

La pasta



La pasta es un alimento muy sencillo: una masa de sémola de trigo y agua, a la que se da una cierta forma mediante moldes. Se puede dejar secar, o comerse fresca. Si no lleva nada más se llama "pasta simple", y si se le añaden verduras o rellenos se llama "pasta compuesta".

Se cuenta que Marco Polo la introdujo en Europa al volver de Oriente en 1295, pero no fue así. En una tumba etrusca se han encontrado utensilios que probablemente servían para preparar pasta. En un libro romano del siglo I aC se habla de la lasaña. En 1150 había una fábrica de pasta seca en Palermo que distribuía espaguetis a los mundos árabe y cristiano.

Como la pasta es de elaboración muy sencilla, lo más probable es que la "inventasen" todas las culturas antiguas, cada una con las materias primas de que disponía (trigo en Europa, arroz en China, etc.). La referencia más antigua que se conserva en Cataluña es un texto de 1397, que habla de "los macarrons".

😊 Una herencia romana del año 1279 incluía una cesta llena de macarrones.



Es lo mismo que pasa con muchos frutos: los minerales y vitaminas suelen estar justo debajo de la piel.

El trigo

Un grano de trigo tiene tres partes:

EL SALVADO: es la cáscara, que es dura, y está formada por unas cuantas capas de tejido (como nuestra piel). Esta constituida sobre todo por fibra. Enganchada a la pared interior está la aleurona, una capa muy fina que contiene la mayoría de minerales del grano, y también vitaminas y proteínas.

EL INTERIOR O ENDOSPERMA: está formado sobre todo por gránulos de almidón (un hidrato de carbono), incrustados en una matriz de proteína. Cuando se mezclan con agua, las proteínas forman el gluten.

EL GERMEN O EMBRIÓN de la nueva planta: está dentro del endosperma. Contiene sobre todo aceites y vitaminas (sobre todo B), y también proteínas.

En Europa hay dos especies de trigo mayoritarias: el trigo blando (con el que se hace el pan) y el trigo duro.

Antiguamente, en España la pasta se hacía de trigo blando. En la década de 1950, el que sería el propietario de la pasta Gallo viajó a Italia, donde vio que la pasta era más consistente, sabrosa y nutritiva porque estaba hecha con trigo duro, y lo introdujo en España. La pasta de trigo duro aguanta mejor la ebullición porque en el endosperma hay menos gránulos de almidón, y por lo tanto la matriz de proteína es más continua y resistente.

La pasta de trigo duro (la mayoría, actualmente) puede identificarse por la inscripción "Calidad Superior". La pasta de trigo blando se puede distinguir porque es más pegajosa y, cuando se hierve, el agua queda blanquecina (por el almidón que desprende).



Los cereales

La palabra *cereal* deriva de Ceres, la diosa romana de la agricultura. Los cereales contienen sobre todo hidratos de carbono (aportan energía). Su producción es barata y se pueden conservar mucho tiempo. Combinados con legumbres, que son más ricas en proteínas, forman una dieta equilibrada y nutritiva, y han sido fundamentales en la alimentación humana: fueron lo primero en cultivarse en Oriente Medio, cuando apareció la agricultura, alrededor del 7500 aC (en Extremo Oriente, en cambio, la dieta era más pobre porque no había legumbres). También han sido fundamentales en la evolución cultural: los primeros alfabetos y sistemas numéricos aparecieron para llevar la contabilidad de las cosechas y distribuir las entre la población.

Hoy en día, los cereales aportan la mayoría de calorías a la humanidad. Nos alimentan también indirectamente a través de la carne porque, como ya decía Isaías, "toda la carne es hierba" (los animales comen cereales y legumbres, nosotros comemos animales).

De cada especie de trigo hay miles de variedades, pero con la "industrialización" de la agricultura cada vez se utilizan menos.

Proceso de elaboración

1 MOLER EL GRANO

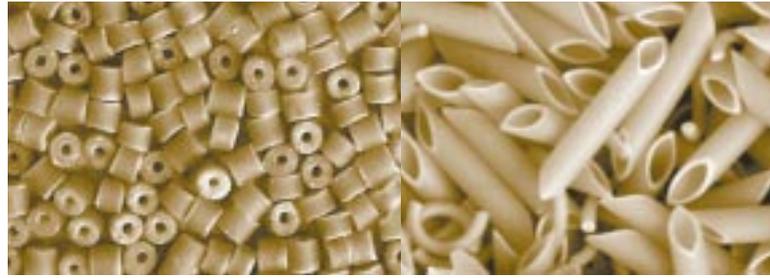
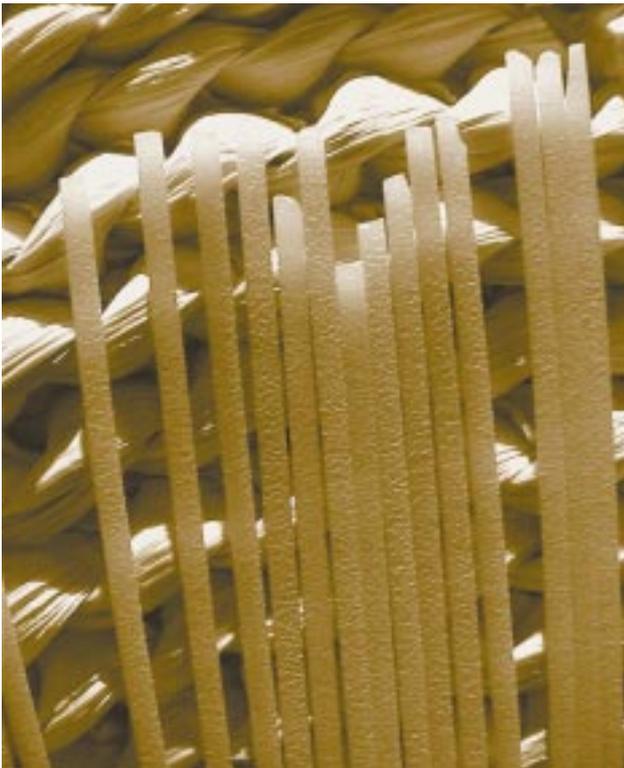
Cuando se muele el trigo blando, se obtiene harina. Cuando se muele el trigo duro, se obtiene sémola o semolina (algo más fina que la sémola).

