viure als pirineus

Helena Guillén: “Vam poder fer realitat la formatgeria amb una campanya de Verkami”

Feliu Sirvent | 03 de octubre de 2020



Helena Guillén i Xavi Sichar a Montmelús/FS



Joves del Pirineu

És ambientòloga. Fa set anys va anar a viure a Montmelús, al municipi de Ger (Cerdanya). Té ramat i amb Xavi Sichar, educador social, han engegat la Formatgeria Montmelús.

Vau decidir obrir una formatgeria a Montmelús... No ben bé. Fa uns set anys vam venir a viure a Montmelús, un poblet a 1600 m. que en feia trenta que estava abandonat. No sabíem ben bé el que faríem, però ens empenyien les ganes de marxar i viure d’una manera diferent. L’objectiu era trobar una casa, fer una mica d’hortet… Inicialment no ens havíem plantejat tenir ramat i engegar una formatgeria

Però vau descobrir aquesta finca... Sí, ens va agradar molt aquest lloc, la casa i el terreny i també el fet que hi havia corral i una formatgeria a mig fer. Ens vam llençar a la piscina.

Així, amb els ulls tancats? Crec que no érem prou conscients de les dificultats i d'on ens havíem posat. El lloc és extraordinari, però calia fer molta inversió: energia, maquinària, instal·lacions… i no teníem ni cinc.

Com us en vau sortir? Vam decidir posar en marxa una campanya de *crowdfunding* a través de 'Verkami' que va tenir molt bona resposta. En tan sols setze dies vam recaptar més de set mil euros, sobrepassant l'objectiu inicial de cinc mil. Això ens va permetre posar plaques fotovoltaiques i bateries, suficients per abastir tant la granja com la formatgeria.

I n'hi va haver prou? No, vam ampliar l'objectiu econòmic fins a 9.500 euros. Així vam disposar d'aigua calenta per poder escalfar la llet i fer formatges i també per a la neteja de l'obrador i els estris. Ho vam fer amb plaques solars tèrmiques, seguint així amb la idea d'utilitzar energies netes i renovables.

Com és el vostre ramat? Fa riure, però com no s'hauria de fer mai un ramat, és com el vam fer nosaltres (riu). Vam començar a partir de cabridetes de tres setmanes i afegint-hi les cabres d'un veí i les d'un altre que es jubilava... Ara tenim un ramat de noranta cabres, majoritàriament de raça alpina, que és una cabra lletera, adaptada al fred i al paisatge de muntanya de bosc. El boc és alpí i ara estem molt contents amb les cabres que han anat sortint de la barreja. La pastura d'aquí dalt és excel·lent: diuen que una mossada d'aquí dalt, val com deu de baix.

Quins formatges feu? Varia molt segons l'època de l'any. Les càmeres de maduració són subterrànies i no les tenim climatitzades perquè energèticament és molt car. Estem a 1.600 metres i es conserva bé el fred, però també hi ha variació de temperatura i això condiciona el producte que fem. Elaborem el *Clot del Botàs*, amb llet crua i dos mesos de maduració; el *Cortals Blancs*, de quallada àcida i poca maduració i cremós per dins; l'*Untat de Cerdanya* que fem amb herbes i també natural. Depenent de l'època en tenim d'altres, com un que és una pasta cuita de més de sis mesos de maduració.

I també crieu cabrit? Sí, el nostre és un cabrit tendre que mama de les cabres que no mengen transgènics ni pinso i que pasturen el màxim d'hores per la vall de Montmelús. Fan de 5 a 7 Kg i el venem a restauració i a particulars. Els formatges ens els compren botigues de la comarca i restaurants, però sobretot fem molta venda directa.

Però no tot són els formatges… Elaborem formatges artesans, però fem hort i tenim un parell de cavalls, gallines i dos porcs que ens ajuden a tancar cicles i gestionar residus de la formatgeria com és el xerigot. També tenim uns bancals amb pomeres joves i fruits del bosc. Ens agrada viure aquí, a la vall de Montmelús, on cada dia aprenem coses noves i ho procurem fer de manera coherent amb l'entorn i amb els nostres principis.