José del Moral
de la Vega

POR EL CAMPO...

Solución definitiva contra las plagas de insectos

No hace mucho, en un periódico español de tirada nacional leíamos lo siguiente: "En 2030 el mundo tendrá que alimentar a más de 9.000 millones de personas…La FAO estima que expandir la superficie dedicada a la agricultura no es una opción sostenible. Los océanos están sobreexplotados, y el cambio climático y la escasez de agua podrían complicar la producción de alimentos. Para hacer frente a esos retos y a la hambruna, los expertos de la ONU creen que lo que comemos tiene que ser revaluado. Y ahí entran los insectos".

Esta declaración de la FAO parece estar en sintonía con otras anteriores, en las cuales se han criticado abiertamente muchos de los factores productivos utilizados en la segunda mitad del pasado siglo dentro de la llamada "Revolución Verde": fitosanitarios, fertilizantes, labores, riegos, etc. con cuya aplicación China e India, por poner dos ejemplos de países superpoblados, no solo dejaron de importar los cereales que necesitaban para impedir el hambre de una gran parte de su población, sino que gracias a esa Revolución se convirtieron en exportadores de los mismos. Pero ante esas evidencias, determinados grupos de opinión argumentan que los beneficios obtenidos son incuestionables, aunque ellos conllevan la contaminación del planeta y su destrucción a no muy largo plazo, razón por la cual propugnan una agricultura ecológica.

Es probable que alguno de los "lobby" que fomentan esa agricultura de la "Arcadia feliz" –sin fitosanitarios, sin fertilizantes, sin labores, etc- haya descubierto que ni es sostenible, ni sirve para alimentar la población mundial. -¿Y qué haremos para evitar las plagas de insectos que destruyen las cosechas si no utilizamos fitosanitarios? –se habrán preguntado. –La respuesta es sencilla: nos comemos los insectos y de esa manera, además, descubrimos una poderosa fuente de alimentación.

Algunas comarcas extremeñas, junto a otras de Andalucía, Castilla-La Mancha y Aragón sufren plagas endémicas de langosta (*Dociostaurus maroccanus*) que es necesario controlar todos los años, control que se realiza eficazmente con ayuda de fitosanitarios. Con el fin de evitar la utilización de esos insecticidas de síntesis, un equipo de investigadores del Gobierno de Extremadura desarrollamos un proyecto de control biológico mediante la utilización de aves: estas se comerían la langosta y nosotros nos comeríamos las aves. Procedimiento que no solo evitaría la utilización de los insecticidas, sino que incrementaría la riqueza de las comarcas afectadas por la plaga al añadir el valor de las canales producidas.

El proyecto desarrollado fue toda una aventura donde se tuvieron que estudiar variables de zootecnia, etología, entomología, bromatología, etc. El ave elegida de entre un grupo inicial de especies fue la pintada (*Numida meleagris*) y el resultado permitió diseñar un procedimiento de ganadería extensiva de estas aves mediante el cual los pintadones introducidos en una zona invadida de

langostas las devoraban eficazmente hasta eliminarlas, transformándose al final del ciclo de la plaga en unas canales de excelente calidad organoléptica. Pero como la ciencia, en esencia, es pura objeción, a un compañero se le ocurrió que aquel procedimiento para el control biológico de la plaga de langosta podía ser mejorado: los insectos serían recogidos de los campos invadidos y cocinados convenientemente para ser utilizados directamente en la alimentación humana. El planteamiento era posible, pero antes de diseñar ningún experimento habría que probar aquel "manjar", para lo cual seleccionamos un afamado restaurante de la ciudad en el cual realizamos una cata de langostas preparadas al horno, fritas y cocidas. El resultado fue unánime y rotundo: aquellos platos preparados con langostas estaban malísimos y el retrogusto que permanecía durante bastante tiempo después de ingerirlos era nauseabundo. Cabía la posibilidad de que estos insectos fueran muy nutritivos, pero los análisis realizados para conocer su composición en principios inmediatos anulaban esa posibilidad: comparando las langostas con el garbanzo –alimento suministrador de proteínas en los pueblos pobres del planeta-, el insecto tiene un 16% de proteínas, mientras que el garbanzo contiene más del 23%; respecto a hidratos de carbono, la langosta tiene un 4,1%, mientras que el garbanzo posee el 55%. Aquellos análisis mostraban que la langosta es una fuente de alimentación muy pobre en principios inmediatos, –efectivamente, el cuerpo del insecto es agua en más del 73% de su peso, mientras que en el garbanzo esa cifra es solo del 9%-.

A lo mejor, si se publicara un estudio médico en el cual se afirmase que el consumo de insectos previene el mal de Alzheimer, nos dejaríamos convencer por la FAO para comerlos, pero con argumentos de que estos son nutritivos o apetecibles, mucho me temo que, durante mucho tiempo, no podremos proclamar que tenemos la solución definitiva contra las plagas de insectos.