

YENDO AL GRANO CON EL PAN

Siete buenas razones para los productos de panadería Demeter

Aún queda mucho camino hasta que en España se puedan conseguir los panes que cita el siguiente texto, adaptado por Alvaro Altés de dos folletos alemanes de presentación del pan Demeter. Sólo en Alemania existen casi 20.000 hectáreas en casi 1.000 fincas con certificados Demeter. En muchos países del mundo hay asociaciones y productos Demeter, hasta en Nueva Zelanda, por citar las antípodas. ¿Cuándo habrá en España suficientes cerealicultores, panaderos y consumidores que valoren la calidad biodinámica, para poner en marcha la rueda de la producción y el consumo del primer alimento que es (o era, ¡ay!) el pan?

El cultivo

Estamos en verano. El cereal se mece dorado y maduro sobre los campos. Hace calor. Repentinamente nos asalta un sentimiento angustioso: a lo peor, estos campos van a ser pulverizados con grandes dosis de veneno.

La agricultura biodinámica no necesita ningún veneno. Las plantas de cultivo crecen y maduran sin ellos. Los productos biodinámicos son biológicos por emplear todas las técnicas de cultivo que favorecen la vida, naturales, como el compost, hecho con estiércol, y los abonos verdes o siderales. Rechaza el empleo de técnicas contrarias a la vida, como los plaguicidas y los antibióticos.

Además, la parte de su nombre "dinámica" (o biológico-dinámica como fue bautizada en los países de habla alemana tras la muerte de su iniciador Rudolf Steiner) indica que prolonga el ámbito de actividad de la agricultura biológica: las técnicas dinámicas consisten en utilizar preparados a base de plantas y minerales, similares a los medicamentos homeopáticos, para favorecer el crecimiento natural y la asimilación de las fuerzas ambientales que del Cosmos se dirigen a la Tierra. Es fácil entender qué son estas fuerzas, si pensamos en la luz y el calor del Sol, o en la Luna, que tiene gran influencia sobre el agua presente en la biosfera. Pero los planetas también modulan influencias muy sutiles. Estas fuerzas son las que se acumulan y dispersan al elaborar y emplear los especiales preparados biodinámicos.

Desde 1924, año en que Steiner dio su "Curso de agricultura", ciclo de conferencias disponibles en forma de libro, se ha ido desarrollando un método agrícola que sirve a la vida en vez de forzarla. La experiencia obtenida por los agricultores que lo practican, favorece a los consumidores de sus productos, igual que a la Tierra. Porque estos agricultores consideran que su deber es cuidar la Tierra. La agricultura biodinámica es calidad de vida en todas sus partes, y sus productos se reconocen por llevar la marca registrada "Demeter" (o "En transformación a Demeter").

La elaboración

Hubo un tiempo en que el horno era el corazón de cada comunidad humana. Hoy las harineras y las panaderías se agrupan, pero apenas se sabe cómo trabajan.

Pero en la elaboración del pan sigue habiendo personas que vierten ahí sus más altas aspiraciones, porque sienten que a través del pan, el ser humano puede asimilar y utilizar las numerosas sustancias importantes para la vida que contienen los cereales. Muelen el grano con lentitud en molinos de piedra o de acero, para evitar la pérdida de calidad debida al aumento de la temperatura a causa de la fricción. Preparan la masa con las mejores levaduras o fermentos de panificación naturales, que dan una masa más ácida. El reposo necesario permite que la masa desarrolle sus propias sustancias y su aroma. Así sale del horno un pan sano y sabroso. La panadería Demeter trata de que el pan siga siendo realmente pan -no gomaespuma.

En Alemania existen unos veinte contratos Demeter con harineras y unos cien con panaderías. Por principio se aspira a que en todos los procesos de elaboración se mantenga o incluso se supere a sí misma esta calidad biodinámica. Los panaderos poseen unas normas claras de elaboración, que regulan los ingredientes y la manipulación de la masa.

El trabajo en común

Claro está que los inspectores Demeter examinan con lupa cada empresa (harinera, panadería, distribuidora) antes de contratar la concesión del uso de la marca Demeter. Y luego las visita de forma regular. Pero esto sólo no es suficiente, porque ninguna vigilancia puede sustituir la confianza que se establece con un buen trabajo compartido y regular, que abarca a consumidores y agricultores, panaderos y expendedores. Todos se lo toman con seriedad. La calidad social de esta actividad es para ellos tan importante como el producto objeto de sus desvelos. Sólo cuando todos, de forma conjunta y por propia voluntad, tiran de la cuerda, se obtienen verdaderos productos en los cuales se puede confiar.

La marca Demeter abarca todos los alimentos elaborados provenientes de fincas que siguen el método agrícola biodinámico, asimismo certificadas. Muchos elaboradores de todo el mundo están certificados como de calidad Demeter. En la sociedad de productos Demeter, la confianza obliga.

Una calidad mundial

Nuestro mundo se ha vuelto pequeño. Contribuyen a ello los medios de información y de transporte, cada vez más extendidos. Estamos informados a escala mundial. Sabemos por ejemplo de la destrucción de la capa de ozono de la alta atmósfera, o de la deforestación de las selvas ecuatoriales. Pero ¿nos sentimos verdaderamente afectados por esto, cuando compramos un frigorífico o una puerta de chapa?

