algo completamente diferente a la «leche de cucaracha» que se volvió viral hace un par de años, ya que esta es literalmente extraída de un tipo de cucarachas que producen leche para sus crías y no hecha a partir de insectos.

Lo que sí pueden contar es que es «cremosa» y que tiene un sabor «muy neutro», parecido al de las almendras, según explicó la creadora de la entomilk.

La venden como un «superalimento» por su alto valor nutritivo -mucho mayor que el de la leche de vaca tanto en minerales como calcio y hierro como en proteínas- y tiene ventajas para el medioambiente.

«Los insectos crecen muy rápido, no usan mucho espacio, no usan mucha agua y no generan tantos gases como la ganadería», resaltó Bessa.

«Dado que la población mundial está creciendo tenemos que buscar alternativas alimentarias que sean más sostenibles. Incluso nos estamos quedando sin suelo para la ganadería», señaló.

When you go out into the garden looking for eggs, but you find a cup of Gourmet Grubb chocolate ice cream in stead!

Publiée par [Gourmet Grubb](#) sur [Lundi 2 avril 2018](#)

Asimismo, la entomilk puede ser una nueva alternativa para los intolerantes a la lactosa, cuyo número también crece tanto en Sudáfrica como en el resto del mundo.

«Básicamente, lo que queremos es volver 'normales' los insectos. Yo le diría a la gente simplemente que pruebe. Tenemos el concepto de que no están buenos o algo así pero una vez que los comes, especialmente en un producto como el helado y ves que sabe como un helado normal, todas esas barreras se caen», opinó Bessa.

«Es simplemente un producto más y si la gente se educa sobre sus beneficios y su sabor estará mucho más abierta a incorporarlos a sus dietas diarias», recalcó.

La idea de investigar las opciones alimenticias que ofrecen los insectos surgió mientras Bessa estudiaba un máster, cuatro años atrás, pero la entomilk no vio propiamente la luz hasta hace un año y medio.

«Estaba muy interesada en la sostenibilidad de la alimentación. La investigación en insectos realmente destaca en esto: son buenos para el medioambiente y tienen un perfil muy elevado en cuanto a la cantidad de nutrientes. Pero el mundo occidental no está acostumbrado a ello», comentó Bessa.

Con el derribo de esa barrera social en mente, este año empezaron a

comercializar la entomilk en forma de helado y no descartan sumar poco a poco otros productos lácteos, como quesos hechos con leche de insecto.

Cuelgan en sus redes vídeos con las reacciones de quienes se atreven a probar estos helados tan especiales.

Hmmmm, some more tasty tastings!

Publiée par [Gourmet Grubb](#) sur Jeudi 26 avril 2018

Sweet, delicious approval. Another satisfied customer.

Publiée par [Gourmet Grubb](#) sur Jeudi 5 avril 2018

Hmmmmm...delicious. Also honest and fearless!

Publiée par [Gourmet Grubb](#) sur Vendredi 23 mars 2018