

La Universidad de Vic certifica los efectos beneficiosos que tienen sobre la salud los ingredientes de este producto recuperado por Francesc Altarriba

Pan Negro contra las enfermedades del corazón, el cáncer y el colesterol

En reconocimiento a la película Pan Negro, la pasada primavera Manlleu recuperó este alimento de la posguerra con una versión muy mejorada en cuanto a sabor, propiedades nutricionales y estética, elaborada por el Taller Gastronómico del Pan, Bonblat. Ahora, la Universidad de Vic (UVic) ha certificado mediante un estudio de la Facultad de Ciencias de la Salud y Bienestar, que el llamado Pan Negro del siglo XXI creado por Francesc Altarriba tiene extraordinarias propiedades sobre la salud de los consumidores: Puede contribuir a disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, a mejorar el control de la glucosa en sangre especialmente en pacientes con diabetes, y además aporta sustancias antioxidantes. También afirma que el mijo y la melca, dos de los muchos cereales que componen este Pan Negro, presentan atributos anticancerígenos.



Francesc Colomer y Marina Comas, actores revelación de la película de Agustí Villaronga que ha iniciado ya el camino hacia los Premios Òscar, eran los encargados de presentar en sociedad el Pan Negro, en la elaboración del cual habían contribuido los recuerdos que tenía Emili Teixidor, autor del *best-seller* que ha dado la vuelta al mundo reproducido en la gran pantalla. En este acto, el creador del pan, Francesc Altarriba, propietario de Bonblat, explicaba que este nuevo producto se podía considerar *“un pan 10, con alma y grandes cualidades alimenticias que enaltecen su digestibilidad y le confieren el carácter de altamente saludable”*. Y seguidamente detallaba los 10 cereales que componían el pan, hecho con una base principal de trigo: Alforfón, avena, centeno, sorgo, maíz, melca, cebada, mijo, sésamo y lino.

Ahora, con una amplia base bibliográfica y de análisis relacionada con estudios epidemiológicos, la UVic certifica dichas propiedades salubres que ya anunciaba Altarriba. En el informe expone que el producto está elaborado con una mezcla de cereales que le dan diferentes propiedades beneficiosas para la salud si se hace un consumo regular de Pan Negro.

En las conclusiones, el estudio determina que la ingesta de fibra dietética proveniente de cereales integrales o de la avena, el alforfón, la melca, el centeno, la cebada o el mijo, todos ellos ingredientes del Pan Negro, se pueden considerar efectivos en el tratamiento de la hipercolesterolemia (presencia de niveles elevados de colesterol en la sangre que si se reducen ayudan a la buena salud cardiovascular), de la diabetes *Mellitus de tipo 2* (caracterizada por los altos niveles de glucosa en la sangre), o del cáncer de colon y de esófago.