



La farina de grill creada a la Universitat de Lleida (UdL) per investigadors d'origen colombià es començarà a produir de manera industrial en aquest país, a través de granges de cria d'aquests insectes i una planta d'elaboració. Paral·lelament, a través d'internet ja es poden comprar farina i productes elaborats, com galetes o brownies.

AGROALIMENTACIÓ INNOVACIÓ

Farina de grill creada a la UdL es produeix industrialment a Colòmbia

Investigadors que la van desenvolupar funden una empresa i ja la venen per internet



LEONARD DELSHAMS

Els investigadors, quan estaven desenvolupant el seu treball inicial a la UdL.

S.ESPIN
LLEIDA | Una farina de grill rica en proteïnes creada l'any 2015 per investigadors de la Universitat de Lleida (UdL) es començarà a produir de manera industrial a Colòmbia. A més, ja es pot comprar a través d'internet tant la farina com productes elaborats amb aquest ingredient, com per exemple galetes o brownies, a la pàgina web www.arthrofood.co. Diego Cruz i Yovanna Serrato, d'origen colombià, van criar grills i la corresponent farina a Lleida per a consum humà en un projecte finançat per Fons Europeus de Desenvolupament Regional, en col·laboració amb l'empresa de precuinats Àngel Bosch Gastronomia, que va elaborar prototips d'aliments. L'any següent, van tornar al seu país i van constituir l'empresa ArthroFood amb l'objectiu de produir de manera industrial els grills i la farina, que han batejat amb la marca CrickIt, com a substitut de la carn i com a ingredient proteic en la nutrició esportiva. De moment, han desenvolupat una barra de proteïnes per a esportistes i estan en fase de produir també un batut, i també estan articulant un projecte amb un grup d'investigació en gastronomia per crear un altre producte alimentari, amb una inversió total de 105.000 euros. Diego Cruz, el gerent d'ArthroFood, va explicar que actu-

L'APUNT

SOSTENIBILITAT
Un sistema més ecològic que produir carn

■ Els creadors de l'empresa ArthroFood volen contribuir a millorar l'economia de la població de Colòmbia víctima del conflicte armat i també tenir cura del medi ambient. D'aquesta manera, destaquen que el seu sistema de cria de grills per elaborar farina és més sostenible que la producció de carn tradicional perquè genera 85 vegades menys de gasos amb efecte hivernacle, i utilitza menys espai, aliment i aigua. Esperen que el consum d'insectes es generalitzi en els pròxims anys com a alternativa proteica a la carn. Per això, els investigadors es van formar a Colòmbia en emprenedoria social per desenvolupar el seu projecte i van guanyar diversos concursos a nivell nacional en categories com projectes socials, o biotecnologia i salut.

alment compten amb 150.000 grills de dos espècies en unes instal·lacions a Bogotà (primer van capturar uns exemplars d'aquests insectes i els estan criant en unes condicions controlades) i va afegir que d'aquí a uns tres mesos disposaran d'una granja de cria i elaboració de farina en una zona rural denominada La Mesa. A més, quan necessitin expandir la producció a mitjà termini, en comptes d'aixecar una altra planta, la idea és preparar població víctima del conflicte

SOLIDARITAT
Construir una granja i també ensenyaran a criar-los a la població víctima del conflicte armat a Colòmbia perquè criïn grills segons els seus protocols i comprar-los després per elaborar la farina (vegeu el deglossament petit). Va remarcar així mateix que els ajudaran a aconseguir finançament per a la construcció de les granges (seran estructures de baix cost de 120 metres quadrats que es munten en només dos dies), que han de portar dos persones i que generen tres vegades més recursos econòmics que un salari mitjà d'un treballador rural en aquest país.

DETALLS

UNA OPCIÓ DIFERENTE, MÉS DELICIOSA I NUTRITIVA
Smoothie CrickIt de Mango

INGREDIENTES
1 TAZA DE MANGOS CONGELADO
1/2 TAZA DE LECHE DE COCO
1/2 TAZA DE YOGURT GRIEGO
1/2 TAZA DE HIELO
3 CUCHARADAS DE HARINA DE GRILLON CRICKIT (100%)
1 TAZA DE LECHE DE ALMONDAS

PREPARACIÓ
MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES EN LA LICUADORA Y SERVIR

TIP CRICK IT
¡NUESTRA HARINA CRICK IT CONTIENE UN 100% DE AMINOACIDOS ESSENCIALES!

