

# FAMILIARS, ECOLÒGICS i universals



Betara fa bona la tesi segons la qual cal ser intensament local per esdevenir genuïna-ment global. Els grans experts en formatges internacionals han avalat la feina rigorosa i la qualitat d'uns productes que estan traspasant fronteres.

Fa només 15 anys Betara era un comercialitzador de formatge local i avui és un dels productors més reconeguts del món. Des del 2011, els seus formatges del Lluçanès han recollit més de 25 premis en els World Cheese Awards que, en paraules del propietari de Betara, Ramon Berengueras, són "els jocs olímpics del nostre sector". Com ha estat possible aquest salt? "El negoci feia 10 anys que funcionava quan el mercat ens va començar a demanar que féssim els nostres propis formatges. Aleshores el meu pare, i fundador de Betara, em va cridar perquè m'incorporés a l'empresa i aconseguíssim aquest objectiu entre tots", explica Be-

rengueras, que fins aleshores exercia la seva professió de mestre.

Un element clau de la nova etapa va ser apostar per la producció ecològica. De les 28 varietats que Betara ofereix, set pertanyen a aquesta categoria. Representen un 15% de la producció i de la venda, i cada cop són més apreciades. La limitada oferta de llet d'ovella ecològica per part dels proveïdors va esperonar-los a construir la seva pròpia granja per poder garantir una producció constant. "Tenim capacitat per a 300 ovelles, i actualment en disposem de 200 que gaudeixen de 40 hectàrees de bosc". La comarca, amb

**Els consumidors catalans estan evolucionant cap a una relació d'interès creixent pels formatges que no té precedents.**

el seu microclima particular, acaba de fer la feina de maduració dels formatges. Ramon Berengueras precisa que, com passa amb el vi, cada territori dona al formatge un gust únic. En ser preguntat una vegada per un periodista sobre aquesta mateixa idea, el propietari de Betara li va regalar el següent titular: "la llonganissa, de Vic; el pernil de Jabugo, i el formatge, del Lluçanès".

#### Aliats naturals

L'esment del vi no és casual. "El vi és el nostre aliat natural perquè a la gent li agrada acompanyar-lo amb formatge, i no hi ha dubte que l'increment del prestigi del vi que aquest país ha experimentat els darrers 20 anys ens ajuda moltíssim". Berengueras creu que encara estem lluny de França, que té una cultura del formatge antiga i sofisticada on, a banda de la figura del productor, hi ha la de l'afinador, un professional amb perfil propi que dona el gust definitiu al formatge tractant-lo amb altres ingredients. "Nosaltres som el productor i l'afinador a la vegada", assenyala.

Tanmateix, el propietari de Betara té indicis que els consumidors catalans estan evolucionant cap a una relació d'interès creixent pels formatges que no té precedents. "De petits, el màxim a què podíem

aspirar era al formatge holandès de bola; després alguns restaurants van començar a servir un plateau à fromage calcat dels francesos; ara demanes un pa amb tomàquet i te'l presenten amb varietats de formatges locals junt amb els tradicionals embotits".

Com a mestre, en Ramon Berengueras sempre ha cregut en la importància d'educar i això a Betara s'ha traduït en la creació d'un espai didàctic a la granja d'ovelles, on s'ofereixen tallers monogràfics, visites i tastos. "Volem que la gent, i especialment els més petits, conegui tot el procés de fabricació des de l'inici fins al producte final", apunta. "L'activitat inclou entrar en contacte amb les ovelles perquè molts infants creuen que el formatge ve del supermercat i això és ben trist".

#### El futur del negoci

Igual que en el cas d'altres empreses catalanes, la crisi econòmica va portar Betara a fer el primer pas cap al mercat exterior. Els seus formatges són força apreciats a Andorra, Alemanya i Dinamarca, i comencen a entrar als EUA. França i Itàlia, en canvi, es mantenen impermeables "perquè en aquest terreny els agrada treure la bandera". Ara mateix les vendes a fora se situen al voltant del 10% i creixen a un ritme pausat. La companyia vol mantenir-lo així i posar el focus principal en els mercats català i espanyol, sense oblidar en cap cas l'exterior.

El futur del negoci passa per l'anàlisi de tres línies de comercialització: la botiga familiar, les grans superfícies, i Internet. Ramon Berengueras té el diagnòstic fet: "la primera està patint pels nous hàbits i per la manca de relleu generacional; la segona segueix avançant; i la tercera està buscant la fórmula més convenient de vendre productes frescos".

El propietari de Betara es mostra crític amb el poc suport que reben les petites i

#### Arrelats al Lluçanès

Betara és una empresa familiar que va néixer l'any 1992 i compta amb instal·lacions a Perafita i Olost, des d'on produeix i comercialitza formatges de vaca, cabra i ovella. Arrelada al Lluçanès, aquesta petita empresa va obtenir el distintiu de productors ecològics artesanals que certifica que fa un formatge madurat a partir de bestiar etiquetat com a ecològic. També elabora formatge fresc, mató i iogurt. De formatge, en fa de pasteuritzat i de llet crua per tal de recordar el gust més tradicional d'una terra envoltada de muntanyes, com el Pedraforca i el Cadi-Moixeró, i rica en boscos de pins, roures i alzines.



mitjanes empreses. "Vam començar amb un treballador i ara en som 15, i mai he tingut la sensació que l'administració ens acompanyés, més aviat he notat sempre un esperit de fiscalització". Amb tot, té ben interioritzada la consigna del seu pare davant els obstacles: "treballar, treballar i treballar". Una consigna que el fundador de Betara, de 81 anys, compleix personalment acudint a la fàbrica cada dia a les 5 del matí.