

Formatges Muntanyola, el balanç de 5 anys caminant amb Ampans

Formatges Muntanyola ocupa a 12 persones, amb una plantilla formada majoritàriament per persones en situació de discapacitat, i mira al futur havent consolidat la seva identitat: les persones i el territori



«Estic content de treballar aquí. M'agrada llevar-me i tenir una responsabilitat. Els companys són importants per mi?», diu el Joan, una de les persones que treballa a la formatgeria Formatges Muntanyola des dels seus inicis. Però una de les persones a qui més ha canviat la vida aquesta formatgeria és en **Salvador Vila**.

En Salvador és nascut a la finca Urpina, a Sant Salvador de Guardiola. Els seus pares van fer-ne donació a AMPANS i per ell la formatgeria és part de la seva vida. Li ha permès créixer professionalment i personalment, tenir una activitat que el manté actiu. I és que la trajectòria de Formatges Muntanyola va canviar radicalment quan AMPANS en fa agafar el relleu dels fundadors i va transforma la marca en una formatgeria que dona feina a persones en situació de discapacitat intel·lectual, física i en risc d'exclusió. Tot un repte per a una entitat que fins aleshores no tenia experiència en el sector de l'alimentació.

«La donació de la finca Urpina obria a la Fundació AMPANS, que treballa per la plena integració de persones amb discapacitat intel·lectual al Bages des de l'any 1965, tot un nou ventall

d'oportunitats laborals en sectors com l'agricultura, amb la vinya, la ramaderia, amb la granja de cabres, i la producció alimentària artesanal, amb la formatgeria. ?La nostra motivació és crear ocupació digna entre persones en situació de discapacitat, malaltia mental i en risc d'exclusió, apostant per projectes que generin llocs de treball. L'elaboració artesanal de la formatgeria ens permetia avançar en el nostre objectiu i disposàvem d'una finca, fruit d'una donació, que ens permetia créixer i generar oportunitats per a la inclusió sociolaboral d'aquestes persones? diu **Toni Espinal**, director general de la fundació AMPANS.

Formatges Muntanyola era un projecte familiar amb una trajectòria de 20 anys i plena de reconeixements. Ara, cinc anys després, **Espinal**, ha fet un balanç molt satisfactori i ha dit que va ser ?una enorme responsabilitat? agafar el relleu d'una marca consolidada i que havia guanyat premis internacionals. ?Era un repte mantenir l'alta qualitat dels formatges que feien, crear-ne de nous i tot això fer-ho de forma sostenible econòmicament i ambientalment? ha expressat.



L'obrador de Formatges Muntanyola. Foto: Formatges Muntanyola i Aleix Solé

Actualment la formatgeria dona feina a una dotzena de persones, la majoria de les quals amb discapacitat. A les instal·lacions de Sant Salvador de Guardiola treballen amb quatre varietats de llet: cabra (amb una granja pròpia de 400 cabres), vaca, búfala i ovella. A més, Espinal ha avançat que compten amb 14 referències al mercat. Els formatges Muntanyola es venen principalment a Catalunya però també a algunes zones de l'Estat, a alguns països de la Unió Europea i Estats Units.

Pel que fa a la viabilitat econòmica, el director general d'Ampans ha explicat que actualment Formatges Muntanyola té una facturació superior als 600.000 euros i l'objectiu és arribar als 1,2 MEUR en tres anys. A més, Espinal ha avançat que confien créixer la producció i vendes entre un

15 i 20% anual. ?L'objectiu és que la formatgeria creixi en els propers anys perquè tenim les instal·lacions preparades per produir més i, aparentment, el mercat del formatge artesanal i, sobretot el de búfala, té marge per créixer?, ha apuntat.

NOVA IMATGE DE MARCA

Per celebrar aquest cinqué aniversari, Ampans ha decidit renovar la imatge de marca de Formatges Muntanyola. La responsable de màrqueting de la fundació, **Marta Tiñena**, ha explicat que fins ara hi havia una ?imatge molt moderna i trencadora, però que anava dissociada a l'elaboració artesanal?. Per això, ha dit, s'ha buscat una imatge més propera ?als valors d'Ampans i a allò que fem?. Amb la nova imatge, ha apuntat Tiñena, ?hem volgut reflectir l'elaboració sense pressa, els processos artesanals i el respecte pel territori i el compromís amb les persones?.

[View this post on Instagram](#)

Una publicación compartida de Formatges Muntanyola (@formatgesmuntanyola)

L'emprenedoria és un dels trets característics d'AMPANS i abans d'emprendre la formatgeria, ja havia posat en marxa un restaurant, el Canonge, i els vins Urpina, que tenen origen a la mateixa finca on elaboren els Formatges Muntanyola.