

L'Enrica Masachs i la seva mare, la Maria Cortina, són de Cabrianes, un poble agregat de Sallent, a la comarca del Bages, i és allà on la família té la seva empresa, dedicada a la fabricació de mató i formatge fresc. Aquesta producció, que es fa a nivell industrial, no era tanmateix res que abans ja s'haguessin plantejat els Masachs: **"Començar amb això no estava, en principi, en els nostres plans."**

Tal i com afegeix la pròpia Enrica, que abans havia treballat en diferents llocs, entre els quals una carnisseria i un despatx, **"és la vida, que et va portant les coses"**, i el cas és que aquesta família de pagesos es va trobar un bon dia que tenia excedents de llet. Va ser això que els va decidir a elaborar el seu propi mató: **"La nostra economia depenia de la llet i no ens podíem permetre de no vendre-la."**

Primer el producte el distribuïen l'Enrica i el seu germà, en Josep, a Sallent, i aviat va començar a tenir gran acceptació entre un públic, que d'entrada es fixava en el seu aspecte, bastant innovador: **"Abans el mató s'escorria amb un drap, però nosaltres vam començar a fer-ho amb un motllo de plàstic reixat de la nostra invenció, i com que era diferent, cridava l'atenció."** La Maria recorda satisfeta aquells humils inicis: **"La presentació ho és tot, i la veritat és que tal i com el presentàvem feia molt de goig."**

En qualsevol cas, i en veure que l'èxit del seu mató anava a més, els dos germans van ampliar la seva ruta tot baixant fins a Terrassa i Sabadell, d'aleshores ençà que els productes de la família Masachs han anat conquerint més i més mercats, i allò que va començar d'una manera tan senzilla ha acabat convertint-se en una empresa que dona feina a un total de vint-i-una persones.

L'època en què els sobrava la llet de les seves vaques, és clar, ja és també molt llunyana. Ara ja no tenen bestiar, i són ells els qui compren la indispensable matèria prima a les comarques del nord. Masachs transforma fins a quinze mil litres de llet diaris, encara que hi ha temporades altes i baixes: **"A l'estiu, per exemple, no venem tant, perquè la gent menja gelats i fruita."**

Els seus distribuïdors proveeixen avui en dia a un gran nombre d'establiments de tot Catalunya -fins i tot arriben a Mallorca- i com a prova de la força que ha adquirit l'empresa, només cal afegir que els seus productes arriben al mercat en un total de cinc marques blanques, és a dir, firmes per a les quals ells fabriquen constant-hi normalment el nom de l'establiment que les comercialitza.

Els Masachs, tanmateix, tenen també marca pròpia. Es diu Cabrianes -com el seu poble-, ells mateixos n'han dissenyat l'envàs, i un cop et trobes el producte a la botiga costa de creure que allò, hores abans, no fos més que uns mil·lilitres de llet, més tenint en compte que el procés que es posa en marxa des del moment en què es muny la vaca fins que el mató arriba als establiments es duu a terme a una velocitat impressionant.

Això és d'aquesta manera, d'altra banda, perquè la llet, per desgràcia, es fa malbé de seguida: **"Pel matí s'elabora el mató amb la d'aquell mateix matí i la del vespre; a la tarda s'envasa; sobre les tres del matí es baixa el producte a Barcelona; a les cinc es comença a repartir; i a les set ja és al mercat."** Aquesta rapidesa s'aconsegueix

amb una organització extraordinària, que no seria possible sense unes instal·lacions molt sofisticades.

De fet, la fàbrica on treballa la família Masachs ja se'ls queda petita, i per això se n'estan fent una de nova als afores de Cabrianes. I és que amb la quantitat de litres que hi transformen no es poden concedir un descans: **"Es comença el diumenge a les deu de la nit i s'acaba el divendres a la mateixa hora. No pots baixar la guàrdia ni un moment, perquè la llet no es guarda; s'ha de fabricar."** La que en temporada baixa no transformen la venen tanmateix a centrals lleteres, on, un cop esterilitzada i envasada, pot conservar-se molt de temps.

La Maria té molt clara aquesta necessitat de no parar ni un moment, i així ho demostra també als seus clients: **"Moltes vegades hem baixat a Barcelona només per portar a algú una cosa que li feia falta, i és que cal servir bé."** Els ha costat molt arribar on ara són, després de començar amb un carro i dos nens i acabar tenint un total de cinc marques al mercat, com per llençar ara tot el seu esforç per la borda.

És clar que ella és molt conscient de l'ascensió que ha experimentat el seu negoci, des d'aquell temps en què ella feia el mató mentre el seu home es cuidava del bestiar. Ni de bon tros no s'imaginava, però, que prosperarien tant com ho han fet: **"No m'hauria pensat mai que arribaria tan lluny, però he tingut la sort de tenir dos fills molt treballadors. El meu home, el Ricardo, i jo ho hem aconseguit gràcies a ells."** L'Enrica, per la seva banda, afegeix que **"costa molt més pujar una cosa sol que quan en són quatre per fer-ho."**

Aquella unitat dels membres de la família Masachs no ha desaparegut, ni molt menys, amb els anys, i encara avui a l'empresa tots ajuden en allò que fa falta. Això no obstant, el cas de l'Enrica és especial, ja que ella, a més d'empresària, és casada i mare de dos fills, l'Esther i el Marc, però ja s'ho organitza, per combinar feina i maternitat: **"Tinc molta sort amb el meu home, quant a les tasques de la casa, i pel que fa als nens, ja hi estan acostumats. Com que sempre estem d'aquí cap allà, quan pugem al cotxe de seguida pregunten on anem."**

Tan conscients són els petits dels Masachs de l'ambient de treball que es respira a casa seva que no és estrany que la seva mare recordi anècdotes com aquesta: **"Una vegada va venir un senyor a demanar feina, va ser el Marc qui li va obrir la porta, i després ens preguntava que com podia ser que no en tingués, de feina."**

L'Enrica, finalment, apunta quin pot ser un altre dels secrets per triomfar partint d'uns recursos escassos: **"La gent de pagès és molt diferent de la de ciutat. Els del camp som una mica formiguetes, si en tenim deu ens en gastarem dos, i la resta ho guardarem. Els de ciutat viu més al dia."** De ben segur que la tenacitat pròpia de les formigues o, senzillament, de gent com els Masachs, és definitivament el que ha convertit aquesta família de pagesos en empresaris del mató consagrats.



Maria Cortina i Enrica Masachs - Cabrianes (el Bages)