

Hay un loco en mi cocina

Los perros comen croquetas y los humanos *saltamontes, grillos y escorpiones*. Los helados ya no son de chocolate; ahora se lleva el de vinagre. Si todavía tienes hambre, te invitamos a probar algunos de los platos más extraños y sugerentes de la *gastronomía del siglo XXII*. Aunque no lo creas, todo esto se encuentra en Navarra.

textos xabier garcía y marta sáinz • fotografías jon cuesta

“Vendemos más bichos que jamón ibérico”



Quieres invitar a comer a tus amigos y estás harto de las pizzerías y de los chinos? En Olite, a media hora en coche desde Pamplona, se encuentra el restaurante Merindad de Olite, una pequeña casa de comidas que, además de servir los desayunos de un hotel, incluye en su carta tres platos preparados con todo tipo de insectos. Los guipuzcoanos Patxi Moliá y Lourdes Maíz son el alma máter de esta ingeniosa idea que ha revolucionado el panorama gastronómico.

El pasado mes de abril, la pareja cocinera mostró sus menús en el Foro Gastronómico de la Semana de la Alimentación en Madrid. Además, sus bichejos han pasado por el paladar de reconocidos restauradores. El prestigioso Juan Mari Arzak los probó en el programa de televisión *Sorginen Laratza*. “Hizo muy buena crítica”, se regocija Patxi. Claro que otro gourmet de los pucheros, el catalán Ferrán Adrià, los rechazó. “No quiso probarlos porque son bichos –asegura el guipuzcoano–, cuando lo que él hace con nitrógeno en el Bully es todo química y aquí solamente hay biología”.

El restaurante Merin-

COCINA CON INSECTOS

► **Dónde:** Restaurante Merindad de Olite. Calle de la Judearía, 11. Olite (Navarra).

► **Web:** www.gastrotur.net.

► **Teléfono:** 948.740.514.

► **Cocineros:** Patxi Moliá y Lourdes Maíz.

► **Precios:** Entre 10 y 12 euros por plato.

► **El dato:** Primer restaurante entomofágico de Europa, ofrece bichos desde noviembre.

LOS PRODUCTOS

No todos los insectos de La Merindad de Olite se comen en el restaurante. En una vitrina se encuentran los productos en venta que te puedes llevar a casa.

Los más vendidos son los polvos de perla de Madagascar, “con un poder afrodisíaco impresionante”, confiesa Patxi. Cuestan seis euros, la misma cantidad que las sabrosas piruletas de escorpión y de gusano, a elegir. La degustación la completan unas bolsitas de gusanos, a cuatro euros, ideales para comer en el cine o aderezar una ensalada.



Pandinus imperator

La sensación en boca de un escorpión con veneno es similar a lo que te podría pasar si te comes un chili.



Gusano tenebrio

Sabe a queso. Se pone entre la ensalada a modo de apoyo crujiente. El precio de una bolsa es de 4 euros.



Insecto hoja

Es un bicho mimético que sabe a judía verde. Es uno de los más caros, sabrosos y delicados. Cuesta 3.5 euros.



Saltamontes

Un saltamontes solamente tostado te puede saber a pipas. Actualmente se está utilizando para hacer Muesly.



“**SABE A FRUTOS SECOS**”. Cuatro empleados de la Caixa se lanzaron con una fondieus de saltamontes, zozobas, tenebrios y grillos con salsas de gazpacho y vinagreta de mostaza. “Me gusta el sabor, pero me cuesta metérmelo en la boca”, comentaban. “En plan picoteo sí, pero un plato entero... La verdad es que me sigue impresionando mucho”.

¿QUÉ ES LA ENTOMOFAGIA?

Aunque el 80% de la población mundial consume bichos habitualmente, los países occidentales siguen siendo reacios a practicar la entomofagia. Juan Lizama, experto en insectos, ha publicado el primer libro en España sobre esta especialidad (*Entomofagia. Alimentación con insectos*) y la define como “el acto de comer insectos, tanto los animales como las personas, siempre que no se sea insectívoro. Es comer bichos de vez en cuando, como algo aparte de la dieta habitual”.

Con este libro pretende quitar los prejuicios que tiene la gente a la alimentación con insectos, ya que tanto él como Patxi Moliá creen que los insectos serán la alimentación del futuro, no sólo por placer, sino también por necesidad. De

hecho, la FAO ya ha recomendado la producción de insectos a gran escala como una importante contribución a la erradicación del hambre, ya que los insectos tienen un alto valor proteínico y vitamínico, y además, no tienen colesterol.

