

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 rigoro- sa 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