

BO I PROPER

# LA IMPORTÀNCIA DE SABER QUI FA EL QUE MENGEM

EN LA RECERCA DE L'ALIMENTACIÓ DE QUALITAT HI JUGUEN UN PAPER CABDAL LES CERTIFICACIONS, PERÒ TAMBÉ LA INFORMACIÓ DIRECTA SOBRE QUI ÉS EL PRODUCTOR I COM TREBALLA

## HAMBURGUESES DE VEDELLA DE LA GARROTXA

**E**l Salvador Vergés ha penjat l'hàbit d'arquitecte per posar-se el de criador de vaques, de vedelles i dels prestigiosos toros *black angus*, els sementals més buscats del món. "Tot just quan a casa dels meus sogres, el Mas la Carrera, s'estaven quedant sense successors perquè les filles havien triat camins professionals divergents, va esclatar la bombolla immobiliària i jo em vaig quedar sense feina", explica Vergés a Sant Esteve d'en Bas, on és el mas, mentre remena amb les mans els cereals i els farratges que mengen els animals.

**Capgirar l'explotació** Emprenedor, el Salvador traça verbalment com ha capgirat l'explotació familiar, que fa uns anys va merèixer un 30 minuts de TV3. "Em vaig adonar que tenim

els millors camps, plantats de blat no transgènic; els millors boscos de pastura, on campen els toros, les vaques i les seves cries, i, per tant, podia tancar el cercle". Dit amb altres paraules, ell i també el seu cunyat crien els animals, els alimenten i a l'obrador propi elaboren 15.000 hamburgueses i filets diàriament, que es distribueixen pel país per a supermercats com Bonpreu i el restaurant que també codirigeix a Barcelona, el Yours. "La meua obsessió és que la traçabilitat sigui exacta, que tothom sàpiga perfectament que el que compra ha estat fet a Sant Esteve d'en Bas, que hem destinat les millors peces a fer les hamburgueses, que s'han elaborat de manera artesanal, sense utilitzar sulfits ni additius químics", continua explicant

d'una tirada i feliç.

De Sant Esteve d'en Bas al carrer Londres de Barcelona, que és on està situat el restaurant Yours. Allà el cuiner Juanjo Mestre Boncompte explica com de segur està quan cuina i serveix els talls de carn de Mas la Carrera, també coneguts com Natrus. "Puc explicar a tothom com són els animals, com han crescut, com els ha criat el Salvador, que els ha donat de menjar". Aquesta seguretat, juntament amb el fet de disposar d'un equip creatiu a la cuina que de les patates en fa meravelles gormandes,

casa amb les exigències del consumidor actual, que vol saber-ho tot sobre el que menja.

Però al Yours la carta no s'omple només de carn del Natrus, sinó de peix, que el mateix cuiner pesca els dies de festa i que difon a les xarxes socials perquè tothom sàpiga que el que ha pescat serà a la carta a l'endemà. "La carn és el nostre plat fort, però el restaurant té una mirada àmplia cap a tots els aliments", continua explicant el Juanjo. Perquè és just en aquest punt en què els dietistes i els nutricionistes comencen a opinar sobre la quantitat de carn que cal menjar setmanalment.



Sobre aquestes línies, vaques i vedells a Mas la Carrera. A la dreta, Salvador Vergés, que n'és el propietari. I a dalt el resultat, que es pot tastar al restaurant Yours.  
FOTOS: DAVID BORRAT I CÈLIA ATSET

L'empresa Betara prepara per a la campanya de Nadal el llançament dels formatges de cabra amb avellanes, ametlles i panses. BETARA



## FORMATGES BETARA

**B**etara és sinònim de família de formatgers. I com en molts dels casos d'explotacions o empreses alimentàries que fan un salt adaptatiu cap a la modernitat gairebé de cop, es tracta d'una última generació que havia triat un camí professional diferent –en aquest cas, la docència– i que acaba decidint posar-se al capdavant del negoci.

Nascuts a Perafita, l'absència de polígon industrial al poble els va dur a buscar fora un espai per instal·lar-hi la

fàbrica pròpia, i van triar Olost. Tenen tan clar que es tracta de producció de proximitat que el nom "fa referència als cognoms i al nom dels avis, Berengueres, Tarrés i Ramon", expliquen en un tast al restaurant Casa Gràcia a Barcelona.

El seu vaixell insígnia són els formatges de cabra, com el que fan amb segell ecològic. Ja tenen pensades les novetats que presentaran de cara a Nadal, que seran els formatges de cabra amb avellanes, ametlles i panses, que han preparat amb una edició d'etiquetes de color vermell.