El origen de este tipo de alimentación es muy antiguo. “Se lleva practicando desde antes de la aparición del hombre en la Tierra”, asegura Lizama.

Hoy por hoy esta práctica se da “en todo el mundo excepto en Europa, Estados Unidos y algún otro país”.

De hecho, el restaurante de Patxi Moliá en Olite (Navarra) es uno de los pocos restaurantes de insectos en Europa. “Que yo tenga constancia, es el que más dedicación lleva sin ninguna duda”.

INNOVADOR. El vasco Patxi Moliá ha explorado campos desconocidos en la cultura gastronómica española y es por ello que está causando sensación en todos los ámbitos de la sociedad.

LOS PLATOS DE INSECTOS, **UNO POR UNO****Arroz salvaje y basmatí con gusanos y grillos**

Precio: 11 euros. Este arroz salvaje con mix de gusanitos y grillos chips es uno de los platos más elaborados del restaurante. El arroz basmatí es el arroz por excelencia de la cocina india. Este plato se puede describir como una especie de **paella del bosque**, ideal para los más reacios a probar insectos. Los bichos se camuflan entre los granos de arroz, de forma que uno no sabe si está comiendo guisantes o gusanos, gambas peladas o grillos.

Sopa picante de invierno con dos grillos

Precio: 10 euros. El plato se divide en dos partes. Por un lado, un cuenco de sopa normal, picante, pero sin ningún bicho. Por otro, una cuchara en la que descansan dos entrañables grillos. El **cliente elige** entre comerlos por separado o sumergir los insectos en la sopa. ¿Cuál es la diferencia entre las dos opciones? Con el agua de la sopa, los dos grillos recuperan su textura original. Pasan de ser dos picatostes cuajados a dos animalitos biscochos.

**Ensalada de cogollos de Tudela con insectos**

Precio: 12 euros. Incluye larvas de gusano de seda, tenebrios, grillo doméstico y mole y un escorpión. Todos los insectos del restaurante reposan encima de la tradición navarra, unos cogollos de Tudela. La **preparación** no requiere complicaciones: después de preparar la ensalada normal, se añaden los insectos previamente calentados en el horno. Destaca entre todos el escorpión, que al calentarlo, hace desaparecer sus jugos gástricos.



dad de Olite abrió sus puertas a los insectos en noviembre. Es sólo una coincidencia, pero por aquel entonces Lourdes y Patxi disfrutaban de unas vacaciones en Lanzarote, isla invadida por una plaga de langostas durante esos días. Para ellos, la clave del éxito reside en hacer vanguardia con la tradición. “No vamos de exóticos, no estamos vendiendo guacamole. Estamos vendiendo bichos con pimientos del piquillo, con cogollos de Tudela y gusanos al pil pil”. ¿Quién se va a resistir así a esta suculenta tentación?

El 90% de los clientes de la Merindad de Olite vienen movidos por los platos con insectos. “Vendemos más bichos que jamón ibérico. Los niños vienen de cabeza,

traen a sus madres a rastro, confiesa Patxi Moliá. “Las pobres al final acaban descompuestas al ver a sus hijos y maridos ponerse las botas y prueban también”. Al final, los clientes acaban diferenciando cada insecto hasta el punto de valorar al saltamontes, por ejemplo, por encima del grillo. Eso sí, los que hacen el esfuerzo de probarlos, quieren recordarlo para siempre: “Cuando viene una pareja, hay una media de 25 fotos en cada comida”.

¿CÓMO SE COME?

Para Moliá, comer bichos es un ejercicio de libertad. “Cuando me preguntan cómo comerlos yo les digo siempre lo mismo: ‘como te dé la gana’. La gente no sabe

que comer una gamba con cáscara es mucho más sabroso y nutritivo que pelada”. Aunque cueste creerlo, los insectos son muy nutritivos. Así, por ejemplo, la NASA está empezando a aplicar la entomofagia como sustitutivo de la alimentación artificial. “Los bichos son un alimento natural y con mucho contenido en proteínas”, explica Moliá. “En un vaso se pueden reproducir a gran velocidad. Además, lo sintetizan todo, incluso los excrementos”. Pero no todo es nutrición.

La relación entre Patxi y los insectos va más allá: “Me da pena cocinar los insectos hoja y palo porque son divertidísimos. He tenido un punto de inflexión. Empiezo a querer a los bichos”.

