

El Serradet de Barneres, cooperativisme agrari que posa les persones al centre de l'activitat i respecta el cicle natural del bestiar

Aquesta cooperativa elaboradora de formatge d'ovella és fruit de la inquietud de tres joves manlleuencs per fer les coses diferents a pagès | Només fan parir a les ovelles un cop a l'any i això els permet dotar de més benestar al bestiar i alhora a les persones que treballen al Serradet



El ramat del Serradet sortint del corral després de la munyida del matí | Anna Jordana

El Serradet de Barneres neix el 2011 de la inquietud de tres joves, Maria Llorens, Sergi Solà i Xavier Crosas. El 2017, Aina Roca substituïa aquest últim com a sòcia al que des de principis de 2018 ja és formalment una cooperativa, tot i que si no ho van ser des del primer dia va ser per qüestions burocràtiques relacionades amb la subvenció que van rebre per arrencar. «Sempre hem funcionat de forma horitzontal, aquí no hi ha ‘jefe' i fem una reunió a la setmana per prendre les decisions conjuntament», expliquen.

Els tres fundadors del Serradet volien fer de pagesos, però d'una altra manera a la que havien vist fer. Ni volien que la cura del bestiar els comportés un sacrifici per sobre del que tenen la resta de persones treballadores ni tampoc la sobreexplotació del bestiar per generar més beneficis econòmics. Així, a partir de l'escola de pastors on es va apuntar en Xevi, els cursos de formatges

d'en Sergi i l'experiència prèvia com a veterinària de la Maria van comprar el ramat actual en una granja de Prats de Molló, a l'Alta Cerdanya. I van començar l'aventura, que fins ara els ha donat prou satisfaccions.



Ferran Domènech, Maria Llorens, Sergi Solà i Aina Roca, davant del ramat que pastura en un dels camps prop de la granja Foto: Josep Comajoan

Tardor i hivern sense munyir

Al Serradet respecten el cicle de reproducció de les ovelles, que entren en zel a partir del setembre i després de cinc mesos de gestació pareixen a principis de la primavera quan precisament els camps tenen més herba per alimentar-se. D'aquí que al setembre al Serradet, un cop prenyades les ovelles, les deixin de munyir. Fins el febrer no els torna la feina forta, i això els permet fins i tot fer vacances, una cosa que a pagès encara s'estila massa poc. De la llet en fan formatge fresc, mató i iogurt, productes amb una curta caducitat i que venen aquella setmana mateix als mercats de Manlleu (dilluns), Vic (dimarts i dissabte), Torelló (dimecres) i Roda (dijous).

Els van dir que no hi havia tradició de vendre formatge fresc als mercats ambulants, però al cap dels anys tenen una clientela prou fidel que els garanteix donar sortida a la totalitat del formatge que fan. De fet, fan la producció justa que els sembla que vendran, en una altra versió invertida del que representa el capitalisme convencional, que maximitza la producció i després ja mira com vendrà tot allò que ha produït. I de la llet que els pugui sobrar en un moment determinat en fan formatge serrat com el que havien fet els pastors tradicionalment per conservar la llet. «La cambra de maduració és la nostra caixa forta», ironitzen.



La Gemma, que fa les pràctiques com a pastora al Serradet de Barneres, durant la muniya del matí Foto: Anna Jordana

Fan producte senzill, però preuat pel client dels mercats, on també duen a terme una política de reducció d'envasos, bonificant en el preu a qui se'l porta de casa o reutilitza el de l'anterior compra. Producte senzill i que remeti a gustos tradicionals, com el mató, quallat amb herbacol a partir d'una recepta de fa més de 50 anys que els va passar l'antiga matonera de Llafrenca. «A Manlleu ens diuen que té el mateix gust que el mató que menjaven quan eren petits», expliquen amb orgull. El menjar del bestiar, en la mesura que poden, també se'l fan tot ells, per mantenir el cicle ecològic dels seus productes.

Impulsors de la botiga Mengem Osona

Ja més recentment el Serradet de Barneres ha intervingut junt amb altres productors agraris i d'horta ecològica en la gestió directa de la botiga de Mengem Osona, al carrer Joan de Serrallonga de Vic. Una gestió que des de l'associació que han creat, seguint els principis de l'economia social i solidària, també ja han començat a obrir als consumidors, fent-los socis del projecte i, per tant, amb veu i vot en les decisions que s'hi prenen. L'objectiu és poder fer arribar aquest tipus de producte de qualitat i directe del productor a més persones.



El ramat del Serradet a punt de sortir a pasturar Foto: Anna Jordana

A Mengem Osona el Serradet de Barneres de moment comparteix projecte amb tres hortes ecològiques (la del Circell de Gurb, la de Josep Maria Gamissans de la Guixa i la de Lluís Sayós de Seva), el forn de pa La Grenyada de Sant Miquel de Balenyà i el criador de cabrit de La Cabra de la Vall del Ges, de Sant Pere de Torelló. La major part de la resta de productes també els adquireixen a altres productors directament, la pràctica totalitat de ramaderia i agricultura ecològica, o en tot cas d'empreses de petites dimensions similars a les dels impulsors del projecte.

«No volem que la botiga sigui per a elits o persones molt conscienciades», explica Aina Roca. En canvi, volen estendre cada vegada a més persones uns hàbits de consum responsable i saludable alhora que els garanteixen la procedència exacta del producte. «És una de les coses que hem notat als mercats, que qui ens compra els formatges sap apreciar l'emoció que els transmetem que fem una cosa que ens agrada», afegeix Maria Llorens. I és que al Serradet, també en la línia del cooperativisme més genuí, no només no hi ha jerarquies sinó que les tres persones sòcies van rotant en les tres grans tasques de la cooperativa: portar la granja i el bestiar, elaborar els formatges i vendre'ls al mercat. I com un membre més de la cooperativa, entre gener i setembre, quan hi ha el fort de la feina, s'integra en l'equip un quart treballador a mitja jornada, actualment el jove manlleuenc Ferran Domènech.

«Es tracta de guanyar-se la vida, fent de pagès com volíem, però posant les persones al centre i aportant un granet de sorra a canviar el món», verbalitza Maria Llorens, en el que també vindria a ser una definició força precisa del cooperativisme.



Una de les ovelles del ramat en plena pastura al camp del costat de la granja Foto: Anna Jordana