

D'arquitecte italià a formatger del Ripollès

Mel Brusaferrí és un exalumne de l'Escola de Pastors que regenta una formatgeria amb 14 caps de bestiar



Mel Brusaferrí, a l'estable on dormen les 14 vaques de la seva explotació | Isaac Muntadas

Mel Brusaferrí és l'exemple vivent que l'Escola de Pastors de Catalunya (<http://www.escoladepastorsdecatalunya.cat/>), que s'ha presentat aquest dilluns a Sant Joan de les Abadesses (el Ripollès), (<https://www.naciodigital.cat/elripolles/noticia/30654/agencia/desenvolupament/ripolles/presenta/nou/curs/escola/pastors/sant/joan>) té èxit: ha impulsat la seva pròpia formatgeria amb vaques de llet després de fer pràctiques en dues explotacions agràries del Ripollès.

Com la gran majoria de persones que decideixen entrar en aquest món, Brusaferrí prové del món urbanita. En concret, treballava d'arquitecte a Barcelona i arrel de la crisi immobiliària del sector va haver de reinventar-se per complet.

Quan era petit, aquest italià nascut a Milà, estiuejava amb la seva família als Alps. Allà veia com es cuidaven les vaques i es feia el formatge. Per tant, tot i viure a la ciutat durant tota la seva vida, tenia nocions del món rural i va decidir llençar-se a la piscina per saber si valia per fer de pagès.

Brusaferrí va entrar a l'Escola de Pastors l'any 2015 i va fer les pràctiques en una explotació de vaques de carn de Molló i al Mas Pujol Orra de les Llosses amb una explotació de vaques de llet. En poc més de dos anys, el seu somni s'ha fet realitat i aquest italià s'ha quedat a viure al Ripollès i ja regenta la seva pròpia formatgeria. Brusaferrí compta amb 14 caps de bestiar -nou exemplars adults- i va començar a elaborar formatges a finals d'aquest mes de juny. Les vaques que té són d'una raça alpina italiana. "És sobretot per un tema de màrqueting, ja que jo sóc italià i volia fer formatges típics d'allà", ha assenyalat.

En principi, Brusaferrí va apostar per començar a poc a poc i anar creixent amb el temps, ja que es tracta d'una explotació ecològica de cycle tancat amb una producció mitjana-baixa però d'un producte selecte. Fins fa poc, aquest pagès obtenia uns 1.000 litres de llet al mes, però ara ha baixat a uns 700 litres perquè fa poc que han nascut dues vedelles que demanden més llet. Traduït a xifres, això suposa que si abans feia unes quatre rodes de formatge a la setmana, ara en fa entre dos i tres. "Estan criades com si fossin nenes. Això té un valor afegit i a un preu assequible", ha remarcat.



Brusaferrí ensenyant on guarda els formatges de roda Toma d'entre 5 i 6 quilos Foto: Isaac Muntadas

El formatge que produeix Brusaferrí es diu Toma -és com es diu el formatge de roda als Alps- i és un formatge de roda molt gran que pesa entre cinc i sis quilos. Un producte molt típic d'Itàlia, França o Suïssa. De moment, aquest formatger va acumulant unitats del producte per tenir estoc; tot i que ja l'està venent en mercats, distribuïdors, cooperatives de consum i a clients conscienciats per buscar un producte ecològic i de qualitat.

La burocràcia, la gran trava

Brusaferrí té passió pel què fa i l'Escola de Pastors de Catalunya li ha servit de trampolí per fer realitat el seu somni. Tot i així, aquest formatger ha explicat que per començar de zero amb una nova vida al camp s'ha de tenir cert bagatge en la gestió i el "cap sobre les espatlles" en tot moment. Brusaferrí ha reconegut que cal fer un canvi de xip important i deixar enrere la vida a la ciutat per preparar-se alhora de treballar a "la intempèrie i amb aquests animals".

Aquest formatger atribueix la pèrdua d'explotacions agràries a la burocràcia, que qualifica "d'ofegadora". Per il·lustrar-ho, Brusaferrí ho ha exemplificat amb el decret de la llet crua impulsat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya ara fa uns mesos (<https://www.naciodigital.cat/elripolles/noticia/30271/jorda/impulsa/decret/perque/es/torni/vendre/ll et/crua/vaca/28/anys/despr>). Aquest decret permet al pagès vendre la llet directament i a un preu més alt. Amb tot, aquesta llet ha de passar per una gran quantitat de controls sanitaris. "Està bé

fer controls i registres, però això et treu moltes hores de feina i et posen moltes traves", ha dit.

A més, Brusaferrí ha detallat que quan es volen vendre quatre ampolles de llet a un lloc selecte i a preu assequible, "en vens una i et tornen les altres". Això es deu al fet que la gent compra a grans distribuïdors amb qui les petites explotacions no poden competir econòmicament. Un peix que es mossega la cua i que el sector haurà de reflexionar què s'ha de fer per capgirar-ho.



Les vaques de Brusaferrí descansant al camp. Foto: Isaac Muntadas