El salvado, el endosperma y el germen de trigo tienen propiedades físicas muy diferentes. Ello hace que, a medida que el grano se va rompiendo en fragmentos, se puedan separar fácilmente las tres partes (los fragmentos pasan por cedazos, que permiten seleccionarlos según el tamaño, y por corrientes de aire, que seleccionan según el peso).

Para la elaboración de pasta no integral o blanca, sólo se aprovecha la sémola derivada del endosperma (cerca de un 70% de la materia total del grano). El salvado se destina a la elaboración de pienso, y el germen, rico en grasas, a la industria cosmética, farmacéutica o dietética.

Para elaborar pasta integral, se mezcla de nuevo el salvado (y quizás también el germen) con la sémola. Otra posibilidad es programar la maquinaria para que no haga la separación, o para que separe únicamente algunas partes. De esta manera, los nutrientes del trigo sufren menos manipulaciones.

La sémola que contiene sólo una parte del salvado se llama "semiintegral".



2 AMASAR Y EXTRUSIONAR

Para hacer la masa, se mezcla un 75% - 85% de sémola o semolina con un 15% - 25% de agua. Para hacer pasta compuesta, se añaden los ingredientes adicionales que se desee, deshidratados (espinacas, huevo, etc.). Las verduras de la pasta de colores cumplen una función básicamente estética, porque en la proporción en que están difícilmente pueden aportar valor nutricional.

Una vez hecha la masa, se extrusiona, es decir, se empuja hacia unos moldes y sale con una forma determinada (macarrones, fideos, espaguetis, etc.), y después se corta. Antiguamente los moldes eran de bronce, pero ahora suelen estar recubiertos de teflón, un derivado del petróleo muy utilizado en recubrimientos de utensilios de cocina como ollas y sartenes, y en aplicaciones industriales y médicas. La pasta hecha con moldes de bronce se distingue fácilmente porque tiene una textura rugosa.

Para hacer canelones y lasaña, la masa no se extrusiona, sino que se lamina (se hacen "sábanas") y después se corta dándole la forma pertinente. La pasta para rellenar (raviolis, tortellinis) también se lamina, y una vez cortada se le añade el relleno (previamente cocinado y enfriado) y se dobla.

3 SECAR

La pasta fresca no se seca, sino que se envasa directamente después de la extrusión. La pasta seca ha de pasar de un 25% de humedad a un 12%, aproximadamente.

El secado es el paso más delicado en la elaboración de la pasta. Si se hace demasiado deprisa, la parte exterior encoge antes que la interior, y la pasta puede resquebrajarse. Si se hace demasiado lentamente, se puede deformar, y los microbios pueden enmohecerla. La velocidad del secado depende de la temperatura.

Entre los productores de pasta hay dos

La tecnología moderna  permite hacer la masa en sólo 20 segundos.

Como pasa con muchas otras sustancias sintéticas de uso cotidiano, la inocuidad del teflón para la salud humana no está demostrada. De hecho, algunos indicios asocian el teflón muy caliente con el cáncer, pero todavía no hay estudios que lo puedan confirmar ni desmentir definitivamente. Se aconseja no dejar las sartenes de teflón mucho tiempo en el fuego, si están vacías. El teflón es una marca registrada de DuPont, uno de los principales imperios químicos mundiales.

La pasta seca tiene la ventaja de que si se guarda en un lugar fresco, seco y oscuro, se conserva mucho tiempo.



En general, los grandes fabricantes secan a temperatura alta: para mantener el ritmo de producción con un secado lento deberían tener un gran número de líneas trabajando en paralelo. En cambio, los fabricantes pequeños suelen secar a temperatura baja, en parte porque acostumbran a seguir los métodos tradicionales, y en parte porque el volumen limitado de producción no les permitiría amortizar la maquinaria de secado rápido. La pasta "para gourmets" se seca a temperatura baja.

grandes corrientes. Los partidarios de la temperatura baja (35°C - 50°C) dicen que así la pasta conserva mejor el sabor, y tiene una textura más agradable, porque la temperatura alta le da la consistencia de un chicle. Tardan entre 30 y 36 horas en secar la pasta, según el formato. Por otro lado, los defensores de la temperatura alta (70°C - 90°C) o muy alta (90°C - 120°C) ven la ventaja de que así se eliminan los microbios, con lo que la pasta se puede conservar mucho más tiempo. La pasta larga se seca en seis horas, y la corta en dos. También hay fabricantes que usan una temperatura media (50°C - 70°C).

Lo cierto es que la temperatura alta favorece que se produzca una reacción química (la reacción Maillard) que hace perder valor nutricional a la pasta (algunos aminoácidos no se pueden asimilar, y en el caso de la pasta integral las vitaminas se estropean). Los grandes fabricantes trabajan con sémola cada vez más fina, para que el amasado y la extrusión puedan ser más rápidos, y esto incrementa el riesgo de que se produzca la reacción Maillard. Por otro lado, la temperatura alta permite conseguir pasta con una buena apariencia utilizando sémola de menor calidad proteínica, porque la temperatura ayuda a dar consistencia a la pasta. Una primera fase de secado a 70°C es aconsejable para eliminar microbios perjudiciales.

