

## **Un 90% dels formatgers de Catalunya han fet cursos a l'Escola Agrària del Pirineu, centre referent en aquest àmbit**

ACN Bellestar (Montferrer i Castellbò) / Víllec (Montellà i Martinet) - Un 90% dels formatgers de Catalunya han fet, com a mínim, algun dels cursos de formació contínua que ofereix l'Escola Agrària del Pirineu des de fa més de 30 anys. Actualment, arreu del país hi ha unes 150 formatgeries, cadascuna de les quals compta, de mitjana, amb un parell d'empleats. El centre, situat a Bellestar, al municipi de Montferrer i Castellbò (Alt Urgell), s'ha convertit en un referent en aquest àmbit, tenint en compte que no hi ha una formació professional reglada que sigui específica per aprendre aquest ofici. Dos exalumnes d'aquests cursos es troben en el procés de posar en marxa un obrador propi al poble de Víllec, a Montellà i Martinet (Cerdanya), després d'haver construït una granja per produir i vendre llet de cabra.

El projecte del Bernat Font i la Clàudia Mompert va sorgir quan tots dos estaven finalitzant els seus estudis, relacionats amb el món agrari i ramader. Durant la pandèmia van apostar per tirar-lo endavant i van aprofitar que disposaven d'una finca per construir una granja. Actualment, tenen 85 cabres de raça alpina, provinent de França, per produir llet i una seixantena més que s'incorporaran en els pròxims mesos.

Font explica que per les condicions de la finca i el mercat, i també tenint en compte la tradició lletera de la comarca, van decidir apostar per tenir cabres. De moment, la seva producció va a parar a d'altres formatgeries, a l'espera de poder combinar aquesta part del negoci amb la venda directa de formatges i iogurts, entre d'altres. La idea és poder començar a elaborar-ne abans de l'estiu que ve.

Per la seva banda, Mompert apunta que la formació rebuda a l'Escola Agrària del Pirineu els ha servit, entre d'altres, per replantejar com havien de ser els espais que conformen la instal·lació. En aquest sentit, explica que s'han anat apuntant a molts dels cursos que ofereix el centre per anar aprenent l'ofici. Assegura que els consumidors valoren, cada cop més, els productes de proximitat i també s'interessen en conèixer el projecte i qui hi ha al darrere de l'elaboració de cada producte.

Precisament, l'escola de Bellestar ha acollit aquesta setmana un curs bàsic d'elaboració de formatges, als quals s'hi afegeixen, cada any, entre quatre o cinc d'especialitzats. Gairebé tots els seus alumnes són persones que volen o estan fent passos per dedicar-se a aquest ofici. Tot plegat coincideix, també, en un procés de relleu generacional en aquesta activitat. La responsable de la formació formatgera del centre, Nati Valls, considera rellevant dur a terme aquest tipus de cursos, a partir dels quals cadascú pot definir com serà la seva marca i producte.

Elies Balleres, un dels alumnes d'aquesta formació, destaca que n'hi ha poques d'aquest tipus a Catalunya i el conjunt de l'Estat i que la bibliografia d'aquest àmbit "no és molt concreta". En el seu cas, també està muntant un petit obrador de formatges a Barcelona, una idea que es va plantejar en plena pandèmia. En aquest sentit, tot i les dificultats burocràtiques, destaca les facilitats que té per fer arribar el seu producte als clients finals, ja siguin restaurants o establiments d'alimentació.

El curs d'Elaboració de formatges de coagulació làctica i enzimàtica està impartit pel tècnic formatger Patricke Anglade i s'adreça a aquelles persones que s'estiguin iniciant en el sector i estiguin interessades a adquirir els principis i tècniques de formatgeria més habituals. A continuació d'aquest, s'oferirà un altre d'Avaluació de les propietats organolèptiques dels formatges, a càrrec de Roser Romero del Castillo, membre del panell d'anàlisi sensorial dels formatges artesans catalans