

*Francesc Altarriba expone en el congreso internacional “Comer en la Escuela” las razones del bajo consumo de un producto básico en la dieta mediterránea*

## **El pan, ese alimento que ya no gusta a los niños**

La economía de escalas y la reducción de costes que demanda la restauración para colectividades convierten el pan en un sustento que alimenta pero que no satisface

El porqué del bajo consumo de pan, ejemplificado a través de un segmento amplio, heterogéneo y segmentado como es el de los colectivos, ha sido uno de los temas tratados por el “1er Congreso Internacional Comer en la Escuela” que del 29 de mayo al 1 de junio se celebra en Barcelona.

En este escenario de debate, un experto en temas de pan y gastronomía como es Francesc Altarriba, ha detallado una lista de prácticas “socialmente aceptadas” pero que no deberían tener cabida en una sociedad moderna y receptiva a la cultura del pan, ya que su aceptación únicamente desemboca a la desaparición progresiva de este alimento del menú de las generaciones más jóvenes por un motivo inexcusable: La falta de satisfacción organoléptica, una realidad que sigue condenando un sector que en los últimos años ha sufrido un declive constatable en cuanto a consumo.

Si bien en el mundo infantil el pan continua estando presente en desayunos y meriendas –en muy menor cantidad respecto a hace un par de décadas por la aparición y la comodidad de consumo que ofrecen los productos industriales–, en las comidas ese complemento alimenticio es casi inexistente, no por falta de presencia en la mesa, sino por no considerarse apetitoso. Un factor totalmente ajeno a valores conceptuales como es primar el cuidado extremo del coste ha sido uno de los detonantes de la traza casi invisible del pan en los comedores colectivos y, como es lógico, la docencia no se salvan de esa espiral.

### **No estimula ninguno de los sentidos humanos**

Partiendo de la base que los alumnos en la escuela deben tomar pan fresco (compuesto de agua, harina y sal) y no elaborados de larga duración (mezcla que necesariamente recurre a los aditivos, grasas y azúcares para su conservación), Francesc Altarriba no comparte pero sí que justifica la actitud de los niños de no comer pan.

“No lo toman por una razón bien simple: éste no estimula ninguno de los cinco sentidos humanos”, sentencia. Y puntualiza: “A los alumnos –y por extensión todos los “clientes” de la restauración para colectividades– se les sirve una única porción de pan blanco común, por norma sin aroma ni sabor. No es atractivo a la vista, no cruje al oído, es neutro al olfato, insípido al paladar y su tacto es reseco”. A la lista de despropósitos, Altarriba añade: “Para el control del coste y de la dosis, el pan que se les ofrece ha sido horneado a deshoras y rebanado a máquina. Se ha cortado frío y, para su manipulación y transporte, ha sido envasado erróneamente con plástico o similares, reblandeciéndose la corteza; y a la hora de servirse, se ha retirado el envase y puesto en bandejas, desnudando la rebanada que rápidamente se ha resecado”.

Sin dudar, Francesc Altarriba afirma que ese pan evidentemente alimenta, cumpliendo así la función que cuidan y controlan las autoridades sanitarias y los especialistas en dietética y nutrición, pero también incurre en que la satisfacción para quien lo toma es nula y, consecuentemente, el hábito de comer pan se resiente y poco a poco se invalida. Además, el experto denuncia la mala praxis que supone el aprovechamiento del pan sobrante – sistemáticamente hay mermas por un funcionamiento no flexible– que acaba refrigerándose, un proceso que ahonda en su rápido deterioro. Altarriba sugiere evitar sobras con una acción tan simple como rehuir pedidos fijos, ya que cada día, en cualquier comedor colectivo, el número de comensales es variable.

### **No arrojarse en la economía de escalas**

Francesc Altarriba propone distintas soluciones para evitar el alto grado de insatisfacción del pan en segmentos de colectividad. “Formar generaciones futuras que no pasen del pan también es un acto de responsabilidad social –asegura– y, por cultura, por salud y por sabor, vale la pena mimarlo puesto que ese alimento ancestral es uno de los más baratos de fabricar y, ofertado en excelentes condiciones para el paladar, se consigue que el niño se sacie bien, con complacencia, pudiendo ahorrar incluso en partidas mucho más caras de adquisición”.

Erradicar la mal entendida economía de escalas en la restauración para colectividades y evitar tratar el pan fresco como si fuese un producto de larga duración (con envase, rebanado industrial, aceptar tomarlo reblandecido...) son premisas de cumplimiento obligado para empezar a combatir el estrepitoso descenso del consumo del pan en una sociedad cuyos pilares nutricionales se fundamentan en el cereal. “Cuando eso se entienda y un coste ínfimo no sea una barrera para tomar panes sabrosos, visibles y saludables, podremos ir más allá y proponer, incluso, salir de lo estándar. Periódicamente, por ejemplo, los niños podrían tomar en la escuela un pan negro con múltiples cereales, producto beneficioso por el que las colectividades deberían apostar dado que ofrecer salud a niños, ancianos o enfermos no habría que condicionarse nunca a razones económicas, si estamos hablando de pan, precisamente por su bajo coste absoluto en una cuenta de explotación”.

[www.francescaltarriba.com](http://www.francescaltarriba.com)