

Peralada Mas Marcè: el llarg recorregut dels productes ecològics

Text > ASSUMPCIÓ VILA

Fotos > ARXIU FAMÍLIA MARCÈ

La nissaga dels Marcè prové del Pirineu gironí, de Setcases, a la vall de Camprodon, d'on, any rere any, amb l'arribada de l'hivern, els pastors prenen el camí cap a l'Empordà tot menant un ramat d'ovelles pels camins ancestrals de la transhumància, i travessaven la Garrotxa i l'Alt Empordà en una ruta que els portava més de cinc dies de camí, més de cent seixanta quilòmetres.

Cap a l'any 1908, l'Isidre Marcè, besavi de l'actual gerent, Manel Marcè Riera, s'instal·là a l'Alt Empordà sense fixar cap destinació, fins que l'any 1940, el seu fill, en Jaume Marcè, conegut com en Met de can Sidro, comprà l'actual mas Marcè, de Siurana de l'Empordà, envoltat de camps on els xais podien pasturar.

Quan el preu de la carn d'oví es va desplomar, pels voltants de 2006, Manel Marcè va convèncer els seus pares, Isidre Marcè Pujol i Maria Riera Xifre, de fer el canvi de negoci i dedicar-se a produir llet d'ovella per fer-ne recuit, tal com es feia antigament. Un producte de subsistència típic de l'Alt Empordà i que es coneixia fins a Besalú, a la Garrotxa. Varen començar amb una nau de cent metres quadrats on feien uns dos mil recuits amb els dos-cents litres de llet diaris de què disposaven. Els comercialitzaven des de l'empresa agrícola Mas Marcè SCP, creada l'any 1995, i que aleshores tenia dos treballadors. Varen abandonar la resta del bestiar —les vaques, les truges i els vedells— i es van centrar en l'ovella ripollesa, una raça protegida que alhora és la menys productiva, amb només mig litre de llet diari. Aquesta escassetat també fa la llet més rica en greixos i amb tots els nutrients.



>> Un dels ramats del mas Marcè.

Els primers recuits, envasats en olletes de terrissa, els distribuïa el mateix Manel Marcè als restaurants i als comerços al detall. L'èxit els va sorprendre en el moment que els germans Roca del Celler de Can Roca els varen promociónar al seu restaurant com a proveïdors de referència, a més de Ferran Adrià, del restaurant El Bulli. Ells el varen convèncer d'ampliar l'oferta amb iogurts i formatges de llet d'ovella, començant per la gamma de formatges ecològics d'ovella ripollesa, per als quals feien servir un quall natural, l'herbacol, una planta de la família de les carxofes, de la qual s'aprofiten els pistils liles. La planta de l'herbacol és present en l'emblema del seu anagrama.

De mica en mica, tot experimentant amb el quall i la llet d'ovella de raça

ripollesa, varen néixer, primer, l'Emporità, un formatge fresc de tipus feta; després, El Set, un serrat d'ovella madurat sobre fusta de pi; a continuació, el Llanut, un formatge de pasta tova embolicat en un niu de llana, i finalment, el Marí, al qual s'afegeix aigua de mar per donar-li un gust més salat.

Val a dir que a Catalunya no existeix cap denominació d'origen del formatge d'ovella, només el formatge de cabra Garrotxa disposa d'una indicació geogràfica protegida (IGP).

Una vegada assolit el límit de producció de llet, varen decidir créixer i van comprar, l'any 2009, l'empresa Recuits d'Empordà SL, que treballava amb la marca Làctics Peralada, la qual els va permetre entrar en el mercat dels iogurts, el quefir i altres formatges.

D'aquesta societat en varen comprar el fons de comerç i van traslladar tota la producció al mas Marcè.

Varen crear un altre ramat d'ovella de raça La Cauna, d'origen occità, que pot arribar a produir més d'un litre i mig per dia.

