

«Il-lusió», el formatge solidari per salvar el sector del cabrum de la crisi de la Covid-19

Formatges Montbrú, Mas El Garet, Sant Gil d'Albió i Cal Quitèria són els productors que han engegat la iniciativa



El ramader de la caseta d'en Fermí munyint les cabres | ACN

A l'inici de la crisi del coronavirus i en tan sols un mes, es van arribar a malmetre 100.000 litres de llet de cabra. De la nit al dia, el sector va patir un daltabaix que el va obligar a reaccionar amb rapidesa per evitar la ruïna. Les quatre formatgeries de l'associació Llet de Cabres Catalanes, encara que són competència, van unir esforços per crear un formatge diferent al que fan habitualment, però que tingués sortida comercial.

Compartint coneixements i metodologies, en tres setmanes van idear el formatge "Il-lusió", disponible als supermercats del grup Bon Preu. "Ramaders i formatgers estem tots al mateix vaixell. No podíem permetre que els ramaders deixessin de vendre la llet", ha destacat Lluís Mauri, president de l'associació.

Formatges Montbrú, Mas El Garet, Sant Gil d'Albió i Cal Quitèria han decidit absorbir l'excedent de les granges de llet de cabra que més estaven patint arrel de la crisi sanitària per intentar donar una sortida immediata a aquesta llet. "Il-lusió" és el nom que han escollit per a un formatge tendre de tall, pensat per al consum diari, i que es distribueix a través d'una gran superfície. En un temps rècord han aconseguit elaborar de manera conjunta un producte que esperen que tingui

sortida.

Llet de Cabres Catalanes és una associació d'una quarantena de granges i quatre formatgeries que va néixer amb l'objectiu de defensar i potenciar el sector del cabrum de llet del país, fixant un preu estable de la llet que fos just pel ramader i el formatger. Amb la crisi sanitària, arran del tancament dels restaurants i l'aturada en sec de l'exportació de molts productes, moltes formatgeries van haver de reduir la producció i, per tant, també es va frenar la demanda de llet.



Pla mitjà d'una cabra de la caseta d'en Fermí de Moià. Foto: ACN

Salvador Serra, ramader de la caseta d'en Fermí de Moià, amb unes 400 cabres i una producció de 500 litres diaris, admet que va patir per vendre la llet i no haver-la de llençar. Per sort, en el seu cas se'n va sortir, però molts companys del ram no van tenir la mateixa fortuna. Els escenaris que s'obrien amb la frenada de la demanda de llet no eren una solució, ha explicat. D'una banda, una opció era disminuir la producció de llet, cosa que volia dir que calia alimentar menys els animals. Això, però, hagués significat fer patir l'animal. "Són animals, i no màquines a qui pots desendollar", ha criticat Serra. Però haver de llençar la llet o fer venda directa per desfer-se de l'excedent tampoc eren una solució viable.

Per evitar haver de dependre només de la restauració i el turisme, Serra aposta per fomentar el

consum "de proximitat". "Abans era tot d'aquí, de prop de casa, i ara tot ve de fora. Ens hem d'ajudar entre nosaltres i fer país junts", ha assenyalat.

"El ramader és la llavor"

El president de l'associació de Llet de Cabres Catalanes, Lluís Mauri defensa el sector i el fet que ramaders i formatges es retroalimenten i s'han de "protegir". "El ramader és la llavor i s'ha de cuidar al màxim", ha destacat Mauri. Segons ha dit, si no es cuida la llavor, llavors no surten fruits. "Nosaltres, com a transformadors, ni tampoc el consumidor, podran gaudir del producte", ha lamentat.

La idea d'unir forces va sorgir després de veure que un formatger sol no podia salvar la situació. "Calia fer alguna cosa en comú, una iniciativa molt potent que servís per vendre tota la llet i elaborar formatge". Per diferenciar-se de les elaboracions habituals de cada formatgeria de l'associació, van pensar en un producte "totalment diferent" i, per això, van escollir un formatge tendre, pensat per al consum diari.

Posar-se d'acord, tot un repte

Les quatre formatgeries són competència i no s'havien trobat mai en la situació d'una col·laboració conjunta. El que més els sorprèn és que ho aconseguissin en només tres setmanes. Lluís Mauri ha relatat com es van posar d'acord per la logística, l'etiquetatge, com van compartir les seves metodologies artesanals, coneixements i tècniques per aconseguir elaborar el formatge i fer-lo arribar a una gran superfície. Mauri agraeix la complicitat de Bon Preu perquè, normalment, per fer un producte com aquest i arribar a vendre'l al lineal del supermercat, "poden passar entre mig any i un any en condicions normals".



Pla general dels quatre formatgers del projecte a la formatgeria Mas el Garet de Tona Foto: ACN

Un altre dels formatgers de l'associació, Oriol Antúnez, de Formatgeries Montbrú, ha explicat que la situació ara mateix és "molt millor" i creuen que ningú està llançant llet. Amb tot, ha animat el consumidor a donar suport al sector català de la llet de cabra i a consumir els seus productes per ajudar-lo a tirar endavant.

De moment, la previsió sobre si el formatge acabarà funcionant o no és "incerta", però han començat amb produccions que ronden les 300 peces a la setmana per formatgeria. "Necessitem poder vendre aquest producte i assegurar que la roda continuï girant i no pari, perquè nosaltres també puguem continuar transformant la llet i fent bons formatges".

[noticiadiari]2/202691[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/202721[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/201655[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/202681[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/202103[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/202295[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/202521[/noticiadiari]