

Alimentar-se amb gust

Obsessionat per augmentar la quantitat dels aliments, l'home ha perdut els paràmetres de qualitat, i de bon gust.

El tòpic que assegura que "el pollastre s'ha democratitzat" cal revisar-lo amb urgència. Que abans –ja fa anys– només els rics podien menjar pollastre quan volien, i, en canvi, les capes populars s'havien de conformar de tastar-lo únicament per la Festa Major, és una veritat a mitges.

Efectivament, el pollastre és avui a l'abast de tothom, però ¿què és el pollastre? ¿Un animal lluent, ben plantat, picapaller, o bé una mena d'híbrid inflat en quatre dies per acció química i hormonal dels pinsos i que si no fos per l'adob dels guisats no tindria gust a res? Hem estat capaços d'augmentar la quantitat dels aliments (el preu que ja es paga per aquesta gosadia, o el que es pagarà, fa sovint tremolar la conservació ecològica de la natura), però, alhora, se n'ha anat minvant la qualitat.

Els mateixos organismes dirigents de la Comunitat Europea (CE) s'han adonat del fet i ja han decidit posar-hi fre. Aquests esforços tenen un nom: FLAIR (Food-Linked Agro-Industrial Research, investigació agro-industrial relacionada amb l'alimentació). Des d'ara mateix i fins al 1993, un total de 44 empreses –grans i petites– 39 centres universitaris i 55 institucions de recerca treballaran "per aconseguir la preparació de productes alimentaris de millor gust, més segurs per a la salut i més nutritius, segons es diu al protocol d'institucionalització del FLAIR. La Comissió de la CE ha triat ja els 35 projectes capdavaners per tal de posar-los en solfa de manera immediata.

A més, la Comissió, i veient



La Comunitat Europea ha creat un organisme per garantir la qualitat dels productes alimentaris.

la importància dels objectius a assolir, ha acceptat que en les recerques hi participin altres estats d'Europa Occidental i Iugoslàvia. Com és habitual en aquesta mena de treballs, les investigacions dins de cada

programa es donaran per acabades al punt just on comenci l'elaboració industrial pròpiament dita. Les recerques tenen el finançament de la CE fins a 25 milions d'ecus (3.275 milions de pessetes, aproximada-

ment) que corresponen a la meitat del pressupost estimat. L'altra part corre a càrrec dels organismes que hi participen.

Val a dir que perquè un projecte comunitari pugui ser acceptat és condició indispensable que hi treballin, com a mínim, dos estats de la CE.

Si haguéssim de citar un parell de línies de recerca del FLAIR, com a exemples il·lustratius, potser caldria citar les que es refereixen al "gust" i als "bacteris per a l'intestí". En el primer cas es tracta d'arribar a un coneixement tan aprofundit com sigui possible dels compostos químics que determinen el gust de tot un seguit de vegetals, de manera que quan aquests són sotmesos a tractaments industrials per fer-los de més durada de conservació i perden part del seu gust, se sàpiga la manera de restituir-lo utilitzant productes naturals.

L'altre és potser encara més ambiciós. Onze laboratoris d'un total de vuit estats s'han fixat com a objectiu identificar un bacteri que, situat a l'intestí, permeti reduir la quantitat de colesterol que aquest absorbeix, i, doncs, fer baixar els riscos que l'excés de colesterol representa per a la salut. Els participants en aquesta recerca estan tan engrescats que ja parlen de quina manera afegiran colònies del bacteri a determinats productes evitar excessives absorcions de lípids i compostos similars.

Potser sí que, finalment, podem tornar a menjar pollastres amb gust de picapallers, encara que sigui gràcies a una lleugera mixtificació del procés natural...

Josep Català