viure als pirineus

Pere Pujol: "Tenir ramat propi és crucial per elaborar un producte artesà amb sentit i tenir control del procés"

Abril Montané | 17 de octubre de 2020



Pere Pujol a la seva formatgeria de Ger

Aquesta setmana el **Pere Pujol**, de la formatgeria **Molí de Ger**, ha penjat un fil a Twitter que ha tingut força repercussió a les xarxes socials. "Ja fa 2 dies que han començat les devolucions i cancel·lacions de comandes. Som una formatgeria petita amb ramat propi i 4 treballadors que hem de pencar de valent i esforçar-nos per tirar endavant un petit negoci i oferir un producte artesà digne i a un preu competitiu", apuntava el Pere. Des de **VIURE ALS PIRINEUS** l'hem anat a veure al seu obrador per conèixer de primera mà quina és la situació actual del sector i quin ambient es respira en el món dels artesans formatgers.



El Pere va estudiar filologia catalana a Barcelona i hi va exercir de professor, cosa que li encantava, però ara fa onze anys va decidir tornar a la Cerdanya i començar un nou camí. "Volia tenir el meu propi negoci i tot va anar fluït". Els seus besavis eren moliners, però amb l'arribada de les energies convencionals la família es va bolcar de ple a les vaques lleteres, i avui el seu germà i ell conformen la quarta generació que s'hi dedica. Així doncs, tenia l'espai perfecte: venia de casa de ramaders, li agradava aquest món i a sobre el seu germà tenia un bon ramat de vaques frisones. "Volia un negoci que tingués un sentit clar, arrelat al territori, que no depengués de l'urbanisme com tot el que s'estava fent aquí aleshores, un negoci vinculat a la Cerdanya i a la seva història". I va crear el **Molí de Ger**.

Els començaments, com tots, van ser complicats. "Ser un formatger artesà no és senzill, però sí que crec essencial tenir coneixement del bestiar. Els formatges necessiten un temps d'estabilització, han de passar les estacions, i un munt de coses més que els imprimeixen la qualitat. Fer formatges no és difícil, però sí que ho és fer-los de qualitat, i per mi tot comença amb les vaques". El Pere creu que tenir ramat propi és crucial per tancar el cercle, elaborar un producte artesà amb sentit i tenir un control del procés i tots els paràmetres d'inici a fi. Tot això, ell considera que hi aporta valor i veritat. "Hem de ser combatius amb el que creiem".

Per ell, "la llet crua és la pedra angular" que li dona tota la informació biològica de la terra, les bactèries o el que mengen les vaques, i tots aquests elements imprimeixen caràcter i autenticitat als seus formatges, són la petjada ceretana. "Però això és com tot, amb el pa, el vi i l'oli passa el mateix", i això és treballar "a les antípodes de la indústria alimentària, que va contra la lògica ancestral del món que torna, de com es feien les coses abans. Nosaltres no hem inventat res de nou, intentem fer productes de qualitat seguint la lògica de l'entorn i mirant d'enfortir l'economia local, crear llocs de feina i treballar per i en el territori".

> Els començaments, com tots, van ser complicats. "Ser un formatger artesà no és senzill, però sí que crec essencial tenir coneixement del bestiar. Els formatges necessiten un temps d'estabilització, han de passar les estacions, i un munt de coses més que els imprimeixen la qualitat. Fer formatges no és difícil, però sí que ho és fer-los de qualitat, i per mi tot comença amb les vaques". El Pere creu que tenir ramat propi és crucial per tancar el cercle, elaborar un producte artesà amb sentit i tenir un control del procés i tots els paràmetres d'inici a fi. Tot això, ell considera que hi aporta valor i veritat. "Hem de ser combatius amb el que creiem"

"Vam obrir el 2009, en plena crisi. Era un moment molt difícil, de pors, i a més no hi havia aquesta sensibilitat pel formatge artesà i pel producte de proximitat com hi ha ara. Però treballant i amb tossuderia, te'n surts".



La família no era formatgera, “no en teníem ni idea”, i el Pere es va formar a l’Escola de Capacitació Agrària de Bellestar i també va visitar moltes formatgeries, “que és on realment aprens de l’ofici, sobretot a França, que és la Meca dels formatgers. Quan més paren, però, és exercint dia a dia”.

“Encara que hagi girat l’esquena al petit sector primari i s’encari a la competitivitat constructiva i als serveis turístics de temporada, la Cerdanya és el marc perfecte per dur a terme aquesta activitat, és una comarca secularment ramadera i ens hem d’aprofitar d’aquesta sort. Malauradament, està totalment encarada al sector terciari, apostant per un model que no té res a veure amb el territori en si. Per mi, tots els projectes d’economia circular i arrelats a la nostra terra són benvinguts, perdurables i sòlids”.

Perquè un projecte com el seu tiri endavant, el Pere creu necessari saltar-se l’intermediari i tenir punts de venda directa. Va començar ell sol i ara mateix té tres treballadors més, “i aquí ens quedem”, perquè per ell és primordial poder controlar tot el procés d’elaboració i créixer més ho posaria en perill. Tenen una agrobotiga que obre el cap de setmana i també fan visites guiades concertades; encara que els costi compaginar tota la feina, són una empresa petita i polivalent i busquen adaptar el lactoturisme a les seves necessitats. “La gent ve cada vegada més, directes a la font. Ens volen conèixer i veure que tot és de veritat, i nosaltres ens podem explicar, ens poden posar cara, relacionen producte i productor i aquesta és la nostra millor publicitat”.

Ens ha confessat que no té massa esperit firaire però que no es perd mai les fires especialitzades ni tampoc les del territori, i hem estat d’acord que és una llàstima que enguany la F**ira de Sant Ermengol** no pugui ser presencial. “És un de les fires de referència i cada any hi vaig. Me l’estimo molt, perquè és com si fos casa meva”.

Respecte a la Covid-19, es mostra positiu i creu que els productors de proximitat i qualitat “tenim bones cartes” però, això sí, depenen molt de l’hostaleria. Durant el confinament es van trobar que tenien les càmeres plenes i van fer mans i

mànigues per buidar-les i que aquell producte no es fes malbé i pogués ser gaudit pel consumidor, van fer repartiments a domicili i venda en línia i han vist que la gent ha respost molt bé i s'hi ha abocat.

> El Pere ens ha confessat que no té massa esperit firaire tot i que no es perd mai les fires especialitzades ni tampoc les del territori, i hem estat d'acord que és una llàstima que enguany la Fira de Sant Ermengol no pugui ser presencial, encara que es faci una versió online. "És una de les fires de referència i cada any hi vaig. Me l'estimo molt, perquè és com si fos casa meva"