

«El formatge artesà català encara està en l'etapa de l'adolescència»

President del gremi de formatgers, Josep Martí és al capdavant d'una formatgeria familiar a la Conca de Barberà



El formatger Josep Martí, president del gremi a Catalunya, fregant uns formatges elaborats a l'empresa familiar que regenta a Albió, nucli de Llorac, a la Conca de Barberà | ACN

El món del **formatge artesà a Catalunya** viu un moment dolç i el nombre de formatgeres ha anat creixent fins prop d'un centenar. El president de l'Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà (**ACREFA**), Josep Martí, afirma que hi ha moltes ganes de provar i experimentar. "Encara estem en l'etapa de l'adolescència", diu en una entrevista a l'ACN.

D'una època juvenil en surten "bogeries" com n'és 'El Gran Pep', un formatge de cabra gran madurat al voltant d'un any que Martí elabora a la seva formatgera al nucli d'Albió, a l'extrem **nord de la Conca de Barberà**, fregant amb Lleida. Aquesta empresa familiar, amb gairebé quaranta anys de trajectòria, exporta un 40% dels seus productes. L'any passat va facturar 1,2 milions d'euros.

El president d'ACREFA, Josep Martí Ninot, està al capdavant de la **Formatgeria Sant Gil d'Albió**, que té la seva planta de producció al nucli d'Albió, al municipi de Llorac, en un entorn conegut com la Vall del Corb. Així ho indica una discreta placa a l'entrada de la botigueta on fan venda directa i visites guiades. El mural pintat davant de l'entrada, de temàtica ramadera, fa que la tenda, en un costerut carrer, no passi desapercebuda.

El negoci, que va començar a elaborar formatges l'any **1982**, ocupa 1.000 m2 al bell mig del poble. Les instal·lacions han quedat petites. No poden créixer més, però ja els agrada així. El petit obrador que va iniciar la seva mare dins la casa pairal i els antics corrals s'ha situat com una de les formatgeries catalanes més importants consolidades. Compta amb una plantilla de deu persones i exporta el 40% de la producció a països com Estats Units, Canadà, el Regne Unit i Austràlia, entre altres.

90 tones i vuit tipus de formatges

La meitat de la producció va **dirigida a distribuïdors i grans superfícies**, com Bonpreu, Caprabo i Plusfresc de Lleida, mentre entre un 10% i un 15% correspon a venda directa als clients i a botigues. La firma produeix uns 90.000 quilos de formatge anuals, entre les vuit varietats de formatges que elabora aquesta empresa familiar.

El que té més sortida és el formatge de cabra tipus 'Garrotxa' -un 70% de la producció-, mentre el més singular és 'El Gran Pep', ambdós premiats als Lactium 2022. Tota la llet que fan servir com a matèria prima és de proximitat. L'obtenen de sis ramaders lleidatans, als quals la formatgera els compra la producció de tot l'any.

L'empresa consumeix al voltant de **750.000 litres de llet de cabra i 40.000 de vaca** a l'any. Transporten la llet cada dia fins a la fàbrica per garantir la màxima frescor. Els seus formatges porten el segell de qualitat 'Llets de cabres catalanes', una agrupació de ramaders i formatgers que promou el sector cabrum català.

De l'adolescència a la maduresa

Amb la **pèrdua dels formatges tradicionals** a Catalunya, a la dècada dels anys vuitanta formatgers amb inquietud de reprendre l'activitat van començar a elaborar formatges a la seva manera, a diferència d'altres regions europees, amb generacions fent un únic formatge tradicional que els caracteritza i identifica. "No estem a les beceroles, però aquest coneixement i dedicació no el tenim encara, és la raresa del formatge artesà català; per això dic que estem en la fase de l'adolescència, elaborem diferents formatges amb tècniques diverses, i aquesta gran diversitat esdevé una virtut i alhora un handicap", afegeix Martí.

"Aquesta energia i inventiva també és una riquesa; som un sector creixent, divertit i divers, amb ganes d'aprendre'n", reitera el president del gremi, que representa una vuitantena de formatgeres. "I arribarem a ser un sector madur i consolidat, amb més formatgeries, com qualsevol país d'Europa", conclou.