

viure als pirineus

Viure als Pirineus, 11/06/24

Isabel Guasch: “Vaig treballar uns anys com a veterinària, però volíem crear un projecte propi lligat a la llet”

Isabel Guasch Prats és veterinària i formatgera. Amb la seva parella, Ramon Llaugí, van crear el 2019 l'Obrador-lleteria L'Esquella a Bellver de Cerdanya. Aquest dimecres 12 de juny va impartir un taller d'elaboració de matons i iogurts, en el marc del cicle 'Tastet d'Oficis' que impulsa la *Fundació Planes Corts d'Estamariu*.



photo_camera Isabel Guasch a l'obrador de l'Esquella, a Bellver de Cerdanya / Feliu Sirvent

Ets veterinària i havies treballat tota la vida en granges de vaques... Sí, és així. Vaig arribar el 2010 a la Seu d'Urgell i vaig treballar amb els veterinaris de la *Cooperativa Pirenaica*. Rodàvem per les granges de vaques de l'Alt Urgell i la Cerdanya i fèiem clínica, reproducció i sanejament. El 2014 vaig començar a treballar a la granja *La Ponderosa* dels Hostalets de Tost on portava la unitat de recerca liderada per l'IRTA.

Què et va portar a obrir el teu propi negoci? Soc nascuda a Lleida, però un projecte de l'IRTA amb la *Cooperativa Pirenaica* em va portar a la Seu. Em va encantar i vaig decidir que volia viure aquí dalt. Vaig treballar uns anys com a

veterinària, però amb el meu company, que també és veterinari, teníem el cuquet de crear alguna cosa, algun projecte propi lligat a la llet. Volia conciliar la vida laboral amb la personal, perquè la feina de veterinària clínica té uns horaris complexos i la de recerca un nivell d'exigència molt alt. A més, pensava tenir una criatura i poder-li dedicar el temps que calgués. Ara tinc un nen, el **Biel** de sis anys. Això no vol dir que treballi menys, però, si més no, m'ho puc organitzar.

Crec que mentalment hi ha moments a la vida en què s'alineen diferents factors que fan que estiguis preparat per assumir el risc.

Emprendre no és fàcil, cal tenir les coses clares, però també cal arriscar... Crec que mentalment hi ha moments a la vida en què s'alineen diferents factors que fan que, com un adolescent, estiguis preparat per assumir el risc. És cert que hi ha moments de dificultats, però els passos van ser molt lents i força segurs. Podia haver sortit malament, òbviament, així i tot no vam arriscar-ho tot. El meu company continuava amb la seva feina de veterinari, vam demanar un leader, que inicialment no hi comptàvem, però que ens van acabar concedint, i va ser com un impuls més i una gran ajuda.



Isabel Guasch i Ramon Llaugí van crear l'Obrador-lleteria L'Esquella a Bellver de Cerdanya / lesquella.cat

Com definiries el projecte de l'Esquella? El nostre és un projecte que té l'objectiu d'oferir a les persones unes matèries primeres d'alta qualitat i que es produeixen a l'Alt Urgell i la Cerdanya. Per nosaltres, el punt principal és tenir una qualitat molt elevada en el producte i actuar amb molta transparència i comunicació. Tenim una botigueta petita aquí al mateix obrador i no volem perdre aquesta essència. El projecte, des de l'inici, tenia tres valors molt clars:

la qualitat, la sostenibilitat i la confiança. La gent pot veure directament com elaborem els nostres productes.

El nostre és un projecte que té l'objectiu d'oferir a les persones unes matèries primeres d'alta qualitat i que es produeixen a l'Alt Urgell i la Cerdanya.

Em deies que la sostenibilitat és un dels valors de l'Esquella... Tot i tenir aquesta mirada més sostenible, la veritat és que es generen un munt de residus. De seguida vam veure que no tenia cap coherència envasar la llet en plàstic i, per minimitzar els residus, vam decidir que la llet i alguns iogurts els comercialitzaríem en vidre i que oferiríem la possibilitat de retornar-lo. La idea va tenir molt bona acceptació. Penso que quan et donen l'oportunitat de generar menys residus, tot sabent que una gran part els generaràs igualment, els pocs que puguis no generar suposen una motivació, t'enganxa. De tant en tant, a l'Instagram publiquem la xifra del recompte d'ampolles que hem estalviat des que vam començar el nostre projecte.

