

L'herència d'una terra, d'una tradició, d'una cultura es manifesta plenament en l'elaboració artesana d'embotits, tal com s'ha esdevingut al llarg de cinc generacions de la família Òbach. Embotits Òbach va néixer l'any 1849 a Sant Llorenç de Morunys (Solsonès) on tenia lloc l'elaboració de diferents tipus d'embotits per vendre entre la gent de la població. Aquell petit negoci familiar i marcadament artesà va rebre l'empenta del besavi de Sebastià Òbach Oller: "L'any 1911, el besavi va decidir deixar Sant Llorenç i anar a Organyà, un lloc amb unes característiques climàtiques i ambientals ideals per a la curació dels embotits secs. Les diferents generacions que hem anat seguint l'empresa familiar i mantenint-la hem tingut cura de respectar els principis i les tècniques tradicionals per a la producció dels diferents embotits que aquells coneixedors de la terra i dels seus fruits havien descobert i experimentat." Unes tècniques que, en general, s'han anat oblidant en substituir-les per nous sistemes d'elaboració que abarateixen costos i acceleren el procés de producció de l'embotit. "Nosaltres preferim continuar amb les tècniques que ja utilitzaven els nostres avis però també hem hagut d'adoptar-ne algunes de noves. La millor frase que defineix la nostra labor és 'Quan l'embotit esdevé artesanía'. Els creadors dels embotits van ser els pagesos, que van adquirir saviesa en molts àmbits gràcies a l'experimentació. Les seves tècniques són totalment naturals i d'ells hem après tot el que sabem ara. El pagès feia els embotits i els aplicava conservants naturals —pebre, sal i salnitricants— que evitaven la putrefacció de la carn. Aquests processos de conservació naturals els continuem fent a aquestes empreses que creiem que el producte ha de tenir una qualitat màxima. I aquesta qualitat sempre va unida a unes tècniques d'elaboració naturals. En tot cas, aquells ingredients que se li afegeixin per conservar-lo han d'estar autoritzats i actuar com una garantia de sanitat del producte."

Però no tots els fabricants d'embotits segueixen aquesta filosofia artesana i prefereixen utilitzar altres processos que inclouen tècniques menys adequades que van en detriment de la qualitat final del producte: "Es fan moltes trampes en la fabricació d'embotits, entre les quals hi ha la d'afegir-hi aigua per fer que pesin més. Precisament, en els embotits secs l'aigua pràcticament s'ha hagut d'evaporar del tot durant el procés d'assecatge. La seva presència en l'embotit fa que s'hi cultivin microbis i per això s'ha d'assecar, un procés durant el qual l'aigua es redueix i permet que el producte es pugui conservar de forma natural durant més temps. És una tècnica molt simple i al mateix temps genuïna de l'àmbit peninsular però molt desconeguda a la resta del món." Si bé Embotits Òbach ha optat per la línia de fabricació artesana, en Sebastià reconeix que "és important que es facin investigacions sobre els diferents productes que es fabriquen en el camp dels embotits. Nosaltres ens basem en l'experiència adquirida al llarg de segles de treball però no oblidem que el producte encara es pot millorar i la línia de recerca n'és la clau." Les condicions idònies per a la fabricació dels embotits poden aconseguir-se de forma natural o bé reproduint-les artificialment: "El meu besavi, quan es va desplaçar a Organyà, sabia que allà s'hi donaven unes condicions climàtiques al llarg de l'any perfectes per obtenir el millor embotit. Era una zona amb hiverns freds i secs. El pagès acostumava a co-

mençar la fabricació de l'embotit el 8 de desembre i no parava fins al cap de dos mesos, només amb una pausa per celebrar el dia de Nadal. La resta de dies, inclosos els diumenges, i amb el permís del capellà, es treballava. El mes de febrer l'embotit ja estava curat i arribaven els vents que deixaven el producte llest per consumir. Actualment, la majoria de fabricants, sobretot els més grans, han optat pels assecadors artificials que reproduïxen les condicions ideals de manera que una llonganissa es pot tenir feta en tres setmanes." Aquesta reproducció artificial de la realitat, però, "no et deixa viure ni apreciar l'atractiu del procés de fabricació natural. L'embotit sec, al contrari del cuit, sorgeix d'un procés viu. Seguir la fermentació de l'embotit, tocar-lo diàriament i veure com es cura a poc a poc, fa que el sentis com una creació pròpia. Hi ha partides que assoleixen un grau de sabor excepcional que si fos possible conservaries durant un temps com es fa amb el bon vi." Per obtenir un embotit de qualitat cal una matèria primera d'igual nivell. I en aquest sentit i de la mateixa manera que passa amb el procés de fabricació de l'embotit, les tècniques d'engreix del porc han canviat molt: "Si abans el porc s'engreixava en 9 o 10 mesos, ara s'aconsegueix en 5 o 6. Evidentment, la qualitat del porc ha baixat perquè la seva dieta és més rica en aigua i en aliments que acceleren l'augment de pes. Tot això es nota en el sabor. De totes maneres, del porc s'obtenen uns productes molt bons i la seva carn és de les millors junt amb la del conill. No s'ha d'eliminar de la nostra alimentació perquè és imprescindible, ara bé sense abusar-ne." A tall d'anècdota en Sebastià cita les paraules del seu amic Juan Carlos Arguiñano, el mestre restaurador i admirador dels Embotits Òbach, en referència al porc: "Del porc m'agrada fins i tot el seu caminar". I continua: "La nostra dieta ha de ser equilibrada i si és així el porc és un complement perfecte. Un dels temes que se li plantegen a la societat dels propers anys és recuperar qualitat de vida. S'han perdut molts valors sobre el menjar i s'ha optat pels àpats ràpids i de baixa qualitat. L'alimentació és bàsica i s'ha de cuidar." I d'entre els diferents productes que ens ofereix la casa Òbach hi ha el *foie gras*. "Partim d'una recepta francesa que va obtenir el meu oncle durant una estada en territori francès i que és d'un sabor i qualitat excel·lents", fins i tot s'atreveix a dir que "segurament és el millor del territori espanyol." I és que en Sebastià no s'està de reconèixer que "quan una partida surt molt bona estic convençut que és la millor no tan sols de Catalunya sinó del món sencer. Els embotits curats són un producte genuí de casa nostra i crec que és un aspecte que no hem potenciat prou. És un article de qualitat i de prestigi que s'hauria de donar a conèixer fora de les nostres fronteres."

Sebastià Òbach és una persona amb moltes inquietuds que el van portar fa 25 anys a crear junt amb altres empresaris del seu sector el FESIC (Federació Catalana d'Indústries Càrnies) on participa des de la Junta Directiva. Un complement a la seva funció d'empresari. "La nostra empresa és familiar, som 18 persones que treballem en un ambient familiar on tots aportem el nostre gra de sorra i d'il·lusió en el projecte que creiem que s'ha de mantenir en la mateixa línia i on prioritza la qualitat per sobre de tot." Un projecte que comparteix amb la seva esposa, que està al capdavant de la botiga d'Organyà, i amb els seus sis fills.



“Un dels temes que se li plantegen a la societat dels propers anys és recuperar qualitat de vida. S’han perdut molts valors sobre el menjar i s’ha optat pels àpats ràpids. L’alimentació és bàsica i s’ha de cuidar”

Sebastià Òbach - Organyà (Alt Urgell)