



*Los textos simulados son aquellos textos
que, en ausencia de un texto.*

UN PAN INVISIBLE

EN ESCUELAS Y HOSPITALES PONE EN RIESGO EL CONSUMO FUTURO

*El pan, ese alimento que ya no gusta a los niños, no estimula ninguno de los
sentidos humanos.*

Si bien en el mundo infantil el pan sigue 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.

La mal aplicada 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.

Tenemos 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.

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), se justifica la actitud de los niños de no comer pan al ofrecerlo como si de larga duración se tratara, confundiendo con ello al mercado y futuro consumidor.



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, hay que añadir que para el control del coste y de la dosis, el pan que se ofrece ha sido horneado a deshoras e incluso a veces rebanado en origen.

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, 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, hay que denunciar la mala praxis que supone el aprovechamiento del pan sobrante –sistemáticamente hay mermas por un funcionamiento no flexible e inexperto– que acaba refrigerándose, un proceso que ahonda en su rápido deterioro.

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.

Formar generaciones futuras que no pasen del pan también es un acto de responsabilidad social 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.

Ofrecer placer y 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 nuestra cuenta de explotación.

Francesc Altarriba
www.francescaltarriba.com



El Beneficio de las Enzimas

Tecnología para la industria de los farináceos



Sustituyen los productos químicos

Fácil y seguro de implementar

Reducen los costos

Amigable con el medio ambiente

100 % Biodegradables

Mejoras en la calidad



Tel.:(56 2) 2 591 25 00 - info@girona.cl - www.girona.cl