

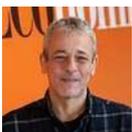
<https://www.economista.es/retail-consumo/noticias/13197246/01/25/grillco-harina-de-grillo-catalan-para-emplear-en-todo-tipo-de-productos.html>

Grillco, harina de grillo catalán para emplear en todo tipo de productos

- *Tres socios han montado la primera granja industrial de grillos de Cataluña*
- *Su objetivo es producir harina de grillos y venderla a empresas alimenticias*
- [*Insectos y otros bichos online: nuevas presentaciones para ayudar a vencer la repulsión*](#)



Francesc Picornell, Juliana Villasante y Bernat Monter



1. [Luis M. García](#)

6:40 - 2/02/2025

"Alimentación a base de grillos. La revolución sostenible en la nutrición". Con estos argumentos y otros más concretos es como Grillco quiere vender al mundo su negocio de producción de harina de grillos catalanes, un polvo que se emplea en todo tipo de productos. A los grillos no los vemos.

Según los impulsores de esta novedosa empresa que arranca ahora desde sus instalaciones en la provincia de Barcelona, **"la alimentación a base de grillos ofrece beneficios significativos para el planeta y para tu salud"**. Bernat Monter, Juliana Villasante y Francesc Picornell son los tres artífices de [Grillco](#), un negocio de producción de harina de grillos que comienza a ver la luz.

Después de que a Bernat le ofrecieran en México comerse un chapulín, un insecto local, y tras **dos años de estudios de viabilidad e investigación**, el trío se ha decidido a montar una

granja de grillos en la localidad barcelonesa de Seva, a 60 kilómetros de Sant Cugat, localidad natal de los tres socios.

El Gran Lujo llega a Triana en 2026: Kayzen operará el Felipe V construido por Calli

En Seva disponen de un espacio de 300 metros cuadrados capaz de albergar **hasta 10 millones de grillos** y que ya se ha convertido en la **primera granja industrial de grillos existente en Cataluña**.

Bernat, Juliana y Francesc aseguran que gracias a su "experiencia en diversas áreas" concibieron Grillco para **"inspirar un mundo de alimentación saludable y sostenible"** y aseguran que si se dedican "a la industria de insectos" no es por otra cosa que porque "es la que menos recursos consume y emisiones produce".

Un superalimento

De hecho, para los tres mentores de Grillco todo son ventajas con la producción de grillos, ya que se trata de un "superalimento" que, según la empresa, tiene **el doble de proteínas que el ganado y la soja**, 1,5 más calcio que la leche de vaca, tres veces más calcio que las espinacas, el doble de potasio del plátano, el doble de zinc que el ganado y las almendras, el mismo porcentaje de Omega 3 que el salmón, la misma cantidad de fibra que las lentejas y **cinco veces más magnesio que el ganado**, además de incluir 9 aminoácidos esenciales.

Además, su consumo a través de harina Grillco **no implica meterte en la boca un insecto**, que es lo que más suele echar para atrás a quienes se deciden a intentar probarlos. La harina que Grillco ha pensado es concretamente "harina de grillos km 0, producida en Catalunya para un sabor auténtico y sostenible", una alimentación "con esencia local", "rica en nutrientes y versátil", que se elabora "sin pesticidas ni antibióticos".

Suplemento deportivo

Bernat, Juliana y Francesc aseguran que la harina de grillos catalanes de su producción **tiene un "sabor neutral"** y permite "incrementar el valor nutricional" de "platos y bebidas fácilmente".

Como se trata de un "polvo fino" que es "fácil y duradero", pese a que "no tiene sabor" **se adapta a cualquier especialidad culinaria**. Se puede usar en batidos, todo tipo de comidas y también es un **"gran suplemento para el rendimiento deportivo"**.

Sin gluten

Esta harina de grillos no contiene gluten y está también **"libre de alérgenos comunes"**. Sus impulsores se decidieron por ella tras el **cambio de legislación europea** que aprobó la comercialización de la harina de grillos. Después de mucho investigar la producción y el mercado, Grillco **prepara su comercialización definitiva tras haber modelado todo el proceso de elaboración** de su harina, desde la cría de los grillos hasta la transformación en polvo de la materia prima.

El objetivo es vender esta harina a empresas alimentarias que elaboran productos finales. Para ello, Grillco ha buscado financiación externa y ha comprado su primer lote de grillos, que criará en sus instalaciones de Seva para posteriormente transformar los insectos en harina.