De seguida vam veure que no tenia cap coherència envasar la llet en plàstic i, per minimitzar els residus, vam decidir que la llet i alguns iogurts els comercialitzaríem en vidre i que oferiríem la possibilitat de retornar-lo.

Quins productes elaboreu? Elaborem llet fresca pasteuritzada; iogurts naturals, de mel, de poma amb alfàbrega, de nabius i de saüc. Cada estació de l'any en tenim de diferents: a l'estiu és menta; a la tardor, carabassa i panses; a l'hivern el fem de pera i moscatell; i, a la primavera de gingebre amb farigola. A part d'això, fem batuts, Kéfir; iogurt desnatat; iogurt de cabra de la llet del projecte 30 cabres, que és estacional; filada, que és un formatge tipus mozzarella; i, també fem mató. Ara hem començat a elaborar flams.



Isabel Guasch i Ramon Llaugí a l'obrador de l'Esquella a Bellver de Cerdanya / lesquella.cat

On compreu la llet? Tot i que als inicis del projecte ens vam plantejar tenir vaques, al final no vam aconseguir trobar la granja. Ara, vist en perspectiva, veiem que va ser un encert. Comprem la llet a la granja del *Molí de la Clota* de Prullans, el **Joan** és un ramader de molta confiança. Estem molt contents.

I la comercialització? D'una banda, venem els nostres productes directament a la botiga de l'obrador, un punt de venda que tenim obert cada dia. I, per una altra, surto cada divendres a repartir amb la furgoneta a botigues, restaurants i escoles. De moment, treballem amb les escoles de Bellver i de Ger.

Comprem la llet a la granja del Molí de la Clota de Prullans, el Joan és un ramader de molta confiança.

Emprenedoria al Pirineu. El vostre és un cas d'èxit? Bé, podríem dir que sí. Al final, això de l'èxit és un tema molt personal. Penso que si vius on vols, t'envoltes de les persones que et fan feliç i et satisfà la feina que fas, per mi això és l'èxit. Jo soc feliç vivint aquí.



Isabel Guasch a l'obrador de l'Esquella, a Bellver de Cerdanya / Feliu Sirvent

Elaborar iogurts, matons i flams pot ser una inquietud personal, però també un motor de desenvolupament al Pirineu... Crec que sí. Si hi ha una part de la població que fa la feina de ramader i produeix llet, també pot haver-hi una altra part d'aquesta mateixa població o famílies combinades que amb aquesta llet d'alta qualitat pot elaborar i oferir una bona oferta de productes làctics. Crec que un territori que és productor d'aliments, és més ric que un altre que només està industrialitzat. Així és com jo ho veig.

Els cursos i tallers de la Fundació Planes Corts poden animar, contagiar i fer realitat nous projectes al Pirineu.

Quin és l'objectiu del taller que vas oferir aquest dimecres? L'objectiu és explicar com elaborar iogurts i com elaborar matons i que la gent ho pugui replicar. És com aprendre a fer pa, són processos que no són difícils, però que a base de ganes i d'anar repetint, vas perfeccionant la teva pròpia tècnica. També es tracta de transmetre tot aquest aprenentatge que he anat assolint

amb els anys i incentivar que la gent ho faci pel seu compte. Vaig preparar una part teòrica i una de pràctica. Crec que també és necessari tenir mentalment estructurada la teoria de tot el procés que s'ha de fer.

La *Fundació Planes Corts* obre les portes de la formació a nous emprenedors... És molt xulo el que està fent la Fundació Planes Corts perquè considero que al final porta a terme dos abordatges: d'una banda, impulsa l'emprenedoria; de l'altra, fa difusió de coneixements per a un públic general. Els cursos i tallers de la Fundació poden animar, contagiar i fer realitat nous projectes al Pirineu.