

Al Berguedà, comarca de reconegut prestigi per la qualitat de la seva carn, i concretament a la seva capital, Berga, trobem la firma Càrniques Valldan, de la qual és copropietari Jordi Torner Sabata, que reconeix que al seu sector, i molt especialment en la seva zona, no falten competidors.

Com és lògic, en són molts per repartir el pastís, però això no és el que més el preocupa. La seva principal inquietud és el fet que **"no se'ns reconeix el servei que proporcionem, els esforços que duen a terme per fer arribar la carn a l'expositor de la botiga."** Per posar un exemple, **"al Berguedà no disposem d'un escorxadador de serveis, i, com que els municipals no cobreixen les nostres necessitats, hem de portar el bestiar a Osona, i després de sacrificar-lo, tornar-nos-el a endur cap a casa. Tants de desplaçaments i tanta manipulació no són convenients per a la carn."** Bones notícies, però: **"Ara estem intentant construir un escorxadador a la zona. Ja disposem d'uns terrenys, però les dificultats a les quals hem de fer front, per qüestió de permisos, són majúscules."** Ara bé, en Jordi té l'empenta i les ganes de fer coses que caracteritzen els joves com ell, i assegura que **"aconsegüim aquest escorxadador."**

Aquest berguedà representa una societat constituïda per la suma dels oficis que millor coneixen el món de la carn: ramaders i carnisers. Corria l'any 1987 quan en Jordi, fill de xarcuters, deixava **"el petit establiment"** que fins llavors havia regentat per **"oferir el producte a altres botigues"**, i així endegar l'aventura de Càrniques Valldan. Només cal veure la seva fotografia per fer-se una idea de l'edat que tenia en aquell moment: **"La nostra empresa creu molt en la gent jove."** Aquesta indústria catalana està constituïda per sis socis, comptant-lo a ell, que no oculta la seva satisfacció per treballar amb uns companys com Lluís Boix, Josep Torner, M. Teresa Cardona, Pere Padilla i Pere Molina: **"El fet de tenir caràcters diferents ajuda a avançar cada dia una mica. No correm gaire però, afortunadament, fins avul encara no hem deixat de caminar."**

Càrniques Valldan serveix la carn fresca i espedaçada a la seva sala: **"Un cop l'escorxadador ha sacrificat el porc, el traslladem a les nostres instal·lacions, on l'espedacem. Tot seguit, en repartim la carn als diversos comerços"**, igual que els embotits més saborosos, que elaboren a la seva fàbrica, **"a partir de les parts més nobles de l'animal."** La seva oferta inclou **"llonganisses, bull, tastet sec —una especialitat de Berga—, fuets, etc."** Si bé el porc és la base del negoci, també distribueixen —especialment a l'hostaleria— carn de xai i de vacum, aprofitant que el Berguedà s'està convertint en **"una comarca cada cop més turística."** Tal com correspon als productes frescos, proporcionen als seus clients un **"servei de repartiment diari"**, mitjançant camions frigorífics propis i autònoms. El tall, el distribueixen **"principalment a les rodalies de les nostres comarques"**; quant als embotits, **"els fem arribar a tot Catalunya, part de les Illes i al sud de França."** Per tal de servir a tots aquests establiments, Càrniques Valldan sacrifica ni més ni menys que **"120 porcs diaris, tots criats a la comarca del Berguedà."**

En Jordi és conscient que és més fàcil fer-se un nom en el món dels

elaborats, no en va **"hi ha grans indústries que es dediquen massivament a la carn, amb les quals és molt difícil competir, però l'embotit és un art. Cadascú té el seu secret en l'elaboració, que no més un mateix coneix. Els nostres embotits tenen el toc personal Valldan."** És aquest producte el que més beneficis els suposa i el que més apassiona en Jordi. Per això avui la societat està potenciant especialment el creixement de la fàbrica. En qualsevol cas, les xifres ens revelen que tot el que surt de la casa Valldan és molt benvingut: **"L'any passat vam facturar 900 milions de pessetes."**

Això no significa que puguin confiar-se, perquè el seu és un sector molt inestable: **"En els darrers anys hi ha hagut firmes que han caigut, alhora que en naixien d'altres."** En Jordi creu que la seva filosofia d'empresa és la millor assegurança de vida: **"Si ofereixes qualitat i servei, el públic et respon. Així ens ho han demostrat els anys d'existència de Càrniques Valldan."** Sap que això **"no depèn exclusivament de la direcció: cal que la plantilla de la fàbrica estigui molt motivada."** Sembla que aquest és el seu cas, i ell s'enorgulleix d'afirmar que **"la meva gent treballa molt bé."**

L'habilitat del seu equip, constituït per una trentena de persones, és digna d'admiració, i és que **"les carns no són qualsevol cosa. El fet de despedaçar-les d'una manera o una altra significa treure'n el benefici que n'esperes o no. Per obtenir un bon producte cal ser professionals: escollir, entre altres coses, el moment i la temperatura adients."** En el cas dels embotits, també és essencial disposar d'un espai adequat d'assecat: **"Avui dia, almenys en la primera fase d'aquest procés, s'empren assecadors artificials i maquinària. Afortunadament, el Berguedà ens proporciona les condicions ambientals òptimes per completar el procés de forma natural."**

No passar per alt ni el més mínim detall. Aquest podria ser un bon consell per a qui vulgui triomfar en el món de la carn com ho ha fet Jordi Torner. Ara bé, qualsevol que s'hi vulgui aventurar hauria de tenir en compte que per fer la feina ben feta es requereixen inversions considerables, **"per tal d'estar al dia: si surt al mercat una màquina amb més garanties de seguretat per al manipulador, cal adquirir-la. S'ha de tenir en compte que treballem amb objectes tallants, i per tant extremer les precaucions."** Evidentment, no s'ha de protegir únicament l'operari, sinó també l'usuari final: **"El Ministeri de Sanitat ja ens obliga a respectar certes normes, que nosaltres ampliem segons el nostre punt de vista, perquè volem anar endavant. Tot i ser una indústria petita, disposem de controls propis de qualitat, basats en anàlisis del procés i del producte final, entre d'altres. Tenim un controlador a l'hora d'escollir les carns que destinarem a cada producte, un altre per al moment en què les embotim, un altre responsable de l'assecat, etc."**

Càrniques Valldan ha estat capaç de recuperar les característiques dels **"embotits fets a casa"** i sumar-hi **"maquinària industrial i estrictes controls sanitaris: fem pràcticament el mateix que antigament feien els pagesos, però a l'engròs, seguint una línia homogènia, és a dir, que els nostres elaborats són sempre iguals."** Una sàvia combinació de tradició i progrés, amb un resultat invariable: qualitat.



**“Si ofereixes qualitat  
i servei, el públic  
et respon”**

**Jordi Torner** - Berga (Berguedà)