

Impulsan la primera marca de queso de oveja de la Vall de Boí

Jordi Farré, de Casa Tunica de Barruera, crea el Serrat de Gelada

La quesería artesana inició su actividad este pasado verano

El producto ya puede adquirirse en los comercios del municipio

El proyecto tiene subvención del Parc Nacional d'Aigüestortes

BARRUERA

Núria Castells

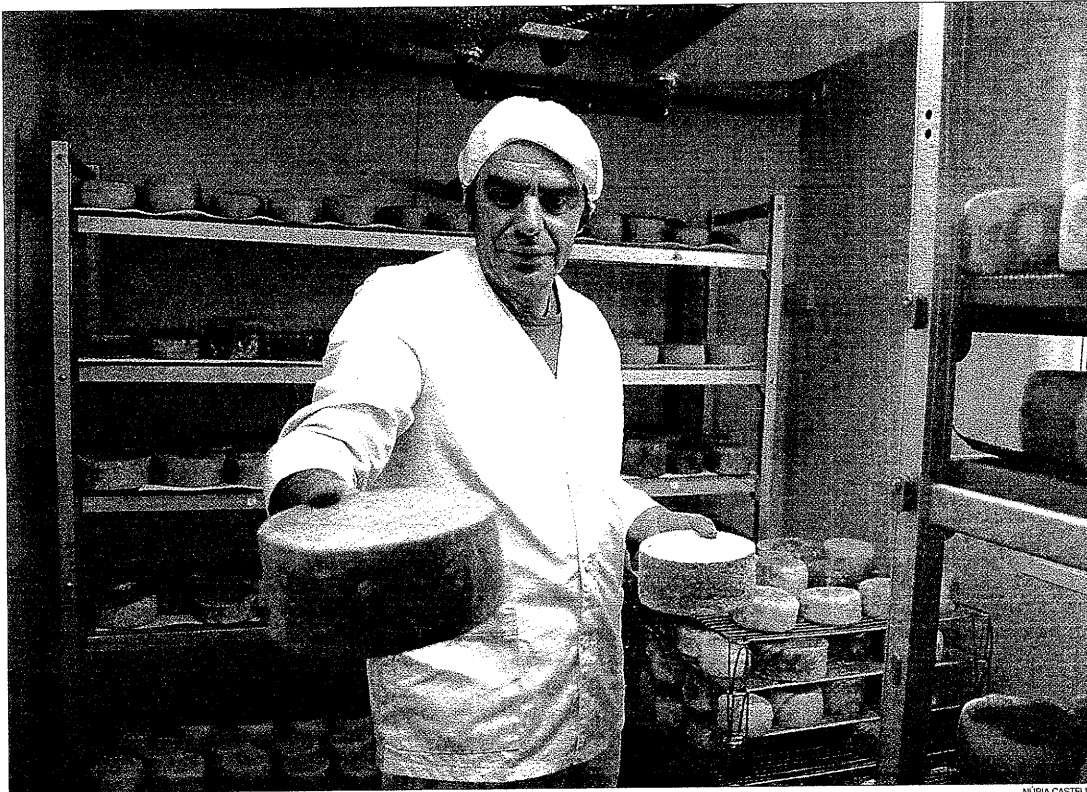
Jordi Farré Sanmartí, de Casa Tunica de Barruera, en la Vall de Boí, ha visto por fin cumplido su sueño. Desde los 20 años tenía la ilusión de elaborar y comercializar sus propios quesos y ahora a los 41 su sueño se ha hecho realidad. Ha creado un queso de leche de oveja semicurado al que ha bautizado con el nombre de Serrat de Gelada, en homenaje al puerto de montaña que abraza su localidad natal y cuyo aire le ayuda a secar sus quesos. Jordi compagina desde el pasado verano, en que puso en marcha la quesería artesana, su trabajo habitual en la brigada de mantenimiento del Parc Nacional d'Aigüestortes, con el de artesano alimentario.

Hijo de familia ganadera y propietario de casi un centenar de cabras a las que adora, lleva haciendo quesos de forma esporádica y amateur desde hace tiempo, pero hace un año se lo tomó ya más en serio: presentó un proyecto para construir una quesería en Barruera y fue a aprender con el que es su mentor y auténtico maestro en esto, Salvador Maura, quesoero reconocido y prestigioso del Mas d'Eroles, en Adràll.

También visitó varias queserías artesanas del Pirineo de Girona y solicitó una subvención al Parc d'Aigüestortes para afrontar las obras, que le fue concedida (el parque le ha pagado 70.000 euros de los 120.000 que le ha costado la quesería).

El Ayuntamiento de la Vall de Boí abonó la idea de habilitar la quesería en un local del casco viejo de Barruera para revitalizar esta zona ahora poco habitada y Sanitat le dió los permisos hace unos seis meses.

El local donde Jordi ha levantado su fábrica artesana era antiguamente el horno de pan de Casa Escolà, cuyo edificio ahora es propiedad de Casa Tunica. El local alberga una sala de recepción y dos vestidores, la sala de obrador y la cámara de maduración (donde antes había el horno y donde ahora reposan los quesos). El queso lo elabora con leche



NÚRIA CASTELLS

Jordi Farré llevaba años soñando con elaborar y comercializar sus propios quesos. Este verano ha vendido sus primeras 1.200 piezas

La comercialización de productos autóctonos crece en la Ribagorça

BARRUERA

N. C. Jordi Farré, afiliado a la Asociación Catalana de Formaters Artesans, se ha embarcado solo en este proyecto. El solo sigue todo el proceso, desde ir a buscar la leche, transportarla, tratarla y elaborar y vender el producto. Pero el caso de Jordi Farré no es aislado: Durante los últimos tiempos ha habido otras experiencias de personas emprendedoras

en la comarca de l'Alta Ribagorça que han puesto en marcha iniciativas ligadas a la elaboración y comercialización de productos alimentarios autóctonos y artesanales o la recuperación de productos tradicionales. Los más destacados son la marca de quesos Or Blanc (la iniciativa de la familia ganadera Benena-Meyer de Corronçui), la fábrica de embutidos de Adons



NÚRIA CASTELLS

Etiqueta de los quesos Serrat de la Gelada

(la iniciativa de Marta Serradell), la plantación de manzanas en Llesp (la iniciativa de Ribagorça Romànica) y la comercialización de pata-

tas sembradas en Vilaller (la iniciativa de la familia Porté-Estóp). Estos proyectos fomentan además el consumo de proximidad.

cruda de oveja de una explotación ganadera de Corronçui, a unos 30 kilómetros de Barruera. Es el propio Jordi quien transporta la leche en una cuba 1 vez por semana en una cantidad de 300 litros (más adelante tiene previsto ir dos veces por semana a por 600 litros). De momento cada siete días elabora 75 piezas de medio kilo y aspira a llegar a las 150 semanales. También está probando elaborar piezas de kilo y 2 kilos.

Los quesos tienen dos meses de curación y si tuviera más espacio en la quesería los tendría de 6 meses a 1 año, según dice Jordi, que este primer verano ha vendido unos 1.200 quesos, en los comercios de la Vall de Boí y en la misma quesería. Si el negocio va bien ya piensa en ampliar el local, la producción y los puntos de venta.