

*Francesc Altarriba exposa al congrés internacional “Menjar a l'Escola” les raons del baix consum d'un producte bàsic en la dieta mediterrània*

## **El pa, aquest aliment que ja no agrada als nens**

L'economia d'escales i la reducció de costos que demanda la restauració per a col·lectivitats converteixen el pa en un producte que alimenta però que no satisfà

El perquè del baix consum de pa, exemplificat a través d'un segment ampli, heterogeni i segmentat com és el dels col·lectius, ha estat un dels temes tractats pel “1r Congrés Internacional Menjar a l'Escola” que del 29 de maig a l'1 de juny se celebra a Barcelona.

En aquest escenari de debat, un expert en temes de pa i gastronomia com és Francesc Altarriba, ha detallat una llista de pràctiques “socialment acceptades” però que no haurien de tenir cabuda en una societat moderna i receptiva a la cultura del pa, ja que la seva acceptació únicament desemboca a la desaparició progressiva d'aquest aliment del menú de les generacions més joves per un motiu inexcusable: La falta de satisfacció organolèptica, una realitat que segueix condemnant un sector que en els últims anys ha sofert un declivi constatable quant a consum.

Si bé en el món infantil el pa continua estant present en esmorzars i berenars –en molt menor quantitat respecte a fa un parell de dècades per l'aparició i la comoditat de consum que ofereixen els productes industrials–, en els àpats aquest complement alimentici és gairebé inexistent, no per falta de presència a la taula, sinó per no considerar-se apetitós. Un factor totalment aliè a valors conceptuals com és fer prevaldre el cost per sobre la qualitat ha estat un dels detonants de l'empremta gairebé invisible del pa en els menjadors col·lectius i, com és lògic, la docència no se salva d'aquest espiral.

### **No estimula cap dels sentits humans**

Partint de la base que els alumnes a l'escola han de prendre pa fresc (compost d'aigua, farina i sal) i no elaborats de llarga durada (barreja que necessàriament recorre als additius, grasses i sucres per a la seva conservació), Francesc Altarriba no comparteix però sí que justifica l'actitud dels nens de no menjar pa.

“No en prenen per una raó ben simple: aquest no estimula cap dels cinc sentits humans”, sentència. I puntualitza: “Als alumnes –i per extensió tots els “clients” de la restauració per a col·lectivitats– se'ls serveix una única porció de pa blanc comú, per norma sense aroma ni sabor. No és atractiu a la vista, no cruix a cau d'orella, és neutre a l'olfacte, insípid al paladar i el seu tacte és ressec”. A la llista de despropòsits, Altarriba afegeix: “Per al control del cost i de la dosi, el pa que se'ls ofereix ha estat fet a deshores i llescat a màquina. S'ha tallat fred i, per a la seva manipulació i transport, ha estat envasat erròniament amb plàstic o similars, estovant-se la crosta; i a l'hora de servir-se, s'ha retirat l'envàs i posat en safates, despullant la llesca que ràpidament s'ha ressecat”.

Sense dubtar, Francesc Altarriba afirma que aquest pa evidentment alimenta, complint així la funció que cuiden i controlen les autoritats sanitàries i els especialistes en dietètica i nutrició, però també incorre que la satisfacció per qui el pren és nul·la i, conseqüentment, l'hàbit de menjar pa es ressent i a poc a poc s'invalida. A més, l'expert denuncia la mala praxi que suposa l'aprofitament del pa sobrant –sistemàticament n'hi ha, conseqüència d'un funcionament que no flexible– que acaba refrigerant-se, un procés que aprofundeix en el seu ràpid deteriorament. Altarriba suggereix evitar sobres amb una acció tan simple com defugir comandes fixes, ja que cada dia, en qualsevol menjador col·lectiu, el nombre de comensals és variable.

### **No emparar-se en l'economia d'escales**

Francesc Altarriba proposa diferents solucions per evitar l'alt grau d'insatisfacció del pa en segments de col·lectivitat. “Formar generacions futures que no passin del pa també és un acte de responsabilitat social – assegura– i, per cultura, per salut i per sabor, val la pena mimar-lo posat que aquest aliment ancestral és un dels més barats de fabricar i, ofert en excel·lents condicions per al paladar, s'aconsegueix que el nen s'alimenti bé, complagut, podent estalviar fins i tot en partides molt més cares d'adquisició”.

Eradicar la mal entesa economia d'escales en la restauració per a col·lectivitats i evitar tractar el pa fresc com si fos un producte de llarga durada (amb envàs, llescat industrial, acceptar prendre'l estovat...) són premisses de compliment obligat per començar a combatre l'estrepitós descens del consum del pa en una societat els pilars nutricionals de la qual es fonamenten en el cereal. “Quan això s'entengui i un cost ínfim no sigui una barrera per prendre pans saborosos, visibles i saludables, podrem anar més enllà i proposar, fins i tot, sortir d'allò estàndard. Periòdicament, per exemple, els més joves podrien prendre a l'escola un pa negre amb múltiples cereals, producte beneficiós pel qual les col·lectivitats haurien d'apostar atès que oferir salut a nens, ancians o malalts no caldria condicionar-se mai a raons econòmiques, si estem parlant de pa, precisament pel seu baix cost absolut en una compta d'explotació”.

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