La empresa navarra Nasker ofrece **gominolas para mascotas**. A partir de ahora, no hay excusas para tener un detalle con ellas

Feliz cumpleaños, pequeño Toby

Mientras los humanos se lanzan a la aventura y comen escorpiones y gusanos, un matrimonio tudelano ha hecho que los animales tengan la oportunidad de endulzarse el paladar. La empresa navarra Nasker (Fontellas, Tudela) ha ideado golosinas para mascotas, ideales para celebraciones como un cumpleaños o Navidad. Bajo el lema *Lo que es bueno para mí es bueno para mi mascota*, Ángel Corral y Asun Iglesias elaboran productos con ingredientes de “primerísima calidad” que además contribuyen al cuidado de los animales.

Unos snacks de cereales rellenos de yogur y enriquecidos con jalea real mejoran su salud y los rellenos de pollo y verduras, su higiene bucal y digestiva. Aunque la mayoría de los productos están dirigidos a perros y gatos, han creado algo especial para los roedores, con alfalfa deshidratada, en tacos o gránulos. Y para las celebraciones más especiales han elaborado unas mini croquetas que vienen envasadas para la ocasión, en una botella de champán: Cham-Cat para los gatos y Cham-Dog para los perros.

EMPRESA NASKER

► **Localización:** Carretera N-232 Km. 98. Fontellas (Tudela).
► **Web:** www.nasker.com

CAPRICHOS PARA **MASCOTAS****Alfalfa deshidratada en gránulo**

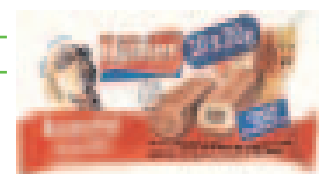
Peculiaridad: Deshidratada en tacos. 100% natural. Fuente básica de nutrientes, la alfalfa incrementa la digestibilidad, conserva sus cualidades y proporciona al animal todo el placer de saborear un alimento saludable.

**Cham-dog**

Peculiaridad: Mini-croquetas Crunch Nature envasadas en una botella de champán, acompañadas de tarjetas para dedicar la Navidad o el cumpleaños, especiales para perros. También hay para gatos (Cham-cat)

Nasker Essential

Peculiaridad: Sabroso y crujiente snack de cereales rellenos de carne de ternera y buey. Se vende en varios formatos.

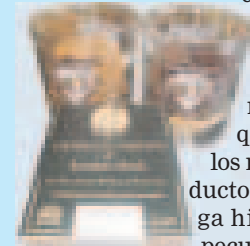
**Y de postre...**

Se acerca el verano, la temporada idónea para terminar la comida con **un buen helado**. ¿Te consideras un **atrevido** por pedirlo de yogurt? Salta la barrera y prueba las nuevas tendencias.

¿CÓMO SE HACE UN HELADO DE PAN?

No. No basta con congelar una barra de pan. Este extraño helado se elabora con pan de brioche. En primer lugar, hay que empapar el pan con aceite y dorarlo en la sartén. Después de añadir una cucharada de azúcar se deja unos minutos hasta tostar. Por otro lado, en una olla se hierve leche, nata y azúcar y se añade a la mezcla. Después, se tritura todo junto con una máquina especial para helados. El último paso es añadir un poco de puré de maracuyá para que no quede tan dulce y unas gotas de almíbar. Un cucurucho y listo. A pasear.

Si no te convence el helado de pan, puedes probar uno de vinagre balsámico. Horno Artesano SL lo trae desde Italia a sus cuatro tiendas deliketessen. En Pamplona, avenida Baja Navarra y calles Monasterio de Urdax y Río Elorz.



En Burlada, calle Villa del Lanz. Según Chari, dependiente de Horno Artesano, “vendemos mejor los helados tradicionales, pero también hay muchas personas que se atreven con el de vinagre”. Y para los más arriesgados, otro de sus curiosos productos, una ginebra de pepino: “tiene una larga historia pero, sobre todo, un sabor muy peculiar”.

Para aquellos que están dispuestos a probar nuevos sabores, el restaurante del Hotel Europa (c/ Espoz y Mina 11, Pamplona) ofrece varias exquisiteces en su carta. Por ejemplo, en el menú degustación (48 euros) disponen de un **brownie de chocolate con helado de pan y sopa de albaricoque** (9 euros). Un sabroso postre del que Nerea, la cocinera, advierte que “hay que probar los tres sabores a la vez en una misma cucharada” para que se pueda disfrutar de todo el sabor.