4 ENVASAR

La pasta se suele envasar en bolsas de polipropileno. Si las tiramos en los contenedores amarillos, irán a una planta de reciclaje y se podrá recuperar al menos una parte (las plantas de selección están obligadas a recuperar al menos un 85% de los residuos que les llegan). Las cajas de cartón tienen la ventaja de que son más fácilmente reciclables y se almacenan mejor en las cajas y estanterías.

La pasta fresca se pasteuriza y se envasa en una "atmósfera modificada": primero se hace el vacío en el envase y después se pone CO₂ y nitrógeno. Así aguanta unas cinco semanas sin conservantes. Las tecnologías más modernas permiten conservar la pasta fresca más de dos meses. Suben mucho la temperatura de la pasta y después la bajan de golpe, lo que le hace perder sabor.



En muchos municipios de Cataluña hay contenedores amarillos en la calle, para depositar plásticos, latas y tetrabriks (estos últimos no se pueden recuperar, por eso es mejor no utilizarlos). Algunos municipios aplican el modelo "Residuo Mínimo": hay un contenedor para toda la materia inorgánica (que va a la planta de selección) y otro para la orgánica (que va a una planta de compostaje). Así se evita que vayan a los vertederos o a la incineradora incluso los residuos que en el modelo mayoritario se tiran al tradicional contenedor verde.

Integral o blanca?

El salvado se ha separado del grano desde la antigüedad, con el objetivo de que la pasta tarde menos en hervir. Además, se creía que la pasta blanca era más "pura" que la integral. No obstante, durante mucho tiempo la pasta blanca (como el pan blanco) ha estado reservada a las capas sociales altas, porque es más cara: requiere el proceso de refinado, y se obtiene menos cantidad de alimento por hectárea cultivada.

La pasta blanca sólo contiene proteínas y almidón. Si se le añade el salvado, también tendrá fibra, minerales y algunas vitaminas. Si además lleva germen, entonces contiene grasas y más vitaminas. Algunos fabricantes optan por enriquecer la pasta blanca con vitamina B o hierro, para compensar la pérdida del salvado y el germen. La pasta semiintegral es menos dura que la integral, y más nutritiva que la blanca.

En algunos supermercados, la pasta integral está en la sección de productos dietéticos. También se venden salvado y germen de trigo por separado.

Es deseable que en los envoltorios de pasta integral se indique si lleva germen o no, porque la diferencia cualitativa es importante. A los elaboradores les resulta más cómodo no ponerlo, porque reduce la caducidad de la pasta y porque se gana más dinero si se destina a la industria cosmética o farmacéutica.



LA FIBRA "MILAGROSA"

En 1974, algunos médicos publicaron un estudio que establecía una posible relación entre comer fibra y no sufrir cáncer ni enfermedades coronarias, porque habían observado que en los pueblos de África, con una dieta básicamente vegetariana y por lo tanto rica en fibra, no había tantos casos de estas enfermedades como en Estados Unidos. De resultas, se puso de moda la dieta rica en fibra: fue el boom del pan integral y los cereales *All bran* ("sólo salvado"). Pero más adelante se vio que, de hecho, la razón por la que en Estados Unidos hubiera más cáncer no estaba en lo que se come en África, sino en lo que se come, en exceso, en Estados Unidos: la carne!

La fibra va bien porque facilita el movimiento del intestino, pero no se digiere. Algunos nutrientes (como los minerales, del mismo trigo integral o de otros alimentos) se pueden combinar con la fibra, y entonces tampoco son digeridos (ya lo decía Hipócrates hace 2500 años: "el pan moreno es más laxante, el pan blanco es más digestivo"). En una dieta normal esto no es inconveniente, pero si la dieta es pobre en minerales, abusar de la fibra puede favorecer la desnutrición.

La pasta ecológica

La pasta convencional puede haber sido expuesta a productos químicos en diferentes puntos del proceso. Las semillas del trigo (y de la mayoría de plantas) se tratan con fungicidas. Se aplican fertilizantes y plaguicidas químicos a los cultivos; si son sistémicos (es decir, si penetran en el interior de la planta), pueden quedar residuos en el grano de trigo, incluso si se aplican cuando aún no se ha formado. Por otro lado, en el aire hay muchos metales pesados, que pueden quedar adheridos al salvado del trigo. En los almacenes de grano se suele fumigar para evitar o combatir la aparición de insectos u hongos. Estos fumigantes son gases muy volátiles (se van por el aire), pero es difícil asegurar que no quede ningún residuo en el salvado. Los molinos y las plantas de producción convencionales se suelen sellar dos veces al año para aplicar fumigantes.

En la agricultura ecológica no se utiliza ningún producto químico. Es imposible evitar que los metales pesados del aire contaminen el trigo, pero al menos los campos de cultivo están lejos de fuentes importantes de contaminación (como carreteras transitadas o determinadas fábricas). Mientras el grano de trigo ecológico está almacenado, se puede mezclar con un tipo de arena que evita la aparición de plagas. Los molinos y las plantas de producción se limpian con agua y jabón, y aire comprimido y aspiradoras.

Por lo que se refiere a aditivos, en la pasta convencional se permiten 3 en los rellenos, 8 en la pasta fresca y 16 en las verduras deshidratadas. De éstos, en la pasta ecológica se pueden utilizar 1 en los rellenos, 5 en la pasta fresca y 1 en las verduras deshidratadas.

