

TAFALLA Y ZONA MEDIA



José Vidal muestra una de las cajas de cría donde las grillas ponen los huevos.

ALBERTO GALDONA

Se instala en Olite la empresa Nutrinsect, que producirá harina de grillo

Trabaja ya con ellos a la espera de que la autoridad europea valide próximamente al grillo como alimento seguro

SHEYLA MUÑOZ
 Olite

"Lo que nosotros hacemos es cría y transformación a nivel indus-

Ha empezado con 50.000 grillos aunque, a pleno rendimiento, se espera llegar al millón y medio de grillos al mes

trial de insectos. En concreto, del grillo común para obtener unas harinas ricas en proteínas que se puedan utilizar como materia prima para alimentación". Con

estas palabras define José Vidal, CEO de Nutrinsect Spain y uno de sus socios fundadores, la actividad de la empresa que acaba de instalarse en Olite y que consistuye la única dedicada a esta actividad en Navarra. El proyecto de esta firma italo-española inició su actividad en Tudela, en la ciudad agroalimentaria, pero recaló en Olite hace unos meses y ya ha comenzado a trabajar con los insectos.

Medidas punteras en bioseguridad

Si hay algo en lo que insiste José Vidal es en la importante apuesta por las condiciones de bioseguridad implantadas. "Vamos a hacer un producto dirigido al consumo humano por lo que las medidas tienen que ser las mejores", explica mientras muestra las instalaciones de acceso a la zona de los grillos. Allí, unas lámparas ultravioletas hacen que este espacio esté siempre libre de bacterias. Además siempre se debe acceder con el traje especializado. Hay un sistema de recirculación del aire y los grillos están separados por celdas cada una de las cuales tiene unas condiciones de temperatura y humedad acordes a su fase de vida. Otra parte de la instalación está dedicada a la congelación para la transformación del grillo. "No se puede deshidratar vivo, se congela para que no sufra. Y en la tercera parte tenemos la zona donde se trata el compost generado", cuenta. Este proceso con insectos no es muy conocido en España aunque países del norte de Europa llevan años ya trabajando con ellos. "Será como todo. Ahora cuesta pero en unos años seguro que será habitual".



Grillos ya con el tamaño de unos 50 días, en la planta de Italia.

CEDIDA

De momento, han comenzado con la cría aunque, por ahora, el trabajo tiene una vertiente únicamente de investigación ya que todavía la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA por sus siglas en inglés) todavía no ha validado el grillo común como alimento seguro. Sin embargo, tal y como adelanta Vidal, está previsto que lo haga de aquí a finales de año tras haber concedido ya la validación a los gusanos.

El origen de esta empresa se remonta a finales de 2013. Fue entonces cuando los tres socios fundadores, además de Vidal los hermanos italianos Robert y Jose Franchesco Cianni, comenzaron a interesarse por los insectos como fuente alternativa de proteínas de cara a una nueva vía de alimentación. "Nada teníamos que ver con este mundo que desconocíamos aunque nos interesó y comenzamos a informarnos", recuerda. Lo que comenzó como una afición acabó siendo una profesión con la puesta en marcha de Nutrinsect España, que nació de la mano del programa Horizon del Gobierno de Navarra en 2017.

"Desde Barcelona nos trasladamos a Tudela, a la Ciudad Agroalimentaria. Navarra presenta un clima muy bueno para este negocio ya que los insectos solamente se pueden alimentar con sustrato vegetal y la materia prima aquí es la mejor", remarcó. Posteriormente, se trasladaron a Olite donde, con una inversión inicial que ronda los 100.000 euros, se ha acondicionado una nave de 400 metros cuadrados en el polígono carretera de Beire. La idea es que la plantilla la integren, al menos al principio, dos o tres personas.

En Olite se encuentran ya los primeros grillos, unos 50.000, con los que se ha comenzado a trabajar en la primera fase del proceso, la del nacimiento. Es por ello que todavía las instalaciones no acogen el número total de insectos que podrían albergar y que rondará el millón y medio al mes. "Es poco para lo que nosotros queremos pero en esta primera fase será así. Contemplamos una ampliación que nos permitiría llegar hasta los dos millones y medio al mes", adelanta Vidal, a la par que añade que "lo ideal" sería alcanzar los quince millones mensuales, una cifra que de momento tampoco se alcanza en la planta de Italia, que lleva más tiempo activa y en la que tienen unos ocho millones al mes. El ciclo de vida del grillo son unos sesenta días y a partir del cincuenta las grillas empiezan a poner huevos, unos 100 al día.

Una vez otorgada la validación por la EFSA, la idea es elaborar harina para fabricar pan pero también otros productos de similares o, incluso, aceites. Para ello, seguirán inmersos en la investigación, su principal apuesta, en la que trabajan colaborando con el CNTA o la UPNA, entre otras entidades.