MUFFINS CRICKIT DE CANELA
El componente ideal para un desayuno

PREPARACIÓ
01 Prepara una bandeja para horno y cubre la superficie de las paredes con papel de aluminio.
02 Prepara una bandeja para horno y cubre la superficie de las paredes con papel de aluminio.
03 Prepara una bandeja para horno y cubre la superficie de las paredes con papel de aluminio.
04 Prepara una bandeja para horno y cubre la superficie de las paredes con papel de aluminio.
05 Prepara una bandeja para horno y cubre la superficie de las paredes con papel de aluminio.

INGREDIENTES
• 1 taza de harina crickit multiusos
• 1 taza de leche
• 1 huevo
• 1 cucharada de mantequilla
• 1 cucharada de azúcar
• 1 cucharada de vainilla
• 1 cucharada de bicarbonato de sodio
• 1 cucharada de polvo de hornear
• 1 taza de leche de almendra

PORCIONES: 12
• Tiempo de preparación: 15 minutos
• Tiempo de horneado: 20-25 minutos

• Consejo que vale para todos los tipos de harinas: ¡No te olvides de precalentar el horno a temperatura adecuada y desmenuza en pedacitos!

SORPRENDELLOS CON ESTE DESAYUNO DIFERENTE
BROWNIES CRICK IT

INGREDIENTES
1/2 taza de mantequilla
1/2 cucharada de cacao en polvo
1/2 cucharada de sal
1 cucharada de extracto de vainilla
1 huevo
1 taza de azúcar
1 cucharadita de polvo de hornear
1/2 taza de harina crickit multiusos

PREPARACIÓ
Precalienta el horno a 180°C. Bateamos la mantequilla y el azúcar. Añadimos el huevo y seguimos batiendo. Agregamos la vainilla y el polvo de hornear. Combinamos con una batidora eléctrica. Combinamos con una batidora eléctrica. Combinamos con una batidora eléctrica.

TIP CRICK IT
¡NUESTRA HARINA CRICK IT CONTIENE UN 100% DE AMINOACIDOS ESSENCIALES!

CRICK IT

PANCAKES CRICKIT
¡ASI SE PREPARA EL PANCAKE MÁS NUTRITIVO PARA TI

INGREDIENTES
1 taza de harina crickit multiusos
1/2 taza de leche
1 huevo
1 cucharada de mantequilla derretida
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de bicarbonato de sodio

PREPARACIÓ
1 Prepara una bandeja para horno y cubre la superficie de las paredes con papel de aluminio.
2 Prepara una bandeja para horno y cubre la superficie de las paredes con papel de aluminio.
3 Prepara una bandeja para horno y cubre la superficie de las paredes con papel de aluminio.

TIP CRICK IT ¡MÁS DE 20 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA INDUSTRIA DE LA NUTRICIÓN!

Farina, brownies o galetes, i receptes per elaborar-les

■ A través de la pàgina web d'ArthroFood es pot comprar farina de grill i productes ja elaborats, i també es poden trobar receptes, com les reproduïdes en aquesta pàgina. Arthrofood recomana barrejar dos terços de farina de blat amb un terç de la de grill i remarca que per cada 10 grams d'aquesta última que s'afegeix el producte preparat guanya 6,5 grams de proteïna. Subratlla que, per ara, les persones que compren aquesta farina tenen entre 18 i 55 anys.

Assenyalen també que els més joves busquen un substitut a la carn més natural i amb menor impacte ambiental, i els més grans solen ser pares de fills que no mengen carn i volen una alternativa per suplir els nutrients d'aquesta. Assaguen també que hi ha emprenedors que la compren "amb la intenció de treure al mercat productes innovadors" i apunten que quan disposin de barres i batuts s'enfocaran més en el sector de la nutrició esportiva i fit.