

La pasta



😊 Una herència romana de l'any 1279 incloïa un cabàs ple de macarrons.



És el mateix que passa en molts fruits: els minerals i vitamines solen ser just a sota de la pell.

La pasta és un aliment molt senzill: una massa de sèmola de blat i aigua, a la que es dóna una certa forma mitjançant motlles. Es pot deixar assecat, o menjar-se fresca. Si no duu res més es diu "pasta simple", si se li afegeixen verdures o farcits es diu "pasta composta".

Es diu que Marco Polo la va introduir a Europa quan va tornar de l'Orient, el 1295, però no va ser així. En una tomba etrusca s'hi han trobat utensilis que probablement servien per fer pasta. En un llibre romà del segle I aC es parla de la lassanya. El 1150 hi havia una fàbrica de pasta seca a Palerm que distribuïa espaguetis als móns àrab i cristià.

Com que la pasta és d'elaboració molt senzilla, el més probable és que la "inventessin" totes les cultures antigues, cadascuna amb les matèries primeres de què disposava (blat a Europa, arròs a la Xina, etc.). La referència més antiga que se'n conserva a Catalunya és un text del 1397, que parla de "los macarrons".

El blat

Un gra de blat té tres parts:

El SEGÓ ("salvat"): és la "closca", que és dura, i està formada per unes quantes capes de teixit (com la nostra pell). Està feta sobretot de fibra. Enganxada a la paret de dintre hi ha l'aleurona, una capa molt prima que conté la majoria de minerals del gra, i també vitamines i proteïnes

L'INTERIOR o **ENDOSPERMA**: està format sobretot per grànuls de midó (un hidrat de carboni), incrustats en una matriu de proteïna. Quan es barregen amb aigua, les proteïnes formen el gluten.

El GÈRMEN o **EMBRIÓ** de la nova planta: és a dintre l'endosperma. Conté sobretot olis i vitamines (sobretot B), i també proteïnes.

A Europa hi ha dues espècies de blat majoritàries: el blat tou (se'n fa el pa) i el blat dur. Antigament, a Espanya la pasta es feia de blat tou. En la dècada de 1950, el que seria el propietari de la pasta Gallo va viatjar a Itàlia, on va veure que la pasta era més consistent, gustosa i nutritiva perquè era de blat dur, i va introduir-lo a Espanya. La pasta de blat dur aguanta millor l'ebullició perquè a l'endosperma hi ha menys grànuls de midó, i per tant la matriu de proteïna és més contínua i valenta.

La pasta de blat dur (la majoria, actualment) pot identificar-se per la inscripció "Qualitat Superior". La pasta de blat tou es pot distingir perquè és més enganxosa i, quan bull, l'aigua queda blanquinosa (pel midó que deixa anar).



Els cereals

La paraula *cereal* deriva de Ceres, la deessa romana de l'agricultura. Els cereals contenen sobretot hidrats de carboni (aporten energia). Són barats de produir i es poden conservar molt temps. Combinats amb els llegums, més rics en proteïnes, formen una dieta equilibrada i nutritiva, i han estat fonamentals en l'alimentació humana: van ser el primer que es va cultivar a l'Orient Mitjà, quan va aparèixer l'agricultura pels volts del 7500 aC (a l'Extrem Orient, en canvi, la dieta era més pobra perquè no hi havia llegums). També han estat fonamentals en l'evolució cultural: els primers alfabetes i sistemes numèrics van aparèixer per portar la comptabilitat de les collites i distribuir-les entre la població.

Avui, els cereals aporten la majoria de calories a la humanitat. Ens alimenten també indirectament a través de la carn perquè, tal com ja deia Isaïes, "tota la carn és herba" (els animals mengen cereals i llegums, nosaltres mengem animals).

De cada espècie de blat n'hi ha milers de varietats, però amb la "industrialització" de l'agricultura cada cop se'n fan servir menys.

Procés d'elaboració

1 MOLDRE EL GRA

Quan es mol el blat tou, s'obté farina. Quan es mol el blat dur, s'obté sèmola o bé semolina (una mica més fina que la sèmola).

El segó, l'endosperma i el gèrmen del blat tenen propietats físiques molt diferents. Això fa que, a mesura que el gra es va trencant a trossets, es puguin separar fàcilment les tres parts (els trossets passen per sedassos, que permeten seleccionar-los segons la mida, i per corrents d'aire, que seleccionen segons el pes).

Per a l'elaboració de pasta no integral o blanca, s'aprofita només la sèmola derivada de l'endosperma (al voltant d'un 70% de la matèria total del gra). El segó es destina a l'elaboració de pinso, i el gèrmen, ric en greixos, a la indústria cosmètica, farmacèutica o dietètica.

Per elaborar pasta integral, es barreja de nou el segó (i potser el gèrmen) amb la sèmola. Una altra possibilitat és programar la maquinària perquè no faci la separació, o perquè separi només algunes parts. D'aquesta manera, els nutrients del blat sofreixen menys manipulacions.

La sèmola que conté només una part del segó es diu "semiintegral".



