

«Des de l'inici del projecte al primer formatge hauran passat cinc anys»

► Cada any l'escola de Bellestar ajuda emprenedors a obrir noves granges com la de Cal Jeroni

MIQUEL SPA. VÍLLEC

■ No tot son tancament d'exploracions a la Cerdanya i el Pirineu. També hi ha joves que en comencen de noves fins i tot sense una trajectòria familiar al territori al darrere. Per fomentar aquesta nova fornada de ramaders, l'Escola Agrària del Pirineu a Bellestar gestiona un programa d'ajuda a la incorporació agrària. A la Cerdanya i l'Alt Urgell aquest any s'hi han acollit set projectes, dels quals un a Víllec. Fa pocs mesos ha nascut una nova granja de cabres que aviat aportarà al mercat un nou formatge artesà de cabra fet íntegrament en aquest poble de Montellà i Martinet.

La Claudia Mompart i en Bernat Font, de 23 i 28 anys, són dos joves de la Garriga i Tiana que fa quatre anys es van instal·lar a la Cerdanya amb la il·lusió de dedicar-se a la pagesia. En Bernat és enginyer agrònom i havia treballat en una hípica i la Claudia sí que ve de família ramadera del Maresme i ha fet un grau superior a l'escola agrària Sant Hipòlit de Voltregà. Ells han tingut la sort, remarquen, que en Bernat disposava d'una finca gran amb prats i cases dels seus avis a Víllec coneguda com «Cal Jeroni». El projecte el van començar, a nivell de tramitació, fa quatre anys i a nivell executiu en fa dos, tal com explica la Claudia: «l'abril del 22 vam començar a fer les excavacions. La nau de les vaques l'hem fet nosaltres, i la de les cabres en part també. De moment tenim vaques de carn i cabres de llet. Ara setze va-



En Bernat i la Claudia a la nova granja de Cal Jeroni

MIQUEL SPA

ques i cent cabres i quatre bocs, però volem ampliar a dues-centes cabres perquè de les vaques en vendrem els vedells i de les cabres de moment la llet però la idea és fer formatge, iogurt i llet de cabra en una botigueta». La voluntat dels dos emprenedors és que a l'estiu ja puguin vendre alguns productes com ara la llet i abans de final d'any ja tenir també els primers formatges de cabra de Cal Jeroni. Els inicis són difícils, sobretot per la burocràcia, tal com explica la Claudia: «aconseguir els permisos de Lleida ens ha costat dos anys; ha estat el més difícil. Fer la granja és car i tot i que tenim

Dos joves obren en una finca de Montellà i Martinet una nova explotació per fer formatges de cabra

una ajuda també és difícil perquè, per exemple, de cada actuació o compra de maquinària ens fan presentar tres pressupostos. És una feina i hi ha moltes coses petites que no es veuen».

La granja, amb dues naus amb superfícies d'uns 700 metres quadrats cada una, compta també amb prats de la mateixa finca. En Bernat hi afegeix que la dificultat burocràtica alhora és cara. En aquest sentit, de les dues ajudes de 27.000 euros que van rebre per ser dos nous ramaders, una l'han hagut de dedicar exclusivament a pagar els permisos i tramitacions. En aquest vessant, han treballat amb una empresa de Manresa especialitzada en gestió ramadera. Amb tot, «l'arrancada del projecte, des del primer dia que el vam planificar fins que fem el primer formatge, hauran passat cinc anys; cinc anys sense ingressos. És molt temps». En Bernat apunta que «no és que no vulguem burocràcia, ja entenem que s'han de complir uns tràmits en tant que hem rebut unes ajudes, però amb una mesura justa». A pesar de tot, en Bernat i la Claudia engeguen el seu projecte de vida amb plena il·lusió: «som afortunats perquè la finca ja la teníem i, per tant, tenim una tranquil·litat que altres no tindran a l'hora de començar. Ens fa il·lusió dedicar-nos al que ens agrada i poder fer-ho aquí aportant producte nou. No volem ser un mes i, doncs, teníem la intenció de fer alguna cosa nova com ara el formatge de cabra d'aquí, als peus del Cadí, amb una botigueta a la mateixa granja». En aquest procés, el suport de l'Escola Agrària de Bellestar als nous ramaders els ha ajudat molt pel fet de poder participar en noves formacions en un centre a prop de la granja.