Entre los fumigantes que se utilizan en España está el bromuro de metilo, un gas altamente tóxico y muy perjudicial para la capa de ozono, que ya está prohibido en diversos países (en el año 2005 no se podrá utilizar en ningún sitio).

La administración inspecciona a los agricultores y elaboradores ecológicos para comprobar que cumplen las normativas. En cambio, no inspecciona a los convencionales para controlar qué tratamientos hacen.

La pasta simple, convencional o ecológica, no puede llevar ningún aditivo.



Caducidad

Si la pasta se seca a temperatura baja, o si contiene germen de trigo, caduca antes. Sin embargo, los períodos de caducidad que constan en los paquetes suelen ser los mismos para cualquier tipo de pasta. A no ser que una tienda no renueve con cierta frecuencia la mercancía, es extraño encontrarse con pasta caducada; de hecho, que se estropee o no depende mucho de las condiciones de conservación. Podemos detectar si una pasta está caducada porque aparecen pequeñas mariposas.

Etiquetado

Cada comunidad autónoma certifica los productos ecológicos con una etiqueta. También hay entidades certificadoras privadas, como Vida Sana. Los productos ecológicos importados tienen etiquetas del país de origen, como AB o Ecocert.



Los fabricantes de pasta



! En Italia se consumen anualmente 35 kilos de pasta por habitante.

Antiguamente había muchos fabricantes de pasta de ámbito local, los llamados "fideuers". Con el trigo que les traían los agricultores de la comarca, hacían sobre todo pasta para sopa y fideos, macarrones y tallarines, que se vendían a granel. En la década de 1960, en España había unos 300 "fideuers" que producían unos 65 millones de kilos cada año. Se consumían menos de tres kilos de pasta por persona, anualmente.

Después, la elaboración de la pasta se automatizó mucho, y esto hizo que el volumen de producción fuera mayor que el de consumo. Los pequeños fabricantes fueron cerrando, y la producción se concentró en pocas manos. En la actualidad hay una cincuenta de fabricantes de pasta en toda España, y los tres mayores fabrican el 70% de la producción, que en total es de unos 200 millones de kilos anuales (unos cinco kilos por persona).

Actualmente la pasta simple "ya está muy vista", y cada vez se hace más pasta compuesta. También crece mucho la producción de pasta precocinada.

Esta renovación de productos hizo que en 1999 las empresas invirtieran en publicidad un 50% más que en el año anterior.

😊 El principal objetivo de todos los fabricantes de cualquier cosa es satisfacer cualquier necesidad de los clientes, ofreciéndoles productos de primerísima calidad elaborados según la más pura tradición artesana

Pasta convencional

Barilla

La empresa italiana Barilla es la primera productora de pasta del mundo. Fue fundada en 1877 por el bisabuelo de los actuales propietarios. En 1971 tuvo que ser vendida a una multinacional norteamericana, pero en 1979 la familia Barilla recuperó la propiedad.

Barilla hace pasta blanca e integral, con germen de trigo. Tiene una división de galletas y aperitivos para empresas de catering y máquinas expendedoras.

Barilla empaqueta prácticamente toda su pasta con cartón reciclado. Hace pocos años estrenaron una nueva técnica de envasado para rellenar al máximo las cajas, con lo que consiguieron ahorrar, además de dinero, un 5% de cartón y bastante energía en la cadena de distribución.

Según Barilla, aunque cada cultura tenga gustos diferentes, la pasta es un alimento universal, y por lo tanto su mercado es el mundo. Su ambición es que las marcas del grupo sean las favoritas de los consumidores del mundo.



! Barilla tiene 25 plantas de producción, entre las cuales está la más grande del mundo: produce un millón de kilos de pasta cada día.



Buitoni

Esta marca la fabrica una empresa italiana fundada en 1827, que fue comprada por la multinacional Nestlé en 1988.

Nestlé se dedica sobre todo a la alimentación, pero también es la propietaria de los laboratorios Alcon y Cusí (oftalmología) y tiene el 26'3% de L'Oréal (cosmética), que a su vez es propietaria de Synthélabo (farmacia). Algunas marcas suyas son Maggi, Litoral, Buitoni, Solís, La Tortillería, Nidina, Nativa, Sveltesse, La Lechera, Flanby, Dalky, MG, LCI, Flor de Esgueva, Camy, Nesquik, Dolca, Crunch, After Eight, Smarties, Nescafé, Bonka, Capuccino, Nestea, Eko, Findus, Chocapic, Estrellitas, Aigua de Viladrau, Libby's o Friskies. Además tiene un acuerdo con Coca-Cola para explotar el creciente mercado de bebidas a base de hierbas, y está comprando la multinacional de alimentación animal Purina.

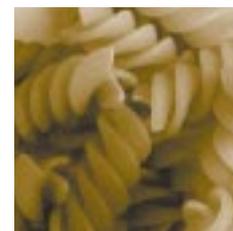
Nestlé es una de las empresas más poderosas del mundo. Está entre las 40 más ricas (la primera en alimentación), y

participa en grupos empresariales como el Fórum Económico Mundial, que determinan el rumbo de la economía mundial, que posteriormente será seguido por instituciones gubernamentales como la Organización Mundial del Comercio o la Unión Europea. Nestlé es miembro del BHF (*Business Humanitarian Forum*), una institución creada por la ONU para que las empresas intervengan en la acción de las organizaciones humanitarias.

También forma parte de Euopen, un grupo empresarial dedicado a dificultar la reducción en el uso de embalajes y su reciclaje, y de EuropaBio, otro grupo dedicado a potenciar los alimentos transgénicos. Nestlé cree que la ingeniería genética mejora la calidad nutritiva de los alimentos y la productividad agrícola, y ha manifestado que seguirá utilizando ingredientes transgénicos siempre que sus investigaciones indiquen que son seguros para la salud.