2 AMASSAR I EXTRUSIONAR

Per fer la massa, es barreja un 75%-85% de sèmola o semolina amb un 15%-25% d'aigua. Per fer pasta composta, s'hi afegeixen els ingredients addicionals que es vulgui, deshidratats (espinacs, tomàquets, ou etc.). Les verdures de la pasta de colors compleixen una funció bàsicament estètica, perquè en la proporció que hi són difícilment poden aportar valor nutricional.

Una vegada feta la massa, s'extrusiona, és a dir, s'empeny cap a uns motlles i en surt amb una forma determinada (macarrons, fideus, espaguetis, etc.), i després es talla. Antigament els motlles eren de bronze, però ara solen estar recoberts de tefló, un derivat del petroli molt usat en recobriments d'utensilis de cuina com cassoles i paelles, i en aplicacions industrials i mèdiques. La pasta feta amb motlles de bronze es distingeix fàcilment perquè té una textura rugosa.

Per fer canelons i lassanya, la massa no s'extrusiona sinó que es lamina (se'n fan "llençols") i després es talla donant-li la forma pertinent. La pasta per farcir (raviolis, tortellinis) també es lamina, i una vegada tallada se li afegeix el farcit (prèviament cuit i refredat) i es plega.

La tecnologia moderna permet fer la massa en només 20 segons.

Com passa amb moltes altres substàncies sintètiques d'ús quotidià, la innocuïtat del tefló per a la salut humana no està demostrada. De fet, alguns indicis associen el tefló molt calent amb el càncer, però encara no hi ha estudis que ho puguin confirmar ni desmentir definitivament. S'aconsella no deixar paelles de tefló molta estona al foc sense res a dintre. El tefló és una marca registrada de DuPont, un dels principals imperis químics mundials.

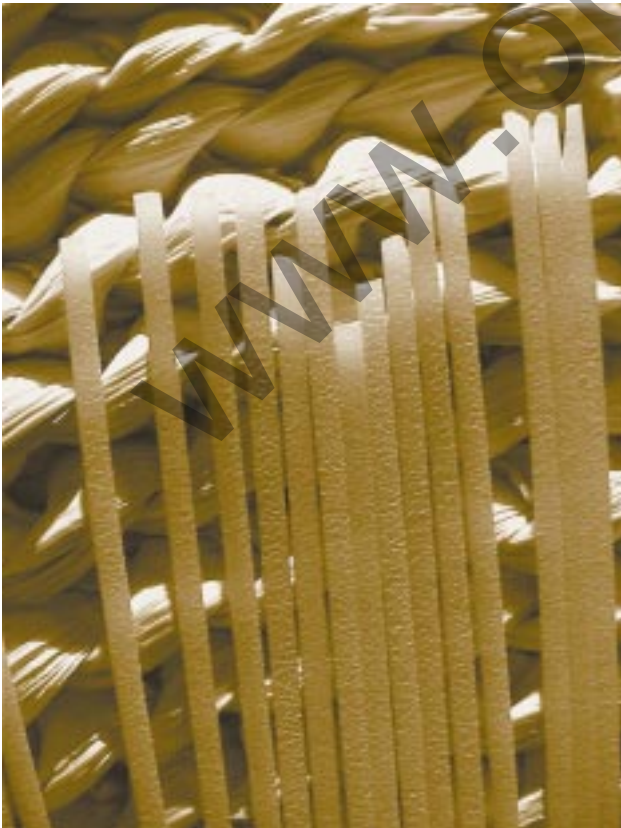
3 ASSECAR

La pasta fresca no s'asseca, sinó que s'envasa directament després de l'extrusió. La pasta seca ha de passar d'un 25% d'humitat a un 12%, aproximadament.

L'assecat és el pas més delicat en l'elaboració de la pasta. Si es fa massa de pressa la part exterior s'encongeix abans que la interior, i la pasta pot esquarterar-se. Si es fa massa a poc a poc es pot estireganyar, i els microbis poden florir-la. La velocitat de l'assecat depèn de la temperatura.

Entre els productors de pasta hi ha dos grans corrents. Els partidaris de la

La pasta seca té l'avantatge que, si es guarda en un lloc sec, fresc i fosc, es conserva molt temps.





En general, els fabricants grans assequen a temperatura alta: per mantenir el ritme de producció amb un assecat lent haurien de tenir un gran nombre de línies treballant en paral·lel. En canvi els fabricants petits solen assecar a temperatura baixa, en part perquè acostumen a ser més amics dels mètodes tradicionals, i en part perquè el volum limitat de producció potser no els permetria amortitzar la maquinària d'assecat ràpid. La pasta "per a gurmets" s'assec a temperatura baixa.

temperatura baixa (35°C - 50°C) diuen que així la pasta conserva millor el sabor, i té una textura més agradable, perquè la temperatura alta li fa tenir la consistència d'un xiclet. Triguen entre 30 i 36 hores en assecar la pasta, segons el format. Per la seva banda, els defensors de la temperatura alta (70°C - 90°C) o molt alta (90°C - 120°C) li veuen l'avantatge que s'eliminen els microbis, amb la qual cosa la pasta es pot conservar molt més temps. La pasta llarga s'assec a sis hores, i la curta en dues. També hi ha fabricants que usen una temperatura mitjana (50°C - 70°C).