La qualitat de la llet ecològica de les ovelles es garanteix amb el control de les pastures dels camps de la seva propietat, amb la incorporació de llavors antigues, com el trèvol esparcet, l'erba (veça de farratge), el blat de moro vermell i els farratges més coneguts, com la userda, el raigràs, cultius que es fan sense adobs químics, ni herbicides ni transgènics, amb la finalitat de garantir la millor alimentació per a les ovelles. Des de 2006 tenen el certificat ecològic per la pastura de les ovelles a l'aire lliure que emet el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Formen la societat els pares, l'Isidre Sidro Marcè i la Maria Riera, en Manel Marcè i la seva dona, la Natàlia Rich Dossetti. En Manel s'encarrega de la producció; la Natàlia, de tota la part financera i administrativa i de la comercialització, i els pares, del ramat, els camps i tota la feina que comporta una finca de pagès. L'empresa té més de vint-i-cinc treballadors, ja que fan tot el cicle del procés de producció, des de les pastures, menar els ramats, munyir la llet d'ovella ecològica i elaborar-hi els productes. En l'actualitat tenen una facturació de tres milions d'euros.

La marca Làctics Peralada ha esdevingut Peralada Mas Marcè. Inclou els tradicionals productes fets amb llet d'ovella ecològica i altres iogurts més comercials fets amb llet de vaca, iogurt natural, descremat i amb diverses melmelades. D'aquesta darrera gamma, hi ha una línia de llet de vaca de granges de proximitat que també en garanteix l'etiqueta ecològica. A banda, elaboren postres amb llet de vaca, com la pannacotta o el formatge cremós, que complementen el catàleg de productes.

L'ampliació del catàleg

La compra de l'empresa Recuits de l'Empordà els va permetre entrar a les grans superfícies i tenir més volum. A més dels formatges originals, fets amb llet de raça ripollesa, han ampliat el catàleg amb altres formatges ecològics de les ovelles de la granja, com el Bordegàs, el formatge tendre d'ovella amb herbes mediterrànies o el formatge ten-



>> Formatge El Set.

dre d'ovella amb ferment de quefir, així com alguns formatges de llet de vaca ecològica, com l'Empordà i el Tramuntana.

Fruit de la seva expansió, han rescatat les marques de recuit Rocacorba i Eixerit; elaboren alguna marca de distribuïdor, com Terra i Tast, i també fan un recuit d'ovella no ecològica amb la llet de la Facultat de Veterinària de Bellaterra de la Universitat Autònoma de Barcelona. La granja de Siurana afronta millores, com ara una planta de biomassa i un creixement en pastures, a més de la modernització de la fàbrica i de la instal·lació de les plaques fotovoltaiques a les teulades dels magatzems.

A la granja del mas Marcè, a més, hi ha una botiga on es poden comprar els productes que elaboren. Les visites

guiades per a grups a tot el recinte permeten apreciar i valorar tot el cercle de producció tancat, des de les pastures, la sala de munyir i l'obrador.

A la família Marcè se'ls nota els anys d'ofici de pastor i l'amor per les ovelles. Com qualsevol negoci, tenen els seus problemes amb la fabricació i la comercialització, però han sabut trobar un nínxol de mercat únic, en el qual poden criar una raça en perill d'extinció, fent un treball artesà i una activitat ramadera d'alt valor afegit, amb productes originals ecològics.

Per preservar el xai de raça ripollesa s'han creat diferents punts de reserva genètica, amb petits grups d'exemplars separats a les comarques gironines, amb la qual cosa netegen el sotabosc de les vinyes i dels olivars.

Ni el formatge ni el recuit d'ovella tenen cap garantia de producció, cosa que els donaria una denominació d'origen protegida (DOP). La garantia ecològica, la dona el CCPAE, però sembla inversemblant que no es protegeixin productes tan tradicionals com el serrat d'ovella, un formatge similar al manxec de llarga tradició pirenaica, ni el recuit d'ovella, tan apreciat en la restauració.

A banda del reconeixement del públic, el treball artesanal dels productors de formatge i recuit d'ovella s'ha de veure recompensat amb la garantia institucional. Als productes ecològics, els queda encara camp per recórrer, més en despatxos que en el saber fer.



>> Manel Marcè i Natàlia Rich.