



El pan, mucho más que un alimento

■ CARLOS FERNÁNDEZ

Gerente de la Inteprofesional de Cereales Panificables (INCERHPAN)

El pan ha estado unido a la evolución del hombre, siendo el punto de apoyo de su dieta, debido a su riqueza en principios nutritivos. Desde sus orígenes, que datan de hace miles de años, hasta nuestros días, el consumo de este alimento ha pasado por distintas etapas. Las primeras noticias que tenemos de este alimento, se remontan a la época Neolítica, en la cual, el primer pan del mundo tomó forma, como una torta granulada, seca y aplastada.

En posteriores civilizaciones como la Griega y Romana, se introdujeron muchas variedades de pan y mejoraron la molienda del trigo y la cocción. En la Edad Media, el pan sirvió de sustento y de alivio en los períodos de hambre, tal y como muestra la literatura de la época, por ejemplo "El Lazarillo de Tormes". Y en última instancia, vemos que la época

moderna, supone una evolución en las investigaciones sobre la harina, para la mejora de su calidad y el aumento en la producción de trigo.

Hoy en día, nos encontramos en una situación más que preocupante en relación con el consumo de pan. Para solucionar, tanto éste, como otros problemas que están presentes en la cadena agroalimentaria de cereales panificables, se crea su interprofesional, INCERHPAN, la cual recoge en su seno a todos los elementos de la cadena trigo-harina-pan. INCERHPAN tiene dos grandes objetivos, en primer lugar la siembra de trigo de calidad en España y por otra parte la promoción del consumo de pan. Con relación al tema del trigo, podemos observar que España, país exportador de trigo panificable hasta hace poco tiempo, ha invertido esta tendencia y actualmente importa casi la mitad del tri-

go para panificación. Esta cuestión, de suma importancia para entender la correcta estructuración de INCERHPAN, ha sido objeto de un estudio, el cual ha puesto de manifiesto, que en gran medida la solución de ésta, como de otras circunstancias negativas que encontramos en la cadena de cereales, pasa por un aumento del consumo del pan de calidad.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO

Para situar el consumo de pan en España, vamos a realizar una breve evolución del mismo en los últimos 25 años, durante los que el consumo de pan ha descendido de 80 kilos por persona y año, a situarnos en 2000 con un consumo de poco más de 57 kilos. Este dato, es muy significativo si lo comparamos con las recomendaciones de ingesta de 250 gramos diarios de cereales que realiza la Organización Mundial de la

Salud, unos 100 gramos más de lo que en España se consume por término medio.

Este enorme descenso en el consumo de pan es consecuencia de una serie de factores: el pan se percibe en muchos segmentos de la sociedad como un producto que engorda; se produce un incremento del poder adquisitivo; se incorporan al mercado una amplia variedad de productos sustitutivos que compiten con el pan, en el desayuno y merienda infantil; y por último, la evolución de los hábitos culinarios, hacia una cocina rápida y de fácil elaboración. Una situación que se produce en el mercado español y que ha tenido lugar con anterioridad en países como Francia, Alemania e Italia.

La evolución del consumo de pan y por consiguiente la mejora de la cadena de cereales panificables pasa por aumentar la demanda de pan de calidad. Para conseguir este objetivo, INCERHPAN se



plantea una política de actuación que incide sobre la calidad y variedad de los panes. Actualmente contamos en España con más de 315 variedades de pan, lo cual supone un abanico casi infinito de posibilidades.

Durante los últimos treinta años han aumentado mucho las enfermedades rela-

cionadas con la alimentación, como la diabetes, la hipertensión, enfermedades cardiovasculares. Uno de los principales motivos de este aumento es el cambio en los hábitos alimenticios y en las condiciones de vida y trabajo.

Poco a poco la sociedad, ya no sólo pide alimentarse, sino que además quiere nutrirse, por ello, debemos acercarnos hacia el perfil calórico ideal, que se representa en la dieta mediterránea y que para los cereales supone un salto cuantitativo y cualitativo importante, ya que hace pocos años, lo primero que se eliminaba de una dieta de adelgazamiento eran los hidratos de carbono.

Una vez demostrado que para mejorar en nuestra nutrición, consumir pan es imprescindible, sólo queda por nuestra parte ofrecer calidad y variedad, elementos fundamentales para argumentar a favor de nuestra gastronomía. □