El cert és que la temperatura alta provoca una reacció química (la reacció Maillard) que fa perdre valor nutricional a la pasta (alguns aminoàcids no es poden assimilar, i en el cas de la pasta integral les vitamines es fan malbé). Els grans fabricants treballen amb sèmola cada cop més fina, per tal que l'amassat i l'extrusió puguin ser més ràpids, i això incrementa el risc que es produeixi la reacció Maillard. D'altra banda, la temperatura alta permet aconseguir pasta amb una bona aparença fent servir sèmola de menys qualitat proteínica, perquè la temperatura ajuda a donar consistència a la pasta. Una primera fase curta d'assecat a 70°C és aconsellable per eliminar microbis perjudicials.

4

ENVASAR

La pasta se sol envasar en bosses de polipropilè. Si les tirem als contenidors grocs, aniran a una planta de triatge i se'n podrà recuperar si més no una part (les plantes de triatge estan obligades a recuperar almenys un 85% dels residus que els arriben). Les capses de cartó tenen l'avantatge que són reciclables més fàcilment i s'apilen millor a les caixes i als prestatges.

La pasta fresca es pasteuritza i s'envasa en una "atmosfera modificada": primer es fa el buit a l'envàs i després s'hi posa CO₂ i nitrogen. Així aguanta uns cinc setmanes sense conservants.

Les tecnologies més modernes permeten conservar la pasta fresca més de dos mesos. Apugen molt la temperatura de la pasta i després l'abaixen de cop, la qual cosa li fa perdre gust.



Integral o blanca?

El segó s'ha separat del gra des de l'antiguitat, amb l'objectiu que la pasta trigui menys a bullir. A més, es creia que la pasta blanca era més "pura" que la integral. No obstant, durant molt temps la pasta blanca (com el pa blanc) ha estat reservada a les capes socials altes, perquè és més cara: requereix el procés de refinat, i s'obté menys quantitat d'aliment per hectàrea cultivada.

La pasta blanca només conté proteïnes i midó. Si s'hi afegeix el segó, també tindrà fibra, minerals i algunes vitamines. Si a més duu el gèrmens, llavors conté greixos i més vitamines. Alguns fabricants opten per enriquir la pasta blanca amb vitamina B o ferro, per compensar la pèrdua del segó i el gèrmens. La pasta semiintegral és menys dura que la integral, i més nutritiva que la blanca.

En alguns supermercats, la pasta integral és a l'apartat de productes dietètics. També es venen segó i gèrmens de blat per separat.

És desitjable que als envoltoris de la pasta integral hi indiqui si duu el gèrmens o no, perquè la diferència qualitativa és important. Als elaboradors els resulta més còmode no posar-l'hi, perquè escurça la caducitat de la pasta i perquè se'n fan més diners si es destina a la indústria cosmètica o farmacèutica.



LA FIBRA "MIRACULOSA"

El 1974, alguns metges van publicar un estudi que establia una possible relació entre menjar fibra i no patir càncer ni malalties coronàries, perquè havien observat que als pobles de l'Àfrica, amb una dieta bàsicament vegetal i per tant rica en fibra, no hi havia tants casos d'aquestes malalties com als Estats Units. De resultes, la dieta rica en fibra es va posar de moda: va ser el boom del pa integral i els cereals *All bran* ("només segó"). Però més endavant es va veure que, de fet, la causa que als Estats Units hi hagués més càncer no estava en el que es menja a l'Àfrica, sinó en el que es menja, en excés, als Estats Units: la carn!

La fibra va bé perquè facilita el moviment de l'intestí, però no es digereix. Alguns nutrients (com ara els minerals, del mateix blat integral o d'altres aliments) es poden combinar amb la fibra, i llavors aquests tampoc no els digerim (ja ho deia Hipòcrates fa 2500 anys: "el pa moreno és més laxant, el pa blanc més digestiu"). En una dieta normal això no és inconvenient, però si la dieta és pobra en minerals, abusar de la fibra pot afavorir la desnutrició.

La pasta ecològica

La pasta convencional pot haver estat exposada a productes químics en diferents punts del procés. Les llavors del blat (i de la majoria de plantes) es tracten amb fungicides. Als cultius s'hi tiren fertilitzants i plaguicides químics; si són sistèmics (és a dir, si penetren dintre de la planta), al gra del blat n'hi poden haver residus, inclús si s'apliquen quan encara no s'ha format. D'altra banda, a l'aire hi ha molts metalls pesants, que poden quedar adherits al segó de blat. Als magatzems de gra s'hi solen tirar fumigants per evitar o combatre l'aparició d'insectes o fongs. Aquests fumigants són gasos molt volàtils (se'n van per l'aire), però és difícil assegurar que al segó no n'hi queda cap residu. Els molins i les plantes de producció convencionals se solen segellar dues vegades l'any per aplicar-hi fumigants.

En l'agricultura ecològica no es fa servir cap producte químic. És impossible evitar que els metalls pesants de l'aire contaminin el blat, però almenys els camps de conreu estan lluny de fonts importants de contaminació (com carreteres transitades o determinades fàbriques). Mentre el gra de blat ecològic està emmagatzemat, es pot barrejar amb un tipus de sorra que evita l'aparició de plagues. Els molins i les plantes de producció es netegen amb aigua i sabó, i aire comprimit i aspiradors.

