ACN, 02/04/20

Formatgers artesans del Pirineu impulsen la venda directa a domicili per evitar un possible excés d'oferta

Diversos productors opten per elaboracions més madurades per tenir més marge de temps fins a la seva comercialització

ACN La Seu d'Urgell .- La crisi sanitària del coronavirus està influint en la venda de formatges artesans del Pirineu, amb la qual cosa alguns productors han decidit posar en marxa un servei de repartiment a domicili amb la finalitat de poder arribar als seus clients de proximitat. D'aquesta manera, volen evitar trobar-se en una situació d'excés d'oferta, tenint en compte que una part dels seus canals de comercialització habitual, com són fires i mercats setmanals ambulants, han quedat cancel·lats. D'altres tenen pensat fer elaboracions més madurades per poder dilatar el procés i així aconseguir que el seu punt òptim arribi més endavant, moment en què esperen que la situació generada arran de la pandèmia de la covid-19 ja estigui normalitzada.

El formatger de Vall de Meranges (Cerdanya), Albert Pons, reconeix que amb el confinament decretat a partir de la declaració de l'estat d'alarma s'ha frenat la venda; precisament, diu, a les portes de començar l'època de més producció de l'any. Per aquest motiu, ha ofert als seus clients de proximitat la possibilitat de fer una comanda per telèfon d'un mínim de quatre varietats i rebre-la al seu domicili, aplicant-los a més un descompte sobre el preu habitual ja que temia que els seus formatges es poguessin arribar a fer malbé més endavant.

D'aquesta manera, Pons també intenta pal·liar els efectes que té la cancel·lació de fires i mercats setmanals, on venia una tercera part de la seva producció. En aquest sentit, lamenta que no s'hagin mantingut perquè considera que les mesures per evitar contagis són més fàcils d'implementar en parades d'aquest tipus que en supermercats, els quals continuen oberts. A més, ha explicat que s'ha vist afectat pel tancament dels restaurants i que nota com baixen les compres en botigues especialitzades.

Mentre, Judit Carreira, de Formatges de l'Abadessa de la Seu d'Urgell, també ha fet aquesta setmana una crida als consumidors a través de les xarxes socials i assegura que ha obtingut una molt bona resposta de la gent. Així, explica que amb el servei a domicili de diversos paquets de formatge a preus lleugerament més reduïts ha aconseguit salvar els lots que havia de treure en les pròximes tres setmanes. Per aquest motiu, s'ha mostrat molt agraïda amb el gest i a la vegada ha manifestat que voldria que aquesta consciència "s'allargués en el temps i no fos una flor d'estiu".

Una acció molt similar és la que també ha dut a terme el formatger de Mas d'Eroles d'Adrall (Alt Urgell), Salvador Maura, que ha comprovat que aquesta via li ha servit per guanyar una cinquantena de comandes en un dia. En el seu cas, afirma que habitualment ven uns 1.000 quilos de formatge al mes, però que aquest març el volum es va reduir a la meitat i el pronòstic per a l'abril era també negatiu. Ara creu que si es manté la demanda de clients que li ha començat a arribar per telèfon darrerament podrà "intentar sobreviure" fins que la situació es normalitzi.

Elaboració de formatges més madurats

Per la seva banda, la formatgera del projecte '30 cabres' situat al nucli d'Éller (Cerdanya), Sara Gutiérrez, diu que actualment el seu ramat es troba en un moment de parts i que quan es posin a elaborar els primers productes d'aquesta temporada optaran per peces més grans i de maduració més llarga. Així, pràcticament no faran formatges tendres i de quallades làctiques com era habitual per ells en aquesta època. A més, i conjuntament amb altres productors agroalimentaris de la comarca, han habilitat dos nous punts de venda.

En aquests establiments, ubicats a Bellver de Cerdanya i Puigcerdà, també hi porta els seus formatges l'Helena Guillén de la granja de Montmelús, dins del terme municipal de Ger (Cerdanya). A més d'haver d'adaptar la producció més primerenca que començarà a elaborar ben aviat, la seva principal preocupació està en la venda de cabrit, que normalment va a parar al sector de la restauració o a particulars que visiten la seva explotació, dos vies que ara mateix estan tancades.

Mentre, a la comarca veïna, productors de diferents aliments compten des de fa temps amb un canal de comercialització conjunt a les dos botigues de 'Menja't l'Alt Urgell' que ara, a més, ha implantat un nou servei de repartiment a domicili. A banda de Mas d'Eroles, també hi ha els formatges L'Oliva, Serrat Gros i Castell-llebre, que també optaran per allargar el període de maduració. En aquest sentit, Arnau Quingles, formatger de L'Oliva, situada a Oliana, explica que "els clients se senten més compromesos" a l'hora de contribuir a mantenir les vendes.

Per la seva banda, la formatgera de Serrat Gros, Mercè Lagrava, explica que s'estan posant en contacte amb els seus clients per donar-los l'opció d'enviar-los el producte a casa i també diu que han notat una major "conscienciació" dels consumidors per voler "fer pinya" amb ells. A més, destaca que si habitualment venen més d'un 70% dels seus productes a persones que els visiten al nucli d'Ossera (Alt Urgell), ara optaran per fer-los arribar directament als seus domicilis.

Finalment, Ana Isabel Garate, de Formatges Castell-llebre de Peramola (Alt Urgell), assegura que ara per ara no tenen encara massa formatges ja preparats per a la venda, situació que coincideix amb d'altres productors del seu entorn, i confia que mentre maduren els seus productes d'aquesta

temporada arribi el moment en què s'hagi resolt aquesta situació generada arran de la propagació de la covid-19.