



AUTORAS:

Fina Antón Hurtado, Cecilia M^a Esteban Redondo
Universidad de Murcia

ANTROPOLOGÍA CULINARIA: DE BICHOS A NUTRIENTES

Los tabúes alimentarios son específicos de cada cultura, pero están presentes en todas ellas y han sido profusamente estudiados desde la Antropología Social. El paradigma científico ha diseccionado, analizado y cuantificado el valor nutricional de una serie de elementos comestibles, sin reparar en que es la cultura la que convierte los nutrientes en alimentos. Asumiendo el análisis nutricional propuesto por nutricionistas y bromatólogos, la FAO, viene defendiendo desde hace más de una década la integración de los insectos en la alimentación humana por tres razones, principalmente: por ser ricos en proteínas, por ser una alternativa sostenible y respetuosa con el medio ambiente y porque forman parte de la alimentación de más de 2.000 millones de personas en el planeta. Razones todas ellas desprovistas de un análisis antropológico que haga asumible el reto para los 5.000 millones de habitantes para los que no forman parte de su dieta. En octubre del 2015 el Comité Científico de la EFSA publica su informe sobre el perfil de riesgo relacionado con los insectos como comida y en noviembre del mismo año, la Unión Europea publica, en su Diario Oficial, un Reglamento sobre Nuevos Alimentos permitidos en el espacio físico/geográfico de la misma. Si bien es importante que las autoridades políticas velen por la *salud* de las personas y los *intereses* de los *consumidores*, también es necesario analizar desde la Antropología Social, aplicando el modelo del comportamiento alimentario, la respuesta de la población española no sólo a la incorporación a la dieta de un tipo de productos a los que culturalmente se le adscribe una valoración negativa y de aversión profundamente arraigada en el imaginario colectivo, sino a la ruptura de una serie de tabúes alimentarios. La superación de los mismos es crucial a la hora de aceptarlos y de integrarlos como parte de *nuestro* universo culinario. Insectos y flores *llegan al plato* como parte de un proceso de innovación en el tratamiento de la comida pero con una percepción diferente: mientras que las flores suelen tener una valoración positiva, los insectos son interpretados como “bichos” y suscitan un profundo rechazo.