Pel que fa a additius, en la pasta convencional se'n permeten 3 en els farcits, 8 a la pasta fresca i 16 a les verdures deshidratades. D'aquests, a la pasta ecològica se'n poden fer servir un en els farcits, 5 a la pasta fresca i un a les verdures deshidratades.

Entre els fumigants que es fan servir a Espanya hi ha el bromur de metil, un gas altament tòxic i molt perjudicial per a la capa d'ozó, que ja està prohibit a diversos països (l'any 2005 no es podrà fer servir enlloc).

L'administració inspecciona els pagesos i elaboradors ecològics per comprovar que compleixen les normatives. En canvi, no inspecciona els convencionals per controlar quins tractaments fan.

La pasta simple, convencional o ecològica, no pot dur cap additiu.



Caducitat

Si la pasta s'asseca a temperatura baixa, o si conté el gèrmel del blat, caduca abans. No obstant, els períodes de caducitat que consten als paquets solen ser els mateixos per qualsevol tipus de pasta. Però, a no ser que una botiga no renovi gaire sovint la mercaderia, és estrany trobar-hi pasta caducada; de fet, que es faci malbé o no depèn molt de les condicions de conservació. Podem detectar si una pasta està caducada perquè s'hi fan petites papallonetes o corcs.

Etiquetatge

Cada comunitat autònoma certifica els productes ecològics amb una etiqueta com aquestes. També hi ha entitats certificadores privades, com ara Vida Sana. Els productes ecològics importats tenen etiquetes del país d'origen, com ara AB o Ecocert.



Els fabricants de pasta



! A Itàlia es consumeixen anualment 35 quilos de pasta per cap.

Antigament hi havia molts fabricants de pasta d'abast local, els anomenats *fideuers*. Amb el blat que els aportaven els pagesos de la comarca, feien sobretot pasta per a sopa i fideus, macarrons i tallarines, que es venien a granel. En la dècada de 1960, a Espanya hi havia uns 300 fideuers que produïen uns 65 milions de quilos cada any. Es consumien menys de tres quilos de pasta per cap, anualment.

Després, l'elaboració de la pasta es va automatitzar molt, i això va fer que el volum de producció fos més gran que el de consum. Els fabricants petits van anar tancant, i la producció es va concentrar en poques mans. Avui, hi ha una cinquantena de fabricants de pasta a tot l'Estat, i els tres més grans fan el 70% de la producció, que en total és d'uns 200 milions de quilos anuals (uns cinc quilos per cap).

Actualment, la pasta simple "ja està molt vista", i cada cop es fa més pasta composta. També creix molt la producció de pasta precuinada.

Aquesta renovació de productes va fer que el 1999 les empreses invertissin en publicitat un 50% més que l'any anterior.

😊 El principal objectiu de tots els fabricants de qualsevol cosa és satisfer qualsevol necessitat dels clients, oferint-los productes de primeríssima qualitat elaborats d'acord amb la més pura tradició artesana

Pasta convencional



Barilla

L'empresa italiana Barilla és la primera productora de pasta del món. Va ser fundada el 1877 pel besavi dels actuals propietaris. El 1971 es va haver de vendre a una multinacional nord-americana, però el 1979 la família Barilla va recuperar-ne la propietat.

Barilla fa pasta blanca i integral, amb el gèrmem del blat. Té una divisió de galetes i aperitius per a empreses de càtering i màquines expendedores.

Barilla empaqueta gairebé tota la seva pasta amb cartó reciclat. Fa pocs anys van estrenar una nova tècnica d'envasat per omplir al màxim les capses, cosa que va permetre estalviar, a més de diners, un 5% de cartó i força energia en la cadena de distribució.

Diu Barilla que, encara que cada cultura tingui gustos diferents, la pasta és un aliment universal, i per tant el seu mercat és el món. La seva ambició és que les marques del grup siguin les favorites dels consumidors de tot el món.



! Barilla té 25 plantes de producció, entre les quals hi ha la més gran del món: produeix un milió de quilos de pasta cada dia.

Buitoni

Aquesta marca la fabrica una empresa italiana fundada el 1827, que va ser comprada per la multinacional Nestlé el 1988.

Nestlé es dedica sobretot a l'alimentació, però també és la propietària dels laboratoris Alcon i Cusí (oftalmologia) i té el 26'3% de L'Oréal (cosmètica), que al seu torn té Synthélabo (farmàcia). Algunes marques seves són Maggi, Litoral, Buitoni, Solís, La Tortilleria, Nidina, Nativa, Sveltesse, La Lechera, Flanby, Dalky, MG, LCI, Flor de Esgueva, Camy, Nesquik, Dolca, Crunch, After Eight, Smarties, Nescafé, Bonka, Cappuccino, Nestea, Eko, Findus, Chocapic, Estrellitas, Aigua de Viladrau, Libby's o Friskies. A més té un acord amb Coca-Cola per explotar el creixent mercat de begudes a base d'herbes, i està comprant la multinacional d'alimentació animal Purina.