Diversas organizaciones cívicas, coordinadas por la *International Baby Food*

El documento constitutivo del BHF dice: "Dado que el papel y la influencia de los gobiernos sigue disminuyendo, las empresas están convirtiéndose en un actor en nuevos campos. [...] Las organizaciones humanitarias han de ser conscientes de que es más fácil que las empresas apoyen a los grupos que son flexibles y quieren reorientar sus programas para hacerlos compatibles con los objetivos estratégicos de las empresas".



PASTA CONVENCIONAL

Información general sobre la empresa

Marca	Empresa	Tipo	Actividades	Propietarios	Trabajadores	Plantas de producción
	Barilla	Multinacional	Pasta, salsas, galletas, aperitivos	85% familia Barilla, 15% una familia suiza	7.300	16 en Italia, 8 en Europa y 1 en EEUU
	Nestlé	Multinacional	Alimentación, farmacia	260.000 accionistas (ninguno tiene más del 3% de la empresa)	225.000	479, en 81 países
	Pagesa	Pequeña	Productos diabéticos, café y preparados en polvo	Mayoría: familias Enríquez y Civit	27	1 en Barcelona
	Flo	Mediana	Pasta, salsas, tortillas y ensaladas frescas	50% familia Flo, 50% Agrolimen	170	1 en Rubí
	Agrolimen	Multinacional	Alimentación, restauración, confitería e higiene	*68'33% familia Carulla, resto dos empresas holandesas	*10.000	*Unas 20 en España, 4 en la China, 1 en Filipinas, Rusia, Ucrania, Polonia, India, Méjico, EEUU
	Grupo Gallo	Grupo empresarial	Pasta y salsas	*Familia Espona	*400	2 en Cataluña, 4 en el resto de España
	Grupo Siro	Grupo empresarial	Pasta, galletas y aperitivos	*98% Juan Manuel González Serna	625	3 en España
	La Moianesa	Pequeña	Pasta	Familia Soler	6	1 en Moia
	Pedragosa	Pequeña	Comercializa pasta, salsas y arroz	Trabajadores de la empresa	7	Ninguna. Vende pasta hecha en Catalunya (40%), Francia, Italia y Alemania

Todos los datos que figuran en la tabla son del año 2000. Los hemos obtenido de las mismas empresas, excepto los marcados con *, que se han extraído del anuario de información empresarial Alimarket. En las empresas que no elaboran pasta, no figura la producción diaria.



Action Network, denuncian desde hace años a Nestlé por la promoción que hace de la leche en polvo para bebés. En países con un bajo poder adquisitivo, la leche en polvo sale cara, y las madres la diluyen más de la cuenta. Esto, unido al hecho de que las condiciones higiénicas suelen ser pobres, hace que muchos bebés sufran lo que se ha llamado la "enfermedad del biberón", que es una combinación de malnutrición, diarrea y deshidratación. La Organización Mundial de la Salud (OMS) calcula que cada año mueren un millón y medio de bebés por esta enfermedad.

Según la OMS, muy pocas mujeres tienen problemas fisiológicos que les impidan amamantar a sus hijos. Pero los fabricantes quieren vender leche en polvo aunque no sea necesaria, y para conseguirlo usan tácticas como obsequiar a los pediatras o regalar muestras a las madres en los hospitales. La OMS ha prohibido éstas y otras prácticas promocionales, pero Nestlé y otras empresas las siguen utilizando.

Se puede encontrar más información sobre la problemática de la leche en polvo en www.babymilkaction.org y en www.nestle.com.

Diet-Rádison

Marca que pertenece a Pagesa (Productos Alimenticios General Española, S.A.), una empresa familiar fundada en 1941. Tiene más de 100 productos dietéticos, de las marcas Pagesa y Diet-Rádison, y también café (Oro-Expres) y preparados en polvo (Tocy).

Pagesa elabora la mayoría de sus productos. En el caso de la pasta compra la sémola, determina las fórmulas y decide la forma de envasado (lo hace lo más ligero posible), y la elaboración la hace un fabricante de pasta catalán. Tiene pasta integral (sin germen), enriquecida con gluten, y multifibra (con fibra de diferentes cereales y guisantes).

Pagesa intenta que las materias primas sean de orígenes geográficamente cercanos. Sus productos se venden sobre todo en grandes superficies y supermercados, y en algunas tiendas de dietética y herbolarios.



La pasta representa un 5% del volumen de facturación de Pagesa.

Hay herbolarios y tiendas de dietética que no quieren compartir marcas con grandes superficies.

Producción de pasta

Facturación anual (millones de ptas.)	Mercado	Kilos diarios	Origen del trigo	Temperatura de secado
375.000	70% Italia, 30% un centenar de países. Todo tipo de comercios	Confidencial	70% Italia	Alta
8.900.000	Mundial. Todo tipo de comercios	?	?	-
860	38% Cataluña, 59% España, 3% extranjero. Grandes superficies y hostelería	-	España	Baja
4.200	45% Cataluña, 45% España, 10% extranjero. Todo tipo de comercios, restaurantes y empresas de catering	40.000	España	Mediana
*253.000	*Mas de 70 países de los cinco continentes. Todo tipo de comercios	-	?	?
*27.200	86% España, 14% en más de 30 países de los cinco continentes. Todo tipo de comercios	*257.000	Aragón, Francia y Canadá	Muy alta
21.000	93% España, 3% extranjero. Hostelería y todo tipo de comercios	75.000	España (la mayoría)	Alta
Confidencial	Tiendas pequeñas de la comarca de Osona y hostelería de toda Cataluña	< 1.000	España	Baja
Confidencial	Tiendas pequeñas sobretodo de Cataluña y también otros puntos de España	-	?	?





