

Antonio Pérez Moreno.

Veterinario

Proceso industrial de fabricación de harina de bellota para consumo humano

El autor ha patentado un proceso industrial de fabricación de harina de bellota que permite producir grandes cantidades de este producto derivado del fruto estrella de la dehesa y que tiene enormes posibilidades de aplicación en distintos alimentos para consumo humano, como el pan o bebidas vegetales.

El proceso busca dar un nuevo aprovechamiento a la bellota, hasta ahora usada fundamentalmente para el cebo de cerdos ibéricos, lo que a su vez supondría crear un nuevo nicho productivo dentro del ecosistema singular de la dehesa, con la consiguiente creación de empleo y fijación de población al territorio.

Las bellotas tienen un altísimo valor nutricional, el cual se conserva con el proceso industrial ideado y que considera que se trata de “una de las materias primas más importantes para alimentación que puede haber en la naturaleza”.

La harina de bellota es rica en hidratos de carbono muy fáciles de trabajar y con un índice glicémico muy bajo, por lo que son muy adecuados para deportistas y personas diabéticas; rica también en grasas mono y poliinsaturadas y por lo tanto cardiosaludables y rica en aminoácidos esenciales, además de ser un producto libre de gluten y por lo tanto apto para celíacos. También contiene distintos polifenoles que en estos momentos están en estudio y que consumidos en pequeñas dosis y a largo plazo parece ser que pueden tener propiedades antioxidantes, antimicrobianas, antivirales y posiblemente neuroprotectoras.

Dado su potencial nutritivo y la facilidad con la que se trabaja este producto, existe un amplio abanico para producir productos para alimentación humana, pudiéndose fabricar desde bebidas vegetales, salchichas y hamburguesas veganas hasta gusanitos para los niños.

Si bien, de momento se están comercializando productos de panadería y bollería artesanal, que están teniendo una respuesta muy positiva por parte del consumidor.

Otra ventaja que aporta esta materia prima es que al ser de proximidad (km 0) la huella de carbono derivada del transporte que origina su puesta en el mercado es casi inexistente en comparación con otros productos tan en auge como la quinoa o la chía, que proceden de muy lejos y “no son mejores que nuestras bellotas”.

“Quizás como se suele decir el árbol no nos ha dejado aún ver el bosque”. Mientras que en los últimos años se ha impulsado el conocimiento en relación a la gastronomía de castañas, setas, espárragos y otros frutos silvestres, la bellota ha permanecido en el olvido, si bien en este momento se empieza a poner en valor a este fruto y comienzan a emerger incluso los primeros cultivos intensivos de encinas en regadío para consumo humano.

Parece ser que la bellota era el alimento principal de la población indígena en el hemisferio norte cuando el ser humano aún era cazador recolector, formando parte de lo que ahora se conoce como la paleodieta. Además, historiadores griegos y latinos contaban que los pueblos de la Hispania se alimentaban en gran parte de bellotas y que la forma de colonizarlos era quemarles los abundantes bosques de *Quercus* de las zonas a conquistar, para así dejarlos sin su principal fuente de alimentación. Posteriormente, y según algunos estudios, los distintos estados políticos promovieron el consumo de productos derivados de la agricultura frente a los de origen silvestre para así poder fijar fácilmente la población al territorio y tener cierto control sobre ella, lo que hizo que la bellota quedase sumida en el olvido, reservándose principalmente para consumo animal.