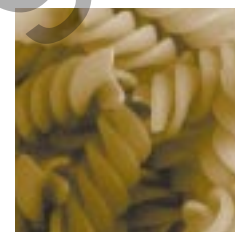
Nestlé és una de les empreses més poderoses del món. Està entre les 40

més riques (la primera en alimentació), i participa en grups empresarials com el Fòrum Econòmic Mundial, que determinen el rumb de l'economia mundial, que posteriorment serà seguit per institucions governamentals com l'Organització Mundial del Comerç o la Unió Europea. Nestlé és membre del BHF (*Business Humanitarian Forum*), una institució creada per l'ONU per tal que les empreses intervinguin en l'acció de les organitzacions humanitàries.

També forma part d'Europen, un grup empresarial dedicat a posar traves a la reducció en l'ús d'emalatges i al seu reciclatge, i d'EuropaBio, un altre grup dedicat a potenciar els aliments transgènics. Nestlé creu que l'enginyeria genètica millora la qualitat nutritiva dels aliments i la productivitat agrícola, i ha manifestat que seguirà fent servir ingredients transgènics sempre que la seva recerca li indiqui que són segurs per a la salut.

Diverses organitzacions cíviques, coordinades per la *International Baby*

El document constituït del BHF diu: "Donat que el paper i la influència dels governs segueix disminuint, les empreses estan esdevenint un actor en nous camps. [...] Les organitzacions humanitàries han de ser conscients que és més fàcil que les empreses donin suport als grups que són flexibles i volen reorientar els seus programes per fer-los compatibles amb els objectius estratègics de les empreses".



PASTA CONVENCIONAL

Informació general sobre l'empresa

Marca	Empresa	Tipus	Activitats	Propietaris	Treballadors	Plantes de producció
	Barilla	Multinacional	Pasta, salses, galetes, aperitius	85% família Barilla, 15% una família suïssa	7.300	16 a Itàlia, 8 a Europa i 1 a EEUU
	Nestlé	Multinacional	Alimentació, farmàcia	260.000 accionistes (cap d'ells no té més del 3% de l'empresa)	225.000	479, a 81 països
	Pagesa	Petita	Productes diabètics, cafè i preparats en pols	Majoria: famílies Enríquez i Civit	27	1 a Barcelona
	Flo	Mitjana	Pasta, salses, truites i amanides fresques	50% família Flo, 50% Agrolimen	170	1 a Rubí
	Agrolimen	Multinacional	Alimentació, restauració, confiteria i higiene	*68'33% família Carulla, resta dues empreses holandeses	*10.000	*Unes 20 a Espanya, 4 a la Xina, 1 a Filipines, Rússia, Ucraïna, Polònia, Índia, Mèxic, EEUU
	Grupo Gallo	Grup empresarial	Pasta i salses	*Família Espona	*400	2 a Catalunya, 4 a la resta de l'Estat
	Grupo Siro	Grup empresarial	Pasta, galetes i aperitius	*98% Juan Manuel González Serna	625	3 a Espanya
	La Moianesa	Petita	Pasta	Família Soler	6	1 a Mojà
	Pedragosa	Petita	Comercialitza pasta, salses i arròs	Treballadors de l'empresa	7	Cap. Ven pasta feta a Catalunya (40%) , França Itàlia i Alemanya

Totes les dades que figuren a la taula són de l'any 2000. Les hem obtingut de les mateixes empreses, excepte les que estan senyalades amb *, que s'han tret de l'anuari d'informació empresarial Alimarket. En les empreses que no elaboren pasta, no hi figura la producció diària.



Food Action Network, denuncien des de fa anys la Nestlé per la promoció que fa de la llet en pols per a nadons. En països amb un poder adquisitiu baix, la llet en pols surt cara, i les mares la dilueixen més del compte. Això, junt amb que les condicions higièniques solen ser pobres, fa que molts nadons pateixin el que s'ha anomenat la "malaltia del biberó", que és una combinació de malnutrició, diàrrea i deshidratació. L'Organització Mundial de la Salut (OMS) calcula que cada any moren un milió i mig de nadons d'aquesta malaltia.

Segons l'OMS, molt poques dones tenen problemes fisiològics que els impedeixin alletar els seus fills. Però els fabricants volen vendre llet en pols encara que no sigui necessària, i per aconseguir-ho usen tàctiques com ara obsequiar els pediatres o regalar mostres a les mares als hospitals. L'OMS ha prohibit aquestes i altres pràctiques promocionals, però Nestlé i altres empreses les segueixen usant.

Es pot trobar més informació sobre la problemàtica de la llet en pols a www.babymilkaction.org i a www.nestle.com

Diet-Rádisson

Marca que pertany a Pagesa (Productos Alimenticios General Española S.A.), una empresa familiar fundada el 1941. Té més de 100 productes dietètics, de les marques Pagesa i Diet-Rádisson, i també cafè (Oro-Expres) i preparats en pols (Tocy).

Pagesa elabora la majoria dels seus productes. En el cas de la pasta compra la sèmola, determina les fórmules i decideix la forma d'envasat (es fa el més lleuger possible), i l'elaboració la fa un fabricant de pasta català. Té pasta integral (sense gèrmen), enriquida amb gluten, i multifibra (amb fibra de diferents cereals i pèsols).

Pagesa intenta que les matèries primeres siguin d'origens geogràficament propers. Els seus productes es venen sobretot en grans superfícies i supermercats, i en algunes botigues de dietètica i herbolariis.



