

La llet més fresca del Pirineu també té nom de dona

Lourdes Bragulat és una de les poques sòcies de Cadí, la cooperativa que transforma llet de vaca en mantega i formatges de gran qualitat

V?deo: <https://www.youtube.com/watch?v=q6rplulxhU>

A l'Alt Urgell i la Cerdanya hi ha un centenar d'explotacions que diàriament produeixen la llet més fresca del Pirineu. Ho fan agrupades en la centenària Cooperativa Cadí que transforma aquesta llet de vaca frisona en una mantega i uns formatges de qualitat que tenen el reconeixement de la Unió Europea (<https://cadi.es/ca/les-nostres-dop/>). Per fer-ho són imprescindibles unes famílies que han fet del compromís amb aquest territori pirinenc la garantia per preservar-ne el paisatge, l'economia i la tradició.

[noindex]

La immensa majoria d'explotacions lleteres d'aquestes dues comarques -i d'arreu del país- estan encapçalades per un home. Tanmateix, Cal Perantoni de Lles de Cerdanya n'és una excepció. La titular és Lourdes Bragulat, una de les poques sòcies de Cadí SSCL que va assumir ja fa anys el relleu del seu pare.

Cal Perantoni és tracta d'una explotació en femení que també destaca per la seva modernització i automatització. I és que, al segle XXI, és tant important la qualitat del producte, com garantir la sostenibilitat econòmica i ambiental així com la conciliació amb la vida personal i familiar.



La Cooperativa Cadí recull cada dia la llet d'un centenar d'explotacions ramaderes. Foto: Cadí

?És una feina com una altra sent una dona?

Lles és un municipi de la Baixa Cerdanya de poc més de 250 habitants. Situat als peus de la Tossa Plana -una muntanya de 2.950 metres d'altitud que fa frontera amb Andorra- disposa d'una vista privilegiada del vessant nord de la serra del Cadí. El poble està a uns 10 quilòmetres de Martinet i destaca per tenir dues instal·lacions d'esquí nòrdic -Lles i Aràns-er-. El sector primari continua sent important i un bon exemple és Cal Perantoni. Es tracta d'una del centenar d'explotacions que ?plogui o nevi? cada dia produeixen llet per a la Cooperativa Cadí.

Lourdes Bragulat va assumir el relleu del seu pare quan era excepcional que una dona encapçalés una explotació lletera

La titular és Lourdes Bragulat, que va assumir el relleu del seu pare quan era excepcional que una dona encapçalés un negoci d'aquestes característiques. ?Érem quatre germanes i jo era l'única que li agradava el bestiar. Per això vaig decidir quedar-me?, explica Bragulat. Això sí, a casa ?li van intentar treure del cap? perquè ?una noia sola no podia ser?, admet el seu pare Martí. Actualment, quasi un 30% de les explotacions agrícoles i ramaderes del país estan encapçalades per dones, una xifra que dècades enrere era impensable.

Tanmateix, la voluntat va passar per davant dels convencionalismes i va suposar que progressivament assumís el relleu de l'explotació. ?És una feina com una altra sent una dona. Potser no podràs fer tanta força però per alguna cosa hi ha màquines?, explica. Això sí, de tots aquests anys una frase li ha quedat entravessada: ?Surt dona, que ja ho faig jo?.

Creixement i automatització

Lourdes Bragulat es va casar amb en Carlos. També era ramader i tenia l'explotació a All, un nucli d'Isòvol a mitja hora de Lles. ?Cadascú munyia la seva granja i això ens suposava molta feina als dos. Com que la meva explotació era a dins del poble d'All i no podia créixer vam decidir ajuntar-les aquí a Lles?, explica la parella de la Lourdes.

Unir les dues explotacions va suposar canviar la manera de treballar. Al creixement de la finca, s'hi va sumar la voluntat d'intentar una major conciliació. I és que el sector lleter és un dels que requereix una major constància: les vaques s'han de munyir sí o sí dues vegades tots els dies de l'any.

L'alternativa va passar per l'automatització del negoci amb la compra d'un robot per munyir les vaques

?Voliem poder fer vacances. Vam voler contractar un mosso com fan en altres zones però no ens va funcionar?, admet la ramadera de Lles. L'alternativa va passar finalment per l'automatització del negoci amb la compra d'un robot per munyir les vaques. La màquina primer raspalla i neteja les metes. A continuació, els hi penja les munyidores per extreure la llet mentre les vaques mengen el pinso. Finalment, completa el procés automàtic obrint la porta per tal que surtin.

El robot treballa durant les 24 hores del dia. ?Això substitueix la feina d'un dels dos i permet que anem més tranquils?, assenyala en Carlos que recorda que abans ni podien fer la sobretaula del dia de de Festa Major. ?No m'agradava ni n'estava convençut. Pensava que seria un fracàs. Però els hi està funcionant molt bé?, admet el seu sogre.

[despiece]Una cooperativa amb més de 100 anys d'història

El sector ramader de l'Alt Urgell i la Cerdanya no s'explicaria sense la Cooperativa Cadí. Es va fundar el 1915 i va ser la primera del sector lleter de l'Estat. La seva creació va ser una resposta a dues crisis que van afectar l'agricultura de la zona: la cerealística i, sobretot, la fil-loxera.

Malgrat que el sector lleter va viure fa anys una gran regressió arreu del país, Cadí SCCL ha mantingut el múscul i actualment reuneix un centenar d'explotacions que produeixen uns 190.000 litres de llet diaris. De fet, tal com assenyala el president de la cooperativa Lluís Clotet, el valor diferencial és que la recollida diària -en altres zones és cada dos dies- permet tenir la llet més fresca i produir una mantega i uns formatges de màxima qualitat. ?Sense la Cooperativa Cadí faria molts anys que a la Cerdanya tothom hauria plegat?, assegura Martí Bragulat, el pare de la Lourdes. ?Ens ha agafat sempre la llet n'hàgim portat poca o molta?, afegeix. ?Malgrat que estem lluny i que a l'hivern la neu no ens ho posa fàcil. Tenim el mateix tracte que els que estan a la Seu?, explica el seu gendre.



Un camió de la cooperativa Cadí Foto: Cadí

De fet, la imatge d'un camió cisterna amb el logo groc de la cooperativa ja forma part del paisatge al mateix nivell que les pastures i la característica silueta de la serra del Cadí. Enric Puig, titular d'una explotació d'Alàs, a l'Alt Urgell, assenyala l'element clau per l'èxit de la cooperativa: ?Ens sentim Cadí com la nostra empresa i tenim molt clar que cal cuidar-la?.

La qualitat dels productes de la Cooperativa Cadí ha estat reconeguda per la Unió Europea com a denominació d'origen protegida (<https://cadi.es/ca/les-nostres-dop/>) (DOP). Concretament, el 2000 va aconseguir el segell de qualitat comunitària el formatge Urgèlia (https://cadi.es/ca/les-nostres-dop/urgelia_DOP.html) -l'únic de Catalunya amb DOP- i tres anys més tard ho va aconseguir la mantega Cadí (https://cadi.es/ca/les-nostres-dop/mantega_cadi_DOP.html)
.[/despiece]