

Una emprenedora del Berguedà posa en marxa el primer molí legal de blat de moro escairat

Es tracta d'un producte autòcton de la comarca, tradicional de les festes nadalenques, que fins ara es comercialitzava bàsicament en el mercat negre



Visita de presentació amb polítics i altres persones de la comarca a l'Escairador. | Pilar Màrquez Ambrós

L'emprenedora Maria Costa ha iniciat un nou projecte amb l'Escairador, un antic molí de pedra que estava en desús i que va recuperar el seu pare Josep. Es tracta del primer molí de blat de moro escairat legalitzat a Catalunya i se situa al Berguedà, comarca on es concentra pràcticament tota la producció i bona part del consum d'aquest cereal. Abans Maria Costa es dedicava professionalment al sector de l'audiovisual i de la projecció de museus, però un bon dia va decidir recuperar l'ofici de conrear blat de moro, assecar-lo i escairar-lo en el molí de pedra reviscut per la traça del seu pare. Gràcies a aquesta idea va aconseguir comercialitzar aquest cereal encara desconegut a Catalunya.

L'Escairador s'ha presentat aquest dimecres a Cal Rosal, a la finca familiar, i es tracta de la primera empresa especialitzada que s'hi dedica. Comercialitzen blat de moro escairat amb el qual es fa la tradicional escudella, blat de moro de forment roig escairat i sèmola de blat. Una peça important del projecte de l'Escairador és Jordi Claramunt, aparellador que ha dissenyat la remodelació de l'espai per escairar el cereal i les oficines de l'empresa. L'empresa va guanyar el Concurs d'Idees Emprenedores del Berguedà de 2017.

FOTOS i VÍDEOS Presenten al #Berguedà

(https://twitter.com/hashtag/Bergued%C3%A0?src=hash&ref_src=twsrc%5Etfw) el primer molí legal de blat de moro escairat; enguany l'Escairador preveu produir unes cinc tones

<https://t.co/DI9qwsX5eP> (<https://t.co/DI9qwsX5eP>) [pic.twitter.com/uu3TBJmefu](https://t.co/uu3TBJmefu)

(<https://t.co/uu3TBJmefu>)

? NacióBerguedà (@NacioBergueda) 19 de desembre de 2018

(https://twitter.com/NacioBergueda/status/1075453157109567495?ref_src=twsrc%5Etfw)

L'escudella de blat de moro escairat és protagonista de moltes taules durant els àpats de Nadal al Berguedà. Ja fa dos anys que el propòsit de la comarca és desestacionalitzar el producte, perquè fins ara hi havia poca oferta i la comercialització es feia tota al mercat negre. L'Escairador produeix en ecològic i ha servit també per recuperar Cal Ferrer, la casa on Costa ha recuperat l'ofici d'escairador, segons ha remarcat.

Costa ha defensat aquesta tarda que, a l'Escairador, es controla tot el procés, des de la neteja i separació del cereal fins a la comercialització. A més, ha assenyalat que aquest és el primer any que l'empresa familiar produeix sota el nom d'aquesta marca comercial. Amb una inversió de 180.000 euros, l'Escairador preveu produir enguany unes 5 tones de blat de moro escairat que, principalment, vendrà a la Catalunya Central i, especialment al Berguedà. De cara al futur, l'empresa preveu ampliar el negoci arreu del país. "Volem posar en valor un producte del territori que no és conegut fora i que aquí es consumeix tradicionalment per Nadal però que no es comercialitzava, fins ara no hi ha competència directa perquè no hi ha ningú que comercialitzi aquests productes, són cereals que si es troben, s'estan venent a granel sense una marca legalitzada", ha afirmat Maria Costa.



Josep Costa mostrant el funcionament del molí. Foto: Pilar Màrquez Ambròs

El conreu de blat de moro escairat es remunta al segle XVIII. Té un color blanc característic que s'aconsegueix mitjançant el procés d'escairar, que no és res més que pelar o treure la pellofa al cereal en molins especialitzats. S'obté de la manipulació d'una varietat antiga de blat de moro que únicament es conrea al Berguedà i de la qual no es coneix l'origen. Per consumir-lo, cal posar el gra en remull el dia abans i rentar-lo amb aigua abundant abans de coure'l.

L'Escairador comercialitzarà el seu producte al Berguedà, el Bages nord, el Solsonès i alguns pobles del Ripollès. "De moment, hem iniciat una campanya mínima de comercialització en botigues especialitzades", ha subratllat Maria Costa. La inauguració oficial de la iniciativa ha comptat aquest dimecres amb emprenedores estretament lligats a la comarca així com amb polítics locals com David Font, alcalde de Gironella, i David Saldoni, alcalde de Sallent (Bages).



Una de les màquines de l'Escairador en el procés i neteja del blat de moro. Foto: Pilar Màrquez Ambròs



Productes de l'Escairador. Foto: Pilar Màrquez Ambròs



Maria Costa amb el seu pare en la presentació de l'Escairador. Foto: Pilar Màrquez Ambrós