La pasta representa un 5% del volum de facturació de Pagesa.

Hi ha herbolariis i botigues de dietètica que no volen compartir marques amb grans superfícies.

Producció de pasta

Facturació anual (milions de ptes.)	Mercat	Quilos diaris	Origen del blat	Temperatura d'assecat
375.000	70% Itàlia, 30% un centenar de països. Tot tipus de comerços	Confidencial	70% Itàlia	Alta
8.900.000	Mundial. Tot tipus de comerços	?	?	—
860	38% Catalunya, 59% Espanya, 3% estranger. Grans superfícies i hosteleria	—	Espanya	Baixa
4.200	45% Catalunya, 45% Espanya, 10% estranger. Tot tipus de comerços, restaurants i empreses de càterin	40.000	Espanya	Mitjana
*253.000	*Més de 70 països dels cinc continents. Tot tipus de comerços	—	?	?
*27.200	86% Espanya, 14% a més de 30 països dels cinc continents. Tot tipus de comerços	*257.000	Aragó, França i Canadà	Molt alta
21.000	93% Espanya, 3% estranger. Hosteleria i tot tipus de comerços	75.000	Espanya (la majoria)	Alta
Confidencial	Botigues petites de la comarca d'Osona i hos- teleria de tot Catalunya	< 1.000	Espanya	Baixa
Confidencial	Botigues petites sobre- tot de Catalunya i també altres punts d'Espanya	—	?	?





La pasta *Premium* d'El Pavo es fa usant motlles de bronze.

El Pavo

Aquesta marca és de l'empresa Flo, fundada per Ramon Flo el 1898. L'any 2000, l'empresa Gallina Blanca (del grup Agrolimen) en va comprar el 50% (i té una opció per comprar el 50% restant el 2005). L'objectiu de la compra és ajuntar les forces d'ambdues empreses per tal de potenciar les marques respectives.

Flo és l'únic fabricant espanyol que fa pasta fresca. És líder de mercat a Espanya en canelons i en pasta fresca (fa pocs mesos que ha passat al davant de Buitoni). Tots els farcits (carn espanyola, pernil ibèric, formatges suïssos) són frescos, i els ous de la pasta amb ou també. A més d'El Pavo, té les marques Del Castillo i La Ideal.

L'empresa Flo té vocació innovadora: ha introduït a Espanya els canelons (el 1911), la pasta farcida, la pasta amb ou i la pasta fresca, entre altres coses.

També fa salses, truites i amanides fresques. Els últims anys està fent esforços per incrementar la seva presència a l'estranger.



Gallina Blanca

Gallina Blanca

Aquesta marca és de pasta precuinada. La pasta no la fa Gallina Blanca, sinó que la compra a diferents proveïdors (el principal és l'empresa Flo), i ella fa la resta del procés.

Quan es va fundar l'empresa Gallina Blanca, el 1937, feia sopes deshidratades. El 1954 va introduir al mercat espanyol el cubet de brou, un invent alemany. Va ser un gran èxit que va disparar el creixement de l'empresa, fins arribar a formar el que avui és el grup Agrolimen. El 1964 una multinacional nord-americana va comprar el 50% del grup, però el 1996 la família Carulla va recuperar-ne el control.

Altres marques de pasta precuinada són Maggi (de Nestlé), i Starlux i Knorr (d'Unilever, una gran multinacional anglo-holandesa; en parlarem en números posteriors d'Opcions).

Agrolimen està format per una quarantena d'empreses. Entre altres, en alimentació té Gallina Blanca (Avecrem, Pastarroz, Sopinstant), Solete, les caves Montferrant i Roger Goulart, i el 50% de Flo (El Pavo), de La Sirena i Fresh&Fresh (congelats), i de la filial espanyola de Purina (Dog Chow, Cat Chow, Dog Menu, Puppy Chow). En restauració té Pans&Company, Pastafiore, Bocatta (87%), Caffè di Fiore i Fresh&Ready. En confiteria té Joyco (Solano, Trex, Boomer, Bang Bang, Chimos, Dunkin, Chunkis, Pim Pom), i en higiene té el 40% d'Arbora&Ausonia (Ausonia, Evax, Dodot, Dodotis, Lindor).

Agrolimen és un grup en expansió. L'any 2000 va comprar la majoria de Bocatta, el principal i gairebé únic competidor de Pans&Company (que pertanyia a Agrolimen des de la seva fundació). Un dels seus objectius és posar de moda l'entrepà, com a *fast-food*, a l'estranger (ja hi ha establiments a Andorra, França, Portugal, Itàlia, Puerto Rico i Venezuela). Vol estendre La Sirena per tot Espanya (fins el 2000 només era a Catalunya).

Gallo

El Grupo Gallo és líder a Espanya en pasta seca ininterrompudament des de l'any 1967 (actualment té prop del 40% de quota). Fa les marques Gallo, Faisán, Saula, Águila i Espona, i la pasta de marca blanca per a Eroski i El Corte Inglés. També té pasta fresca, però li fabrica una empresa italiana.