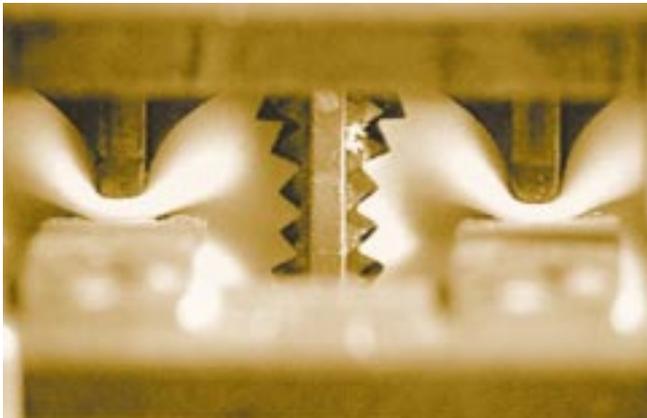
La pasta "Premium" de El Pavo se hace usando moldes de bronce.

El Pavo

Esta marca es de la empresa Flo, fundada por Ramon Flo en 1898. En el año 2000, la empresa Gallina Blanca (del grupo Agrolimen) compró el 50% (y tiene una opción para comprar el 50% restante en el 2005). El objetivo de la compra es unir las fuerzas de ambas empresas para potenciar las marcas respectivas.

Flo es el único fabricante español que hace pasta fresca. Es líder de mercado en España en canelones y en pasta fresca (hace pocos meses que ha adelantado a Buitoni). Todos los rellenos (carne española, jamón ibérico, quesos suizos) son frescos, y los huevos de la pasta al huevo también. Además de El Pavo, tiene las marcas Del Castillo y La Ideal.

La empresa Flo tiene vocación innovadora: introdujo en España los canelones (en 1911), la pasta rellena, la pasta de huevo y la pasta fresca, entre otras cosas. También hace salsas, tortillas y ensaladas frescas. En los últimos años está haciendo esfuerzos por incrementar su presencia en el extranjero.



Gallina Blanca

Otras marcas de pasta precocinada son Maggi (de Nestlé) y Starlux y Knorr (de Unilever, una gran multinacional angloholandesa; hablemos de ella en números posteriores de *Opciones*).

Gallina Blanca

Esta marca es de pasta precocinada. La pasta no la hace Gallina Blanca, sino que la compra a diferentes proveedores (el principal es la empresa Flo), y ella hace el resto del proceso.

Cuando se fundó la empresa Gallina Blanca, en 1937, hacía sopas deshidratadas. En 1954 introdujo en el mercado español el cubito de caldo, un invento alemán. Fue un gran éxito que disparó el crecimiento de la empresa, hasta llegar a formar lo que hoy es el grupo Agrolimen. En 1964 una multinacional norteamericana compró el 50% del grupo, pero en 1966 la familia Carulla recuperó el control.

Agrolimen está formado por unas cuarenta empresas. Entre otras, en alimentación tiene Gallina Blanca (Avecrem, Pastarroz, Sopinstant), Solete, las cavas Montferrant y Roger Goulart, y el 50% de Flo (El Pavo), de La Sirena y Fresh&Fresh (congelados), y de la filial española de Purina (Dog Chow, Cat Chow, Dog Menu, Puppy Chow). En restauración tiene Pans&Company, Pastafiore, Bocatta (87%), Caffé di Fiore y Fresh&Ready. En confitería tiene Joyco (Solano, Trex, Boomer, Bang Bang, Chimos, Dunkin, Chunkis, Pim Pom), y en higiene tiene el 40 % de Arbora&Ausionia (Ausionia, Evax, Dodot, Dodotis, Lindor).

Agrolimen es un grupo en expansión. En el año 2000 compró la mayoría de Bocatta, el principal y casi único competidor de Pans&Company (que pertenecía a Agrolimen desde su fundación). Uno de sus objetivos es poner de moda el bocadillo, como *fast-food*, en el extranjero (ya hay establecimientos en Andorra, Francia, Portugal, Italia, Puerto Rico y Venezuela). Quiere expandir La Sirena por toda España (hasta el 2000 estaba sólo en Cataluña).

Gallo

El Grupo Gallo es líder en España de pasta seca ininterrumpidamente desde el año 1967 (actualmente tiene cerca del 40% de cuota). Hace las marcas Gallo, Faisán, Saula, Águila y Espona, y la pasta de marca blanca para Eroski y El Corte Inglés. También tiene pasta fresca, pero se la fabrica una empresa italiana.

La planta de Granollers es la mayor del grupo. Entran 100.000 kilos de trigo por hora, y se hacen 140.000 kilos de pasta diariamente. Hay un almacén "inteligente", en el que grúas informatizadas guardan y localizan automáticamente 13.000 palés repartidos en 19 pisos. Toda esta producción es controlada por 60 personas entre todos los turnos (la planta funciona día y noche, como todas las del grupo; en ocasiones, también funcionan en días festivos y fines de semana).

Dos de las plantas de producción del Grupo Gallo tienen instalado un sistema de cogeneración de energía: una parte del calor que desprende la combustión del gas natural se aprovecha para generar más energía para las plantas (lo que permite ahorrar fuel) y para calentar el agua de la calefacción, duchas, etc.

Grupo Gallo tiene la voluntad de seguir siendo una empresa familiar que produce sólo en España manteniendo su liderazgo.

Muchas de estas marcas son líderes de mercado en su sector, en España y en el extranjero. Un 70% de las sopas de sobre que se venden en España son de Gallina Blanca, y es la tercera marca a nivel mundial.



