

**Zeitschrift:** Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero  
**Herausgeber:** Organización de los Suizos en el extranjero  
**Band:** 44 (2017)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Los insectos conquistan nuestra mesa  
**Autor:** Cassidy, Alan  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-908711>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 17.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Los insectos conquistan nuestra mesa

Desde hace poco, los gusanos de la harina, los grillos y los saltamontes se permiten en Suiza como alimento: un verdadero maná para los comerciantes y los dueños de restaurantes.

ALAN CASSIDY

No cabe duda de que los clientes de la mesa vecina nos miran con una insistencia un poco pesada, lo que, naturalmente, no deja de molestarlos. Nos encontramos en el “Bug A Thai”, en Basilea, uno de los primeros restaurantes que empezaron a servir insectos en Suiza. Además del *pad thai*, arroz frito y otros platos asiáticos, la carta incluye una hamburguesa de saltamontes machacados, así como una brocheta con saltamontes enteros asados. Ambos platos, la hamburguesa y la brocheta, los tenemos ahora en la mesa. Dudamos un poco.

Desde el 1.º de mayo, los gusanos de la harina, los grillos y los saltamontes se permiten en Suiza como alimento, y desde entonces se ha generado un sorprendente bombo en torno a estos insectos. La base de datos de los medios de comunicación suizos contiene casi 250 artículos de los últimos seis meses sobre este tema. Equipos de televisión de toda Europa, EE. UU. y Japón han viajado a Suiza para rodar reportajes en los que periodistas y transeúntes mordisquean con entusiasmo un gusano o se comen un grillo.

Este interés lo percibe también Roger Greiner, gerente de “Bug A Thai”. Está muy contento de lo bien que ha empezado el negocio con los insectos. Poco después de inaugurar su restaurante vendía ya más de veinte hamburguesas al día, si bien sólo ofrece los insectos por la noche: “A esa hora la gente está más dispuesta a probarlos que al mediodía”, comenta.

## Albóndigas de insectos en las estanterías

Roger Greiner está convencido de que mucha más gente estará dispuesta a probar estos animalitos. “Es el futuro”, afirma. Desde finales de agosto, los insectos pueden aqurirse incluso en los centros de gran distribución. Coop es el primer supermercado que ofrece dos productos en sus estanterías: una hamburguesa y una especie de albóndiga, ambas producidas a base de gusanos de la harina. En realidad, Coop quería empezar a venderlas mucho antes, pero tuvo dificultades con el suministro de insectos. La producción nacional está todavía en ciernes y la importación fracasó al principio, debido a las disposiciones de protección alimentaria de la Confederación. En la actualidad, la demanda de gusanos de la harina continúa superando la oferta.

Gracias a criadores de Bélgica, los insectos están entretanto a la venta, y Coop está satisfecho con el comienzo del negocio. El supermercado no menciona cifras, pero su portavoz, Andrea Bergmann, comenta: “Es muy grande el interés por los productos a base de insectos y los productos se han vendido bastante bien desde el primer día”. Las hamburguesas y albóndigas las produce la empresa suiza *Essento*. Su fundador, Matthias Grawehr, contribuyó también de manera decisiva a promover el entusiasmo en torno a estos insectos comestibles. Gracias a su persistente y efectiva labor de pre-

sión, en el marco de una alianza de pioneros de la alimentación y ecologistas, se autorizaron finalmente en Suiza los insectos comestibles.

Quien encabeza este grupo de presión es la Consejera Nacional de los Verdes Liberales por el cantón de Vaud, Isabelle Chevalley. En reiteradas ocasiones exigió en el Parlamento que el Consejo Federal autorizara el consumo de insectos. Chevalley firmó su primera moción sola, pero la segunda la firmaron ya más de sesenta consejeros nacionales. Entre ambas mociones se organizó, en el Palacio Federal, un refrigerio de insectos, con fuerte presencia mediática. El Presidente del PDC,



Los saltamontes son un nuevo plato, con un aspecto al que las mesas suizas todavía tienen que habituarse. Fotografía Keystone

Christophe Darbellay, se dejó fotografiar para el periódico *Blick*, mientras mordisqueaba un grillo caramelizado. Poco después, cuando la Confederación se dio a la tarea de revisar la extensa ley de alimentos, el Consejo Federal accedió a la petición de Chevalley: estaba dispuesto a analizar su propuesta de usar determinados insectos como alimento.

## Un alimento muy rico en proteínas

Los argumentos que hacen valer los partidarios de los insectos son siempre los mismos: estos bichitos son sanos, sabrosos y su producción es ecológicamente sostenible, porque consume muchos menos recursos que la producción convencional de carne. Son argumentos que, obviamente, han convencido también a los clientes y a los comensales de los restaurantes. Estos productos están dirigidos a distintos grupos, asevera la portavoz de Coop, Andrea Bergmann: “Desde los curiosos que buscan nuevas experiencias gastronómicas, hasta los clientes con conciencia ambiental y los que requieren una alimentación especialmente rica en proteínas”.

Hace falta, sin duda, un poco de curiosidad para probar los insectos: no tanto en el caso de la hamburguesa, porque ahí no se ven los insectos, pero sí para probar la brocheta de saltamontes. Un poco desconfiados, sepáramos las alas de la parte posterior del primer animal, mordemos y de pronto sentimos alivio: sabe a fritura, a palomitas de maíz o a palitos de pan salados, con un sabor parecido al de la carne. Desde la mesa contigua nos siguen mirando.

ALAN CASSIDY ES REDACTOR NACIONAL DEL “TAGES-ANZEIGER”