La planta de Granollers és la més gran del grup. Hi entren 100.000 quilos de blat per hora, i s'hi fan 140.000 quilos de pasta diàriament. Hi ha un magatzem "intel·ligent", en el qual grues informatitzades guarden i localitzen automàticament 13.000 paletes repartides en 19 pisos. Tota aquesta producció la controlen 60 persones entre tots els torns (la planta funciona dia i nit, com totes les del grup; en ocasions, també funcionen en dies festius i caps de setmana).

Dues de les plantes de producció del Grupo Gallo tenen instal·lat un sistema de cogeneració d'energia: una part de la calor que desprèn la combustió del gas natural s'aprofita per generar més energia per a les plantes (la qual cosa permet estalviar fuel) i per escalfar aigua per a calefacció, dutxes etc.

Grupo Gallo té la voluntat de seguir sent una empresa familiar que produeix només a Espanya, tot mantenint el seu lideratge.

Moltes d'aquestes marques són líders de mercat en el seu sector, a Espanya i a l'estranger. Un 70% de les sopes de sobre que es venen a Espanya són Gallina Blanca, i és la tercera marca a nivell mundial.



Gallo renova constantment el disseny dels envasos i inverteix en notòries i eficaces campanyes de publicitat i comunicació. Va ser la primera marca de pasta en fer anuncis televisius. El 1999 va invertir uns 1.500 milions de pessetes en publicitat.

La familia

La familia

Aquesta marca pertany al Grupo Siro des del 1998. El Grupo Siro es va fundar el 1991, i va comprar diverses empreses d'alimentació. Actualment és el primer productor espanyol de patates rosses i aperitius (Rosdor, Dora, Rio), el segon de pasta (La familia i Ardilla) i el tercer de galetes (Siro, Reglero).

El Grupo Siro ha tancat algunes de les seves plantes per concentrar la producció a Venta de Baños (Palència), i en tots els casos s'ha preocupat que els treballadors no es quedessin sense feina. Per exemple, quan va tancar la planta on s'havia fet La familia, a Sant Cugat Sesgarrigues, va arribar a acords amb tres empreses catalanes per recol·locar els treballadors. Una de les plantes de patates rosses la va vendre amb la condició que l'empresa compradora mantingués tots els llocs de treball.



Pedragosa

Aquesta marca va ser creada l'any 1905 per la família Pedragosa, de Barberà del Vallès, que va produir pasta fins el 1997. Aquest any la fàbrica va tancar, perquè la tercera generació de la família ja no estava interessada a seguir amb el negoci. Uns quants treballadors van comprar la marca i van fundar una empresa comercial, Papsa. Ven pasta feta a Catalunya (40%), França, Itàlia i Alemanya.

Papsa no vol entrar a les grans superfícies perquè, segons diu, "no volem vendre'ns la camisa". A Papsa estan satisfets d'oferir al petit botiguer puntualitat, atenció individualitzada i un bon preu.



Gràcies a ser una empresa no productora, Papsa ha pogut mantenir els preus constants des del 1995.

La Moianesa

La Moianesa

La Moianesa és la marca d'una empresa familiar del mateix nom, fundada pel besavi de l'actual propietari. Té una planta de producció petita i poc tecnificada (els espaguetis s'envasen manualment). La pasta s'asseca a baixa temperatura.

La Moianesa també elabora pasta per a altres marques, algunes de pasta ecològica. En aquest cas, la planta es dedica una jornada sencera només a la pasta ecològica. Fa anys, l'empresa també es dedicava a distribuir a botigues de tot Catalunya, però amb la proliferació dels hipermercats moltes botigues petites van tancar. Llavors va decidir concentrar-se només en la producció.

La Moianesa no té voluntat de servir a grans superfícies ni de créixer en volum de producció, perquè valora molt la independència i el fet de poder donar una atenció personalitzada als clients.



Pasta ecològica

A Espanya es consumeixen uns 200.000 quilos de pasta ecològica cada any (un 0'1% del total), però la meitat és importada, sobretot d'Itàlia. Allà hi ha fabricants grans que poden mantenir preus relativament baixos, per això als elaboradors d'aquí els resulta difícil de competir. A més de verdures deshidratades, a la pasta ecològica s'hi solen afegir ingredients amb valor nutricional, com ara la soja (un llegum), quinoa (un cereal) o algues, que tenen aminoàcids que no té el blat dur. Molts d'aquests ingredients, que també són ecològics, s'han d'importar perquè a Espanya no n'hi ha cap fabricant.

Al voltant d'un 70% de tots els productes ecològics que es consumeixen a Espanya són importats.



Biocop

És una marca propietat de CPB (Central de Productos Biológicos), una empresa de Lliçà de Vall que es dedica a la importació i distribució de productes ecològics, d'alimentació i d'altres sectors com cosmètica o neteja (per exemple de les marques Albet i Noia, Ecover o Urtekram).

Els productes Biocop (n'hi ha d'altres, a més de pasta) són elaborats per fabricants espanyols o estrangers. Una part de la pasta és feta a Itàlia i una part a Catalunya. També importa i distribueix la pasta italiana Buonapasta.