Las decisiones que tomamos a partir de nuestros conocimientos no las podemos soslayar responsabilizando a alguien. Pero también decidimos cuando no hacemos nada.

El movimiento biodinámico, junto a la marca Demeter, ha venido desarrollándose en este siglo gracias a personas en cuyo corazón se encuentra la preocupación por el futuro de la humanidad y de la Tierra. Durante casi tres cuartos de siglo, este impulso agrícola se ha extendido por todo el mundo, con las metas de cuidar al planeta, proteger el entorno y elaborar productos alimenticios sanos por personas libres. La panadería Demeter es de una calidad consciente.

Un precio justo

Los productos de panadería Demeter son más caros que los convencionales. Es correcto tener como objetivo vender el máximo de pan y lo más barato posible, pero además el precio ha de tener en cuenta todo lo que ha sido necesario para su creación y distribución. Esto significa que cuando alguien compra un pan, no sólo paga el producto terminado y el trabajo empleado para conseguirlo, sino mucho más: la posibilidad de que el panadero pueda cocer otro pan, el molinero moler más grano, el agricultor cultivar nuevos cereales, etc. Cada pan Demeter comprado supone una pequeña inversión para el futuro. Cuando permitimos que exista ese futuro para todos los colaboradores, entonces el precio es correcto, y esto por fin se está logrando. La política de precios de Demeter tiene como meta que la agricultura tenga un mañana.

Al comprar los productos Demeter, el consumidor mejora su salud, protege el ambiente y aumenta la calidad social. Los alimentos procedentes de materias primas de cultivo biodinámico y con una elaboración acorde, constituyen la base de una alimentación sana y oportuna para la época. Comprarlos supone una contribución activa a la protección del entorno. La creciente demanda permite a cada vez más agricultores trabajar el campo de esta forma y proteger nuestra Tierra. Los contratos de cultivo, de elaboración y de comercialización, unen a una comunidad productiva que aspira a una cooperación sensata y oportuna, esto es, a captar los problemas de los demás y a solucionarlos conjuntamente. Reunidos agricultores, elaboradores, distribuidores y consumidores, se estipula un precio justo para los productos. Su mayor precio incluye ya los beneficios del cuidado de la Tierra, una alimentación sana y más calidad de vida, que a largo plazo reduce futuros gastos adicionales de salud y protección ambiental.

Los canales de distribución claros y la cooperación libremente asumida, vuelven transparentes las estructuras para el consumidor. Los contratos de uso de la marca permiten una transparencia sin fisuras desde el productor hasta el consumidor, de forma que la procedencia de los alimentos puede seguirse hasta el cultivo. Pero esto tiene un coste, lo mismo que el asesoramiento y la atención que reciben los productores biodinámicos, afiliados a asociaciones regionales, a cargo de consejeros puestos a su disposición. Además, instituciones de

investigación biodinámica apoyan el asesoramiento, el cultivo y la elaboración con sus trabajos de calidad científica.

Hoy el consumidor crítico exige un asesoramiento competente desde la tienda especializada. La credibilidad y la competencia se dan por supuestas en la venta de los productos Demeter. Por ello el distribuidor siempre ha de ser capaz de proporcionar el máximo de información.

La diversidad en los granos

¿Sabemos cuántos tipos de cereales tenemos? Trigo, arroz, cebada, mijo, centeno, avena y maíz. Siete, uno para cada día de la semana, y considerando los numerosos platos posibles, no es ningún problema seguir un plan de menús variado. Pero también hay panaderos con elevadas aspiraciones, que con una combinación selecta de cereales - una combinación sin sentido de los diferentes cereales, no es ninguna receta de calidad enriquecida con nueces, pepitas de girasol o especias, ofrecen unos panes peculiares y de sabores únicos. Son panaderos que conocen su oficio y sienten que el pan es básico para vivir.

Harinas procedentes de inmensos monocultivos, con variedades que se pueden contar con los dedos de una mano, cuya instalación ha supuesto la desaparición de muchas variedades de cereales adaptadas a las regiones, y de muchas especies de otras plantas y animales acompañantes...

La panadería Demeter permite disfrutar del sabor y la diversidad de la panadería tradicional de los pueblos.

Salud y vitalidad

Lo que en estos panes sabe bien, es también bueno desde el punto de vista nutritivo. Se elaboran con los mejores ingredientes. Por desgracia, con la expresión impactante de "pan integral", se siguen cometiendo muchos abusos. Los alimentos integrales verdaderos sólo proceden del cultivo ecológico. Puesto que los cereales no se cultivan a base de esos estimulantes que son los abonos químicos, crecen equilibrados en sus nutrientes. Por ello los productos de panadería Demeter poseen integralmente todos los dones de la Naturaleza. Por la gran calidad del cereal y su cuidadosa elaboración y horneado, estos panes contienen muchos de los elementos minerales, oligoelementos y vitaminas que se necesitan en la vida diaria. Gracias a su proporción equilibrada de hidratos de carbono, proteínas y grasas, por lo general también son recomendables para personas con problemas de alergias o de peso. No hace falta emplear saborizantes, estabilizantes ni propelentes químicos cuando se deja al cereal lo que lo hace bueno y valioso.

La panadería Demeter es calidad integral por convicción, es salud que sabe bien.