

AINA VINYES I ARNAU QUINGLES > FORMATGERIA L'OLIVA

«Hi ha manca de llet de cabra perquè moltes explotacions han hagut de tancar»

L'Aina Vinyes i l'Arnau Quingles van arribar a Oliana tot just fa tres anys amb l'objectiu de tirar endavant un projecte de vida i de negoci a la muntanya. Són nascuts al barri de Sants de Barcelona. L'Aina és dissenyadora d'interiors i l'Arnau dissenyador gràfic, però el seu ofici actual s'allunya, i molt, del que han estudiat. Aprofitant que els pares de l'Arnau són nats a Oliana, l'any 2011 van rehabilitar una pallera de la centenària masia de la família per construir-hi la Formatgeria l'Oliva. Van tenir clar que era necessari marxar de ciutat per crear un projecte comú per compte propi. L'Aina té 32 anys i l'Arnau 34. Tenen una molt bona idea i molta determinació: sí, són joves emprenedors.

PEP GRAELL

—Per què van decidir deixar Barcelona i anar a viure a la muntanya?

—«Portàvem molts anys amb la idea de tirar endavant un projecte a la muntanya, volíem viure més d'acord amb la nostra filosofia de vida. Ens trobàvem una mica atrapats pel que fa a la feina i a l'habitatge. Tot i tenir estudis, no trobàvem feina. Volíem portar una vida més senzilla, a la muntanya, on la vivenda la teníem assegurada i ens semblava un lloc més adient per tirar endavant un negoci i formar una família.»

—Tot i tenir estudis de disseny, per què us van decantar per una formatgeria?

—«Inicialment érem tres companys. Vam voler tirar endavant el projecte de la formatgeria perquè un de nosaltres havia anat a l'escola de pastors i tenia la intenció de dedicar-se a la pastura de cabres, fet que havia de permetre disposar de llet

al llarg de l'any per elaborar el formatge artesà. Seguim amb la idea d'engegar un ramat de cabres, però el tercer company va trobar una altra feina i nosaltres hem continuat només amb el projecte de la formatgeria. També és una manera de donar una viabilitat a la finca.»

—Com van ser els inicis i amb quines dificultats us van trobar?

—«D'entrada ens vam haver de formar, vam emprendre diferents cursos. No vam demanar préstecs per fer les obres, amb els estalvis i una subvenció del programa Leader vam poder rehabilitar la pallera i construir-hi la formatgeria. D'entrada, ens va sortir l'oportunitat d'agafar la formatgeria de l'Orri, un obrador del poble de Músser, a la Cerdanya, aprofitant que el formatger que la portava deixava el negoci i es venia tot plegat. Era el model que buscàvem, un model de negoci viable i una formatgeria que també treballava amb llet de cabra. En aquell moment era el model a seguir. A partir de llavors vam continuar elaborant el formatge característic de l'Orri i vam sumar nous formatges.»

—Quin tipus de formatge elaboreu a l'Oliva?

—«Per diferenciar-nos d'altres formatgeries veïnes elaborem formatges amb llet de cabra, principalment llet crua. Elaborem formatges de pasta tova, formatges de coagulació làctica i crosta florida, de llet crua amb llarga

maduració, pasta premsada, formatge fresc, pastes per untar i mató.»

—Quins són els principals problemes que us trobeu actualment?

—«Des de fa dos anys hi ha manca de llet de cabra perquè hi ha moltes explotacions que han hagut de tancar. Com que els ramats són estacionals ara hi ha uns mesos a l'any que no treballem. La falta de llet ha obligat a reduir la producció, però per altra banda hem pogut millorar la qualitat dels formatges que elaborem. Les petites formatgeries poden ser rendibles, però ara per ara, ens falta llet.»

—Quins objectius de futur teniu?

—«Viure de la formatgeria i tancar el cicle que vàrem imaginar d'inici: engegar un ramat de cabres que permeti elaborar formatge, donar vida a la nostra família i a la finca on es troba la formatgeria»



L'Aina Vinyes i l'Arnau Quingles a l'obrador de la Formatgeria l'Oliva // FOTO: Pep Graell