

A la recerca del valor afegit.

El Canadell, de vendre llet a vendre el formatge

Salvador Redó i Martí

A cinc-cents metres de la carretera de Santa Maria d'Oló a l'Estany hi ha el Canadell. La família pagesa que l'habita ha centrat i centra la seva economia en la llet que produeixen les vaques de la seva propietat. Les quotes lleteres establertes per Europa en el precís moment en què els pagesos estaven immersos en el sanejament de la cabana, els van posar entre l'espasa i la paret: s'empenyoraven per comprar més quota de llet o anaven cap a l'elaboració i comercialització dels seus propis productes. La gent del Canadell va prendre aquesta segona opció. Fins aleshores, d'això ja fa set anys, el mas produïa llet que venia puntualment a la central lletera, i res més. Un cop presa la decisió de provar fortuna en el camp dels derivats de la llet, a la central lletera només hi va l'excedent.

Han estat set anys de brega, de donar-se a conèixer, de posar al dia les instal·lacions, de passar un i altre cop amb nota alta el llistó de les inspeccions administratives i sanitàries, d'innovar... Ara, confessen, se'n comencen a sortir i veuen com els seus productes són buscats. Formatges secs, formatges tendres, mató, brossat és el que surt del petit obrador que dirigeix la Pilar Font Cortada. Del bon fer del Canadell, en són mostra les medalles d'or i de plata en formatges frescos aconseguides en els concursos de formatges de Catalunya fets els anys



Mostra de formatges i productes elaborats a l'obrador del Canadell a Santa Maria d'Oló.

1997 i 1998.

Ara l'economia familiar també gira al voltant de la llet, però amb el valor afegit de l'elaboració i la comercialització. Ara són una indústria. Una indústria que té l'avantatge de controlar tot el procés: el que mengen la vaques i com ho mengen, els vedells, la llet i el producte final. I això quan es tracta de les coses de menjar és molt important i cada vegada, a la vista d'alguns esdeveniments recents, més valorat pel públic.

La Pilar Font ho té clar, "per poder subsistir cal anar a buscar el valor afegit. Teníem dues opcions: entrar en la línia de la gran producció de bracet de les grans indústries i passar a ser una explotació integrada o comercialitzar els productes propis.

—¿Com us ho féu per donar-vos a conèixer?

—Anem a les fires, deixem tastar el que fem. Això és bàsic per a nosaltres. En un principi no hi caus que has d'inver-

tir per fer-te conèixer, penses que fas una bona feina i ja està, que la gent ja vindrà. No hi estàvem acostumats a haver de vendre el que fèiem, a explicar que fem un producte tan bo. Tampoc no ens podem gastar gaires diners en publicitat, com és notori. Però escoltem la gent, ens agrada que tastin i estem molt atents als seus gustos, els fem cas i treballem segons les preferències que detectem.

—¿Esteu satisfets de com us funciona la comercialització?

—Tot és millorable, però sí. L'evolució és ascendent. Ens ho fem molt nosaltres mateixos. El noi és qui surt cada dia a repartir als clients. El que passa és que molts comerciants aposten per la línia més fàcil, la del producte industrial que els dóna menys problemes, s'aguanta més i no han de donar explicacions. La gent no en vol donar d'explicacions, generalment. S'estimen més vendre formatges que s'anuncien per la televisió que no pas els nostres, que en ser naturals requereixen més atencions. On estem entrant bé és a l'hosteleria de la comarca, especialment els formatges curats. De fet, el nostre primer mercat és la comarca. Després de set anys ens comencem a veure les orelles. Ara bé, sempre has d'estar molt atent a tot el procés. Europa és molt exigent. Has d'anar a cursets, has d'invertir a les instal·lacions. Les formatgeries antigues ho han tingut més pelut. Nosaltres, quan vam prendre la decisió de fer els elaborats i de viure'n, ja ho vam adreçar cap a la modernitat dels sistemes.

—I el suport institucional, ¿què? ¿En rebeu?

—La veritat és que no. Et posaré un exemple de com van les coses. Nosaltres venem força al Merca Plus de Manresa perquè aquesta gent, que són de Lleida, van anar al Consell Comarcal a informar-se sobre productes artesans de la comarca. Vam tenir la sort que per allà tenien algun díptic dels que hem editat nosaltres i els el van donar. Així anem. Ara bé, també crec que no funcionaria una marca Bages que volgués unificar productes, cada casa és cada casa en això de l'e-



Pilar Font, mestre artesana que té cura de l'obrador del Canadell, mostra formatges curats.

laboració de productes artesans, començant per la matèria primera, que en el nostre cas és la llet. Però hi ha altres maneres de donar suport i ens agradaria saber que el tenim i que aquest es materialitzés.

En això dels suports, però no s'hi pot comptar gaire. A vegades fins i tot entre nosaltres mateixos no ens acabem d'entendre. Mira, per exemple en això de l'Agroturisme ens costa molt que les cases que tenen cambres d'hostes tinguin els nostres productes. Jo no tinc habitacions, però tinc productes del Bages que la gent que ve a casa a comprar també es pot endur, però això no és recíproc a tot arreu.

Mató en racions individuals, familiars o per a restaurants, formatges secs, tendres, amb pebre, mató i un brossat deliciós. Productes artesans del Bages que es fan al Canadell i a altres indrets de la comarca que si no s'explica que existeixen ningú no ho sabrà, i si no se sap no es vendran, i si no es venen les famílies pageses que els fan no en podran viure, i si no en poden viure hauran de plegar, i si pleguen perdrem una riquesa inabastable, i no està la situació com per anar deixant pèl pel camí. La pilota està a les teulades de l'administració i del públic, l'artesà juga cada dia, els altres dos no és tan clar.

Diccionari breu del Canadell

Brossat: El diccionari diu que és sinònim de mató, però és molt més bo. Es fa amb el sèrum resultant de l'elaboració del formatge curat fet amb llet no pasteuritzada. Cremós i gustós.

Formatge amb oli: Tallat a trossets i conservat amb oli i herbes aromàtiques (sajolida i alfàbrega), que li donen un gust especial per a amanides i pa amb tomàquet.

Formatge amb pebre: És un formatge semi-curat, molt blanc i cremós. L'arrebossat li dóna un gust diferent i suau i no deixa que s'assequi massa de pressa.

Formatge fresc: Tipus Burgos, textura ferma, poca sal i un gust molt suau.

Formatge sec: Aquest formatge té un gust molt característic perquè està fet amb llet fresca com feien els nostres avantpassats. Assecat en cava i els seus propis fongs. Té de 2 a 6 mesos de maduració.

Formatge semi-sec: Amb llet pasteuritzada. Té la pell florida i un color molt blanc. És una mica cremós i té un gust molt suau. De 20 a 30 dies de maduració.

Mató: És molt esponjós i té el gust autèntic del mató casolà.

Salvador Redó i Martí

Periodista