viure als pirineus

L'Esquella, un projecte d'economia circular

Abril Montané | 19 de octubre de 2020



La Isabel Guasch a l'obrador de l'Esquella.

La **Isabel Guasch** i el **Ramon Llaugí** són dos veterinaris, ella de Lleida ciutat i ell d'Avià, que han treballat tota la vida en granges de vaques, assistint-les clínicament i durant la reproducció, i també fent-ne investigació. Enamorats del Pirineu i dels làctics, i després de visitar moltes granges, lleteries i formatgeries, i també altres projectes inspiradors, van decidir engegar el seu propi projecte, un projecte que es va acabar de gestar durant una baixa per maternitat.

A partir de la recopilació que havien fet, van anar configurant la seva idea de negoci, i l'empenta final va arribar amb una ajuda econòmica del programa Leader: "tot es va anar posant a lloc i ho vam veure viable i clar".

Van obrir a l'abril del 2019, durant la Setmana Santa, i afirmen que "la rebuda de la gent va ser molt bona, però érem conscients que sempre hi ha un pic, com a novetat, i que després tot s'estabilitza". Van passar per les seves fases, van patir molts nervis i van haver de fer un camí d'aprenentatge que encara no s'ha acabat, però "com que t'ho estimes tant", s'hi agafen amb molta força. "En general ha sigut un camí de bon fer. Emprendre no és fàcil, hi ha moments de por i d'arriscar-se, però et permet fer possible el teu propi ideal, que els valors que imperen a la teva vida els puguis aplicar a la teva manera de treballar, en tots els àmbits".



> "En general ha sigut un camí de bon fer. Emprendre no és fàcil, hi ha moments de por i d'arriscar-se, però et permet fer possible el teu propi ideal, que els valors que imperen a la teva vida els puguis aplicar a la teva manera de treballar, en tots els àmbits"

L'Esquella és un projecte d'economia circular: "som molt partidaris d'apostar pel territori i que l'esforç i les inversions es quedin aquí. Al final, les societats tenim el que ens mereixem segons com consumim". La idea inicial era tenir un ramat propi de vaques i produir-se ells mateixos la llet, però van veure que era una inversió massa gran i que havien d'anar pas per pas —"i ves a saber, potser ha estat una sort. Ara no sé si arribaríem a tot!"—. Treballen tan sols amb productes de proximitat i d'alta qualitat: la llet de vaca és del **Joan** del **Molí de la Clota**, de Prullans, "perquè volíem un ramader en concret"; la llet de cabra és de **30 Cabres**, d'Éller, "perquè creiem essencial el respecte, la consideració i la qualitat molt elevats que tenen pels animals i la seva producció"; les melmelades són del **Tupí de la Cerdanya**, de Bor, i de **Cal Moliné**, de Bruguera; la mel és de les **Valls del Pedraforca i Cadí**, de Saldes; i també utilitzen els xarops de **Lagrimus**, de Bellver de Cerdanya.

Per ells, és essencial la qualitat dels ingredients, saber que són del territori i la cura que hi posa la gent que els treballa. "Tot és llet fresca de la granja, que es recull diàriament", i el tracte i la proximitat els permet tenir informació directa del producte que adquireixen. "La Cerdanya és una comarca lletera (i també de carn) de molt bona qualitat, però és una mica trist que a vegades la població local no puguem o no sapiguem trobar productes de qualitat. És que la llet de veritat és aquesta! I nosaltres volem aproximar aquests productes que tenim tan a prop i facilitar-ne l'accés, visibilitzar-los, sigui llet, carn o patates".

"L'obrador queda a la vista de tothom justament per mostrar els processos productius i acostar a la societat el que fem: volem que tot sigui molt visible. Els processos són relativament senzills. A dia d'avui, desconeixem tant els processos productius que poder veure de primera mà com s'elabora et fa tenir-hi molta confiança". L'altra aposta que sempre han tingut molt clara és la d'utilitzar envasos retornables de vidre i instal·lacions de màxima eficiència energètica. "Ens feia por que a la gent no li agradés la idea, però, al final, quan tens l'oportunitat de reduir els residus que generes, la lògica s'imposa".

L'Associació Agroalimentària de Cerdanya i molts restauradors de la zona aposten per la filosofia local i de qualitat. "Estem molt contents de l'Associació, perquè genera coneixença entre productors, crea un cercle més proper i fort i posa sobre la taula objectius comuns i iniciatives cap a una mateixa direcció. Està molt bé, perquè al final cadascú té el seu dia a dia, els seus fronts oberts, i no dones abast".

Durant la Covid-19 han notat que "s'ha generat un context d'associacionisme i treball conjunt i que la gent d'aquí ens ha recolzat molt, han entès que som una empresa petita i el que fem. Evidentment, durant el juliol i l'agost, aquí, el consumidor canvia radicalment. Nosaltres hem obert cada dia de la setmana, el client que volem és la població local, però evidentment el client de fora és qui fa viable projectes com aquest i potser té més capacitat d'apreciar-los perquè d'allà d'on venen no hi tenen tan fàcil accés". També són conscients que "pel fet de ser un projecte molt petit i no tenir personal assalariat, penques un munt però, si venen mal dades, no tens tantes despeses".

Els hem demanat per la Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell: "L'any passat no hi vam anar perquè encara estàvem massa verds. Ara, amb la Covid-19 el mode de venda i la programació de les fires estan canviant i, a més, per nosaltres és complicat, perquè el nostre és un producte fresc i delicat. Això sí, en properes edicions hi hem d'anar, en tenim moltes ganes, és una fira de referència en què exposes el que fas i volem viure aquesta experiència". I de segur que voldrien exposar la seva filada, el producte pel qual senten més estima: "el fèiem més aviat per a nosaltres però a la gent li ha encantat. Té un procés d'elaboració molt bonic i manual. I el que és el millor és que obre les portes a altres formatges que volem fer". I la Isabel ens explica el seu secret: "els iogurts donen seguretat al negoci, perquè és un producte de consum diari, però la nostra il·lusió és el formatge. Jo crec que a la llarga aniran arribant més coses".