

¿Son los grillos el alimento del futuro? Estos jóvenes así lo creen



Asael Villanueva | Redacción Nacional

Hay varios grillos en tu plato y no es necesario que llames al mesero. **El futuro alimenticio apunta a los insectos y Griyum quiere ser líder en el rubro.**

Francisco Pérez, Cristina Clocchiatti y Alejandro de la Brena son los **jóvenes** que fundaron una **empresa de grillos comestibles** en la ciudad mexicana de Querétaro.

Los 3 jóvenes son **egresados** de las carreras de **Negocios Internacionales, Creación y Desarrollo de Empresas e Ingeniería en Biotecnología del Tecnológico de Monterrey.**

{"preview_thumbnail":"/sites/default/files/styles/video_embed_wysiwyg_preview/public/video_thumbnails/FVideo (Adaptable)."}]

*Griyum, produce harina a partir del grillo **Acheta Domesticus**, el cual requiere **2 mil veces menos agua y 25 veces menos superficie terrestre que una vaca.***

*Este grillo emite gases de efecto invernadero **100 veces menos que el ganado bovino** produciendo la **misma cantidad de proteína** con un **impacto menor en el ambiente.***

A diferencia del chapulín, **el grillo no tiene un sabor dominante** por lo que el producto de Griyum **es más sencillo de consumir y no afecta el sabor de los productos**

Eso les abre las puertas en regiones y países donde los insectos son sinónimo de suciedad y existen regulaciones que penalizan su presencia en el plato de comida.

*“Cuando estamos haciendo el proceso que conlleva el grillo [cocinar y deshidratar] huele a mantequilla [...] cuando la pruebas es un **sabor neutro**”,* mencionó Cristina.

Clocchiatti comenta que **las empresas** que compran harina Griyum **han logrado crear totopos, tortillas, embutidos, pastas y galletas**, entre otros productos.

Si no hay un mercado estable, ¡constrúyelo!

Cristina, Francisco y Alejandro se enfrentaron a **varios problemas en el camino**. Uno de ellos es que **la recolección de insectos comestibles varía según la temporada**.

*“No ha habido una empresa a nivel mundial que pueda **abastecer mensualmente 100 toneladas o 200 toneladas**”,* ejemplificó Cristina.

Por ese motivo **desarrollaron un modelo de negocios** que **aseguró su producción**, pero también **les dio la oportunidad a pequeños productores** de incursionar en el mercado.



/>>

Actualmente **Griyum capacita a 3 granjeros de grillos en la ciudad de Tarimoro, Guanajuato**, y planean a corto plazo poner **2 granjas más**.

Este modelo de transformación social, les hizo acreedores al **Premio Eugenio Garza Sada en septiembre del 2018 en la categoría Estudiantil**.

Su siguiente paso es **continuar creciendo y ampliando su mercado**, todo **con la intención de acabar con la pobreza nutricional en México**.

“Nos hemos dado cuenta que **lo que hace a una sociedad productiva es la alimentación** [...] de ahí se deriva la educación y otros aspectos”, comentó Cristina.

“Sabemos que **puede ser un reto muy difícil**, pero eso nos ha unido, **nos apasiona**”, finalizó.

¿Cómo nace el grillo?



/>>

La idea **surgió en 2009** cuando **Alejandro de la Brena**, viajó a uno de los municipios más pobres de Veracruz.

Ahí descubrió que **no existían opciones nutritivas para las personas del lugar** y no había pescado, carne o pollo y **sólo consumían productos procesados**, como pan o embutidos.

“[Se preguntó] **Por qué si la proteína es tan buena [...] no está en todos los productos que consumimos diariamente**”, comentó Clocchiatti.

Al volver a Querétaro, **Alejandro comenzó a trabajar en el proyecto y fundó Griyum** junto a **Cristina y Francisco**, en un invernadero a las afueras de la ciudad.



/>>

Actualmente **atienden a 21 empresas** para el desarrollo de nuevos productos y cuentan con **más de 120 solicitudes** del mismo.

Además, **han trabajado con organizaciones públicas y privadas**, como la **Secretaría de Desarrollo Agrícola y Rural del estado de Guanajuato**, donde instalarán **tres granjas**.

Asimismo, **han incrementado el capital de la empresa mediante rondas de inversión y premios de emprendimiento** como la edición 2017 de ***Mujeres de Impacto* y *Victoria 147***.



/>>