Gallo renueva constantemente el diseño de los envases e invierte en notorias y eficaces campañas de publicidad y comunicación. Fue la primera marca de pasta en hacer anuncios televisivos. En 1999 invirtió unos 1.500 millones de pesetas en publicidad.

La familia

La familia

Esta marca pertenece al Grupo Siro desde 1998. El Grupo Siro se fundó en 1991, comprando diversas empresas de alimentación. Actualmente es el primer productor español de patatas fritas y aperitivos (Rosdor, Dora, Río), el segundo de pasta (La familia y Ardilla) y el tercero de galletas (Siro, Reglero).

El Grupo Siro ha cerrado algunas de sus plantas para concentrar la producción en Venta de Baños (Palencia), y en todos los casos se ha preocupado de que los trabajadores no se quedaran sin empleo. Por ejemplo, cuando cerró la planta donde se había hecho La familia, en Sant Cugat Sesgarrigues, llegó a acuerdos con tres empresas catalanas para recolocar a los trabajadores. Una de las plantas de patatas fritas fue vendida con la condición de que la empresa compradora mantuviera todos los puestos de trabajo.



Pedragosa

Esta marca fue creada en 1905 por la familia Pedragosa, de Barberà del Vallès, que produjo pasta hasta 1997. Ese año se cerró la fábrica, porque la tercera generación de la familia ya no estaba interesada en seguir con el negocio. Unos cuantos trabajadores compraron la marca y fundaron una empresa comercial, Papsa. Vende pasta hecha en Cataluña (40%), Francia, Italia y Alemania.

Papsa no quiere entrar en las grandes superficies porque, según dice, no quieren "vender su alma". En Papsa están satisfechos de ofrecer al pequeño comerciante puntualidad, atención individualizada y un buen precio.



Gracias a ser una empresa no productora, Papsa ha podido mantener los precios constantes desde 1995.

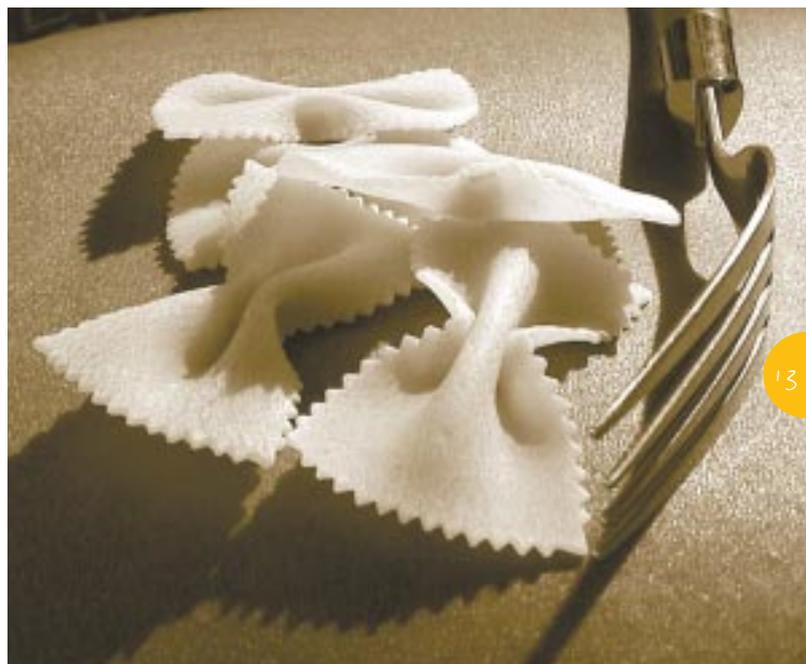
La Moianesa

La Moianesa

La Moianesa es la marca de una empresa familiar del mismo nombre, fundada por el bisabuelo del actual propietario. Tiene una planta de producción pequeña y poco tecnificada (los espaguetis se envasan manualmente). La pasta se seca a baja temperatura.

La Moianesa también elabora pasta para otras marcas, algunas de pasta ecológica. En este caso, la planta se dedica una jornada entera únicamente a la pasta ecológica. Hace años, la empresa también se dedicaba a distribuir a tiendas de toda Cataluña, pero con la proliferación de hipermercados muchos comercios pequeños cerraron. Entonces decidieron concentrarse únicamente en la producción.

La Moianesa no tienen voluntad de servir a grandes superficies ni de crecer en volumen de producción, porque valora mucho la independencia y el hecho de poder ofrecer una atención personalizada a los clientes.



Pasta ecológica

En España se consumen unos 200.000 kilos de pasta ecológica cada año (un 0'1% del total), pero la mitad es importada, sobre todo de Italia. Allí hay grandes fabricantes que pueden mantener precios relativamente bajos, por eso a los elaboradores de aquí les resulta difícil competir. Además de verduras deshidratadas, la pasta ecológica suele contener ingredientes con valor nutricional, como la soja (una legumbre), quinoa (un cereal) o algas, que tienen aminoácidos que no tiene el trigo duro. Muchos de estos ingredientes, que también son ecológicos, se han de importar porque en España no hay ningún fabricante.

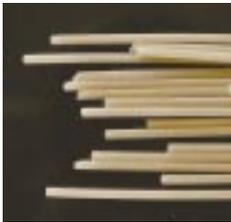
Cerca de un 70% de todos los productos ecológicos que se consumen en España son importados.



Biocop

Es una marca propiedad de CPB (Central de Productos Biológicos), una empresa de Lliçà de Vall que se dedica a la importación y distribución de productos ecológicos, tanto de alimentación como de otros sectores como la cosmética o limpieza (por ejemplo de las marcas Albet i Noia, Ecover o Urtekram).