Biogra

Aquesta marca és de Productos Dietéticos y de Régimen Sorribas, una empresa familiar que va néixer l'any 1920 com un forn que feia galetes i preparats dietètics de farines. Actualment elabora quasi un centenar de productes dietètics, de les marques Floracil, Keinut, Lipocil, Regen i Sorribas. Des de l'any 1996, ha incorporat una vuitantena de productes ecològics a la seva gamma, entre els quals hi ha la pasta integral Biogra (l'elabora La Moianesa).

Sorribas té la política de vendre només en botigues especialitzades, per tal de



La pasta ecològica representa menys del 3% del negoci total de Sorribas.



PASTA ECOLÒGICA

Informació general sobre l'empresa

Marca	Empresa	Tipus	Activitats	Propietaris	Treballadors	Plantes de producció	Facturació anual (milions de ptes.)
	CPB	Petita	Importa i distribueix productes ecològics	Confidencial	35	Cap	*600
	PDR Sorribas	Petita	Productes dietètics i ecològics	Família Sorribas	25	1 a Polinyà	250
	Sala	Petita	Pasta ecològica	Família Sala	4	1 a Calaf	Confidencial
	Vegetalia	Petita	Aliments ecològics	Salvador Sala Druguet	30	1 a Castellcir	250

Totes les dades que figuren a la taula són de l'any 2000. Les hem obtingut de les mateixes empreses, excepte les que estan senyalades amb *, que s'han tret de l'anuari d'informació empresarial Alimarket. En les empreses que no elaboren pasta, no hi figura la producció diària.

poder donar una atenció qualificada als clients. Gràcies a ser una empresa petita, pot mantenir una gamma àmplia de productes per cobrir requeriments dietètics molt diversos, encara que el públic que necessita cadascun d'aquests productes sigui poc. Intenta no caure en "modes dietètics", i fer servir ingredients d'origens propers, i naturals. Per exemple, fa un producte per ajudar a crear massa muscular ric en proteïnes, que provenen d'algues, llegums i cereals (l'alternativa convencional serien els batuts que es fan amb proteïnes extretes del rovell de l'ou mitjançant processos químics).



Calaf és a la comarca de l'Alta Segarra, anomenada tradicionalment "el graner de Catalunya".

Sala

El 1935, l'avi de l'actual propietari de l'empresa Sala va comprar una fideueria de Calaf. Quan les petites fideueries van anar desapareixent, l'empresa Sala va decidir especialitzar-se en pasta ecològica. Era pionera en aquest camp (va ser de les primeres empreses que es van registrar al Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica -CRAE- espanyol, l'any 1987).

La pasta Sala s'asseca mitjançant un sistema ideat per la mateixa empresa, anomenat "cíclic", en el qual l'aire, a 37°C, circula alternadament en un sentit i en l'altre entre la pasta.

L'empresa Sala creu en la producció ecològica per contribuir a mantenir la nostra salut i la de l'entorn. És una de les promotores d'Ecoviure, una fira catalana del sector ecològic, i participa activament en el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica i en el CRAE. Creu que és especialment important ampliar el ventall de productes

ecològics produïts a Espanya, perquè pensa que la localitat és millor tant des del punt de vista ecològic (estalvia transport) com social (permet que productors i consumidors es coneguin millor).

Vegetalia

És la marca de l'empresa Vegetalia, que es va fundar el 1985. Es dedica sobretot a elaborar aliments vegetals ecològics (hamburgueses vegetals, seitan, etc.), i subcontracta l'elaboració de la pasta (fresca i seca) i la bolleria. També distribueix alguns productes de marques europees.

La majoria de matèries primeres provenen de les terres de conreu de la seva finca de Castellcir, al Moianès, i d'altres llocs de Catalunya.

Vegetalia vol contribuir a construir un món sostenible, i a què puguem disposar d'una alimentació sana i natural. Està construint un depuradora per a l'aigua que surt de la planta de producció, que duu molta matèria orgànica, per tal que es pugui fer servir per regar els conreus. Té planejat oferir turisme rural i formació en agricultura ecològica.

Vegetalia



TRANSPARÈNCIA

Per fer la recerca, hem adreçat a totes les empreses un qüestionari, hi hem parlat telefònicament, i n'hem visitat algunes. En general ens han atès molt amablement. Grupo Gallo i CPB no han respost el qüestionari. Tot i que ens han facilitat algunes informacions per telèfon, la comunicació amb elles ha estat difícil. La filial de Nestlé a Catalunya tampoc no ha respost el qüestionari, però el departament de relacions públiques ens ha atès bé.

Un cas a part és Agrolimen: una de les seves característiques és la manca de transparència. L'empresa de relacions públiques que té contractada ens ha explicat que cap directiu d'Agrolimen no ha concedit mai entrevistes, i que el grup "no té visibilitat externa".

Producció de pasta

Mercat	Quilos diaris	Origen del blat	Temperatura d'assecat
Botigues ecològiques i supermercats amb apartat ecològic de tot l'Estat	-	-	-
Botigues dietètiques i ecològiques d'un 80% de l'Estat	-	Espanya	Baixa
36% Catalunya, resta a tot l'Estat (exportacions molt puntuals). Botigues ecològiques i supermercats amb apartat ecològic	Confidencial	Espanya	Baixa
50% Catalunya, 50% resta de l'Estat. Herboristeries i botigues ecològiques	-	Espanya	Baixa