vinetur

Carlota Montoya, sommelier de insectos: “Todavía falta muchísima cultura e información para que los insectos sean parte fundamental de la dieta”

miércoles 28 de diciembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Carlota Montoya, sommelier de insectos

En México la producción de insectos comestibles se centra en Oaxaca, La Escala y Puebla en donde se producen tres de los más consumidos del país: chapulines, chiniquiles y gusanos de Maguey.

Para conocer todo los detalles de la presencia de los insectos en la dieta conversamos con Carlota Montoya, sommelier, maestra tequilera y catadora del México Selection by Concours Mondial de Bruxelles desde 2018.

¿Cómo llegaste al mundo de la degustación de insectos?

Todo empezó en la asamblea de la Organización Internacional del Vino y la Viña (OIV) en París en la que yo no estuve pero la delegación de México llevó insectos. ¡Los extranjeros se volvieron locos! Entonces cuando comenzamos con la planeación del último congreso Paz Austin, directora del Consejo Mexicano Vitivinícola, me dijo: "deberíamos hacer una cata de insectos con vino mexicano". Y me pareció una gran idea. Como yo voy mucho a Oaxaca porque produzco mezcal era natural que ella me lo pidiera a mi. Entonces en ese momento, me puse a investigar todo sobre los insectos: desde el sabor, que es algo muy complejo porque no hay estándares, hasta cada detalle. Pasaron varios meses y no había encontrado un producto que me gustara del todo. Y Paz me llamaba todo el tiempo y me preguntaba: ¿cómo vamos con el tema de los insectos? (risas). Seguí en la búsqueda hasta que un día a través de la secretaría de turismo del estado Oaxaca me pusieron en contacto con dos productores distintos y elegí uno que me pareció que tenía el producto de mejor calidad y tenía consistencia. Hice pruebas trasladando los insectos de Oaxaca a Ciudad de México para ver cómo se comportaban una o dos semanas después porque sabía que era realmente imposible tenerlos realmente frescos para el congreso.

¿Cómo es el consumo más usual de los insectos? ¿Cuál es la durabilidad una vez empaquetados?

En toda la ciudad de México hay unos camiones que hacen un desplegado de productos oaxaqueños. Están en los parques y en las plazas, entonces la gente que consume insectos los compra directamente ahí. El tema de la frescura y de la durabilidad depende del procesamiento. Por ejemplo, los insectos que llevamos a la cata del

congreso de la OIV estaban impecables porque tuvieron un procesamiento distinto al habitual. Se hizo así pensando en un mercado de exportación. Entonces la deshidratación se realizó en hornos para quitarle el residuo de agua que evita que se pudran y los convierte en productos de mucha mejor calidad, con una textura super crunchy. Además, terminado el horneado les removieron las patas para que fueran más cómodos de comer. Con este tipo de procesamiento los insectos tienen un año de durabilidad.



¿Cuáles son los parámetros sensoriales más importantes para poder apreciar un buen insecto?

Catar insectos es como catar cualquier cosa. Lo primero que hay que hacer es observar el insecto a la vista y debemos apreciar que tenga un aspecto brillante y un color más bien rojizo. Los aromas los vamos a percibir cuando se abre el frasco pero sobre todo cuando los llevamos a la boca vamos a percibir los aromas través de la garganta. Al

probarlos aparecen las notas de proteínas y minerales, son notas muy terrosas. Y así probando se empieza a construir el perfil de los insectos. Hay muchos que tienen una nota amarga y hablando con el productor me comentó que se eso debe a dos razones: o que están rancios o que se recolectaron fuera de temporada -la recolección solo debería ser de julio a noviembre, entonces los insectos no comieron lo que debieron haber comido. Y cuando no comen el alimento natural, los insectos se alimentan de basura y eso se percibe en el gusto.

¿Qué propiedades alimenticias tienen los insectos?

En un chapulín la cantidad de proteínas es del 70%. El restos son fibras y grasas buenas. Entonces, hay insectos en los cuales entre el 50 y el 70% son proteínas asimilables, porque al no contener agua se quedan las virtudes de la proteína del productos.

¿Cómo se incorporan a la dieta los insectos?

Se consumen más tipo snack aunque hay muchos restaurantes mexicanos en donde hay de entrada una tostada que tiene insectos o donde hay tacos con insectos. Yo en mi día a día consumo insectos. Por ejemplo, preparo una tortilla con aguacate, los bichos y salsa mache. Pero todavía falta muchísima cultura e información para que los insectos sean parte fundamental de la dieta mexicana.



¿Cuáles son los maridajes más habituales con los insectos?

Sin lugar a dudas los espumosos y el Jerez. Los espumosos tienen la efervescencia y muchas veces son el maridaje perfecto para cosas complicadas porque la burbuja ayuda mucho. Y el Jerez funciona porque al final los chapulines y los chiniquiles vienen de la tierra y tienen notas complejas que comparten con el Jerez. Es una combinación natural. Y si tengo que elegir un producto mexicano, les cuento que los insectos quedan muy bien con los vermut de Querétaro.

¿Qué consejo le darías a alguien que quiere empezar a incursionar en la ingesta de insectos?

Sin duda a dudas le diría que empiece con los chapulines porque son más fáciles de consumir, porque tienen una textura agradable y los sabores que se encuentran en el mercado son de sal, limón, ajo y chipotle. Son sabores que facilitan mucho el consumo. Algo importante es que busquen algunos a los que les hayan removido las patas para que no sea rara la textura en la boca y no queden entre los dientes (risas). También se podría empezar por los escamoles, los huevos de hormiga, que son riquísimos y no te

das cuenta qué estás comiendo.