

Delícies del Berguedà elabora lactis i projecta créixer en producció ecològica

Un negoci amb benefici dual

MAR GALTÉS
Barcelona

Delícies del Berguedà és una marca creada fa dos anys que elabora productes lactis i els comercialitza en botigues, restaurants, escoles o càterings, i que té clients de renom com els hotels Majestic o Casa Fuster, el restaurant Bravo de l'Hotel Vela o el Semproniana. L'empresa, Portal Berguedà SL, assolirà aquest any els 310.000 iogurts produïts, amb una facturació de 130.000 euros. És encara una empresa petita, basada en el concepte artesanal del producte, i que té plans de creixement que no van estrictament lligats al negoci lacti. Perquè l'altre gran valor diferencial de Delícies del Berguedà és que es tracta d'una empresa d'inserció sociolaboral, impulsada des de la Fundació Portal d'ajuda a persones amb trastorn dual.

Darrere d'aquesta iniciativa empresarial hi ha l'enginyer Joan Maria Sala. Fa cinc anys es va "prejubilar" de la seva empresa industrial per fer un gir radical a la seva vida. El seu fill petit, que ja té 25 anys, té problemes des d'adolescent: "trastorn mental i consum de substàncies. No saps què és primer. L'anomenen trastorn dual". El noi va estar ingressat en una unitat de crisi d'adolescents, després en una unitat



Joan Maria Sala i Dani Ribas, amb els treballadors Marcos i Yolanda

L'empresa va sorgir de Fundació Portal per a la inserció laboral de joves amb trastorn dual

d'atenció biopsicosocial. "És un problema creixent. Moltes famílies el viuen amb vergonya o culpa, i és més freqüent entre nens adoptats", que és també el seu cas, explica.

Sala va entrar en contacte amb la Fundació Portal, que acull prop d'un centenar de joves, entre Barcelona i Berga. I

va decidir muntar un centre de treball: "Normalment els joves amb aquest trastorn tenen un futur difícil, acaben a la presó o al cementiri".

Sala va contactar amb Dani Ribas, tècnic artesà que elaborava iogurts, i amb la granja Cal Gris, d'Avià, per proveir-se de llet. El 2011 van llogar una nau a Cercs, "i vam decidir fer iogurts: aquests xavals busquen la immediatesa, veure de seguida el fruit de la feina".

A Delícies coneixen bé el model de La Fageda, que produeix més de cent vegades més: "Els fan el millor iogurt del món... industrial. Nosaltres fem el millor iogurt artesanal",

diu Sala. Ara pensa a créixer amb flam i mató. "I voldríem tenir una masia on fer agricultura i ramaderia ecològiques, i un restaurant, per acollir xavals amb necessitats diferents. Aspirem a crear una residència per a crònics. Un centre de vida".

Per això la marca Delícies del Berguedà "és un concepte obert". Actualment treballen allà tres xavals. "Fabriquem tant com som capaços de repartir amb la nostra furgoneta". Estudien un acord amb una empresa social de Barcelona per a la distribució. L'any que ve volen arribar a 200.000 euros i cinc empleats. ●

LIBERT TEXIDO