Los productos Biocop (hay otros, además de pasta) son elaborados por fabricantes españoles o extranjeros. Una parte de la pasta está hecha en Italia y una parte en Cataluña. También importa y distribuye la pasta italiana Buonapasta.



Biogra

Esta marca es de Productos Dietéticos y de Régimen Sorribas, una empresa familiar que nació en el año 1920 como un horno que hacía galletas y preparados dietéticos de harinas. Actualmente elabora casi un centenar de productos dietéticos, de las marcas Floracil, Keinut, Lipocil, Regen y Sorribas. Desde el año 1996 ha incorporado unos ochenta productos ecológicos a su gama, entre los que está la pasta integral Biogra (que elabora La Moianesa).

Sorribas tiene la política de vender sólo en tiendas especializadas, para poder dar



La pasta ecológica representa menos del 3% del negocio total de Sorribas.

PASTA ECOLÓGICA

Información general sobre la empresa

Marca	Empresa	Tipo	Actividades	Propietarios	Trabajadores	Plantas de producción	Facturación anual (millones de ptas.)
	CPB	Pequeña	Importa y distribuye productos ecológicos	Confidencial	35	Ninguna	*600
	PDR Sorribas	Pequeña	Productos dietéticos y ecológicos	Familia Sorribas	25	1 en Polinyà	250
	Sala	Pequeña	Pasta ecológica	Familia Sala	4	1 en Calaf	Confidencial
	Vegetalia	Pequeña	Alimentos ecológicos	Salvador Sala Druguet	30	1 en Castellcir	250

Todos los datos que figuran en la tabla son del año 2000. Los hemos obtenido de las mismas empresas, excepto los marcados con *, que se han extraído del anuario de información empresarial Alimarket. En las empresas que no elaboran pasta, no figura la producción diaria.

una atención cualificada a los clientes. Gracias a ser una empresa pequeña, puede mantener una gama amplia de productos para cubrir requerimientos dietéticos muy diversos, aunque el público que necesita cada uno de estos productos sea escaso. Intenta no caer en “modas dietéticas”, y utilizar ingredientes de orígenes cercanos, y naturales. Por ejemplo, hace un producto para ayudar a crear masa muscular rico en proteínas, que provienen de algas, legumbres y cereales (la alternativa convencional serían los batidos que se hacen con proteínas extraídas de la yema del huevo mediante procesos químicos).



Calaf está en la comarca de la Alta Segarra, llamada tradicionalmente “el granero de Cataluña”.

Sala

En 1935, el abuelo del actual propietario de la empresa Sala compró una fideuería en Calaf. Cuando las pequeñas fideuerías fueron desapareciendo, la empresa Sala decidió especializarse en pasta ecológica. Era pionera en este campo (fue de las primeras empresas que se registraron en el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica -CRAE- español, en el año 1987).

La pasta Sala se seca mediante un sistema ideado por la misma empresa, llamado “cíclico”, en el cual el aire, a 37°C, circula alternadamente en uno y otro sentido entre la pasta.

La empresa Sala cree en la producción ecológica para contribuir a mantener nuestra salud y la del entorno. Es una de las promotoras de Ecoviure, una feria catalana del sector ecológico, y participa activamente en el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica y en el CRAE. Cree que es especialmente importante ampliar la gama de productos ecológicos producidos en España, porque piensa que la localidad

es mejor tanto desde el punto de vista ecológico (ahorra transporte) como social (permite que productores y consumidores se conozcan mejor).

Vegetalia

Es la marca de la empresa Vegetalia, que se fundó en 1985. Se dedica sobre todo a elaborar alimentos vegetales ecológicos (hamburguesas vegetales, seitán, etc.), y subcontrata la elaboración de la pasta (fresca y seca) y la bollería. También distribuye algunos productos de marcas europeas.

La mayoría de materias primas provienen de las tierras de cultivo de su finca de Castellcir, en la comarca del Moianès, y de otros lugares de Cataluña.

Vegetalia quiere contribuir a construir un mundo sostenible, y a que podamos disponer de una alimentación sana y natural. Está construyendo una depuradora para el agua que sale de la planta de producción, que lleva mucha materia orgánica, para que se pueda utilizar para regar los cultivos. Tiene planeado ofrecer turismo rural y formación en agricultura ecológica.



TRANSPARENCIA

Para hacer la investigación, hemos dirigido a todas las empresas un cuestionario, hemos hablado con ellas por teléfono, y hemos visitado algunas. En general nos han atendido muy amablemente. Grupo Gallo y CPB no han respondido el cuestionario. A pesar de que nos han facilitado algunas informaciones por teléfono, la comunicación con ellas ha sido difícil. La filial de Nestlé en Cataluña tampoco ha respondido al cuestionario, pero el departamento de relaciones públicas nos ha atendido bien.

Agrolimen es un caso aparte: una de sus características es la falta de transparencia. La empresa de relaciones públicas que tiene contratada nos ha explicado que ningún directivo de Agrolimen ha concedido nunca entrevistas, y que el grupo “no tiene visibilidad externa”.

Producción de pasta

Mercado	Kilos diarios	Origen del trigo	Temperatura de secado
Tiendas ecológicas y supermercados con apartado ecológico de toda España	-	-	-
Tiendas dietéticas y ecológicas de un 80% de España	-	España	Baja
36% Cataluña, resto en toda España (exportaciones muy puntuales). Tiendas ecológicas y supermercados con apartado ecológico	Confidencial	España	Baja
50% Cataluña, 50% resto de España. Herboristerías y tiendas ecológicas	-	España	Baja