BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

L'entrevista

Andreu Prunera

Julio Manero, formatger premiat en els World Cheese Awards

"El secret és fer un producte el màxim de natural possible"

El formatger Julio Manero ha aconseguit la medalla de bronze en els World Cheese Awards pel seu formatge Serrat, produït a la seua explotació ramadera de la Torre de l'Espanyol. En els últims anys, l'empresa ha fet el salt al mercat internacional i ja es pot trobar el formatge ebrenc a països com Estats Units o Anglaterra.

Julio Manero produeix el formatge Serra del Tormo, guardonat a nivell mundial, a la Torre de l'Espanyol. / NÚRIA CARO

Un formatge elaborat a la Torre de l'Espanyol, premiat a nivell mundial!

Va ser una gran alegria. El World Cheese Awards és un concurs que se celebra cada any i reuneix alguns dels millors formatges del món. Hi competeixen més de 3.500 formatges d'arreu del món. I el nostre Serrat va guanyar la medalla de bronze en una de les categories. Va ser genial.

Un formatge d'un petit productor que s'enfronta als gegants del sector: manxecs, francesos...

La veritat és que sí. Som una petita empresa, Serra del Tormo, i hem pogut distingir el nostre formatge entre els grans. En la categoria que competia el Serrat hi havia molts altres formatges. És, pràcticament, la varietat que més es produeix.

Els productors de formatge no són gaire habituals en aquestes terres. Com va sorgir el negoci?

Va ser fa uns 35 anys. Nosaltres teníem bestiar i una granja. Des de fa uns vint anys, vam començar a fer formatge per buscar més rendibilitat al producte i al ramat. Teníem la llet i vam fer formatge, i hem anat creixent a poc a poc fins arribar al dia d'avui, en què dediquem pràcticament tota la llet a produir els diferents formatges.

En els últims anys, el formatge Serra del Tormo ha guanyat molta popularitat!

A la Ribera d'Ebre i a les comarques veïnes de la Terra Alta i el Priorat ha tingut sempre molta acceptació. I a poc a poc ens hem anat donant a conèixer al mercat català i l'espanyol, i des de fa poc hem començat a exportar als Estats Units, i des de fa un parell d'anys, a Anglaterra. Aproximadament, un 15% de la producció es consumeix al mercat de proximitat, un 25% l'exportem a altres països i la resta va a parar al mercat català i a la resta de l'Estat.

El premi ha posat el focus en el formatge Serrat, però en feu més.

Potser sí que ara hi ha més interès pel Serrat, pel premi. És un formatge madurat amb llet crua, amb 4 o 5 mesos de maduració, gustós i contundent. Després fem el semimadurat, que és molt més cremós i suau, i fins ara ha sigut el més sol·licitat. Després fem el formatge Suau i també un altre formatge de pasta tova, tipus brie, de coagulació làctica, i també fem mató... Produïm les varietats que solen tindre més acceptació al mercat.

I quin secret té el formatge Serra del Tormo per agradar tant?

Jo crec que si hagués de destacar alguna cosa, diria que intentem produir el formatge de la manera més natural possible i això s'acaba notant en la qualitat final. Produïm nosaltres mateixos la major part del farratge i els cereals per als animals; a l'explotació que tenim, les pastures s'abonen amb fem, no hi posem additius. El producte és el més natural possible i aquí està la clau. ■

Font: biblioteca.tortosa.cat