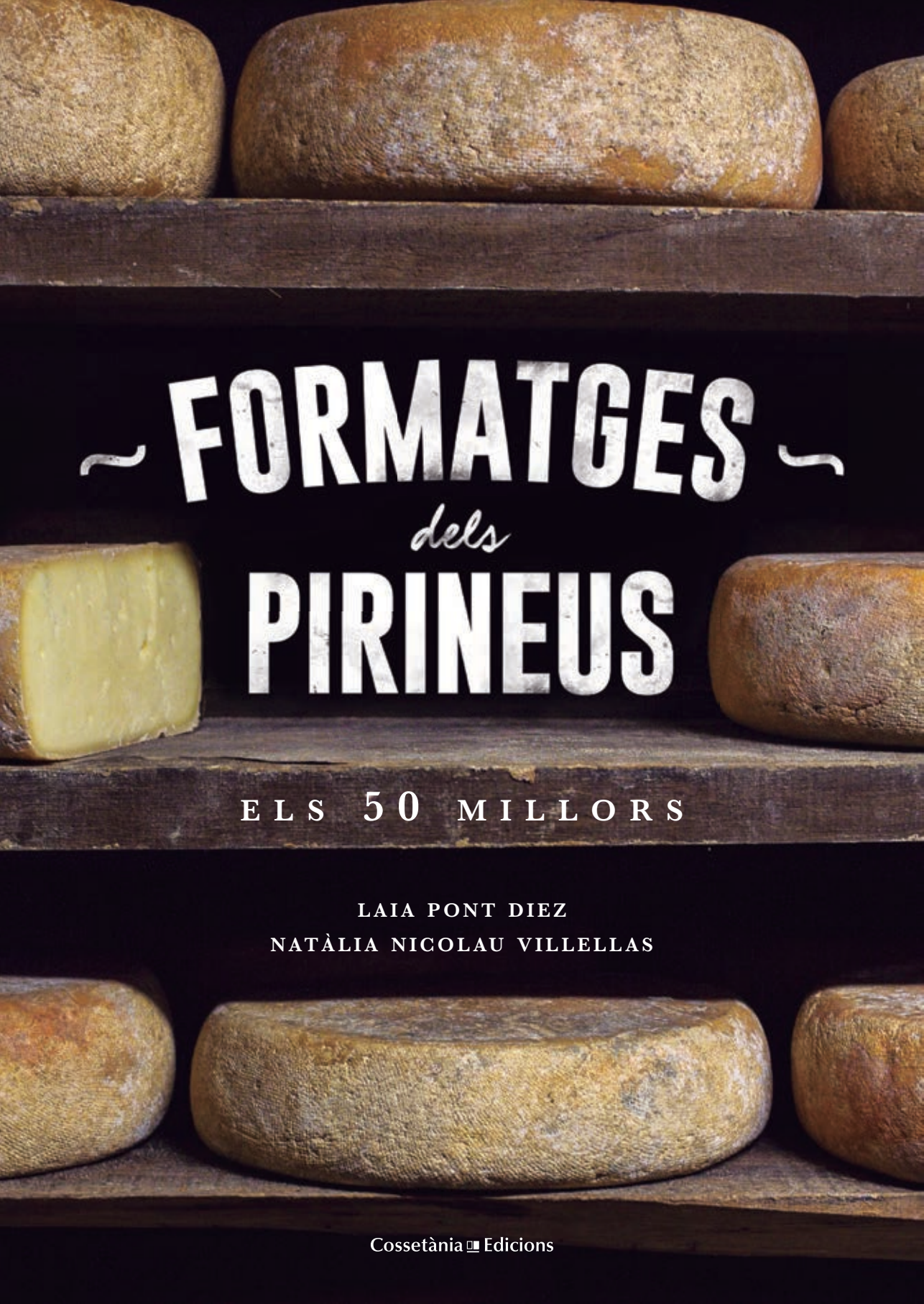




~ FORMATGES ~ *dels* PIRINEUS

ELS 50 MILLORS

LAIA PONT DIEZ
NATÀLIA NICOLAU VILLELLAS

Primera edició: novembre del 2017

© Laia Pont Diez i Natàlia Nicolau Villellas

© de l'edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 – 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
cossetania@cossetania.es
www.cossetania.es

Disseny i composició:
Carla Rossignoli · blackbambistudio.com

Fotografies: Ferran Castrillo

Impressió: Leitzaran Grafikak

ISBN: 978-84-9034-643-3

DL T 1111-2017

~ **FORMATGES** ~ *dels* **PIRINEUS**

ELS 50 MILLORS

LAIA PONT DIEZ
NATÀLIA NICOLAU VILLELLAS

FOTOGRAFIES: FERRAN CASTRILLO

Cossetània
EDICIONS





ÍNDEX



DO PIRINEUS	8
PRÒLEG	10
MAPA	12
PIRINEUS ATLÀNTICS	14
PIRINEUS CENTRALS	52
PIRINEUS ORIENTALS	120
GLOSSARI	156



DO PIRINEU

molsa i llemosina
un fil de boira desperta la muntanya riu enllà

frisona i avetosa
encara hi ha qui hi busca caravanes d'elefants

fresca i engebrada
la nova primavera vol ramats a pasturar

repiquen esquellots i campanars
es qualla un pensament
somriuen els sembrats
entre avis i nadons
escriu el Pirineu cançons i olors
que expliquen la riquesa d'aquest món

és un motlle inabastable aquest indret:
la terra feu
un tall de serralada
i sempre els pics engalana
el rastre de formatge dels hiverns

els segles han cendrat alguna pell
més d'un ganivet dorm amb gust d'aiguardent
les ombres s'hi allarguen remugants
de pastors que llegeixen estrelles i vents

JORDI VIDAL. JUNY 2017



ELS HABITANTS DEL MÓN podríem classificar-los en dos grans grups: aquells que mengen formatges i aquells que no en mengen. De fet, els formatges ens brinden els dos extrems: les persones a qui els apassionen i les que els detesten. Afortunadament, jo pertanyo al primer grup; menjo formatge cada dia, em transformo badant i comprant a les botigues i mercats de formatges, visito formatgeries i ramats sempre que en tinc l'oportunitat, i darrerament la prescripció dels formatges artesans ha esdevingut una línia de treball en la meua activitat professional.

Tot va començar l'any 2004, quan de la mà d'en Pep Palau vaig visitar la Fira de Formatges Artesans del Pirineu a la Seu d'Urgell. Allà vaig descobrir el formatge autèntic i natural i un grup de dones i homes singulars que desenvolupen una activitat mil·lenària que des d'aleshores no he deixat d'admirar.

En aquella freda edició de la fira, vaig conèixer la Laia Pont i la Natàlia Nicolau, dues joveníssimes expertes que presentaven el treball de carrera, i que tenien un relat propi, especial, sensible i amable vers els formatges que tastàvem i les persones que els elaboraven.

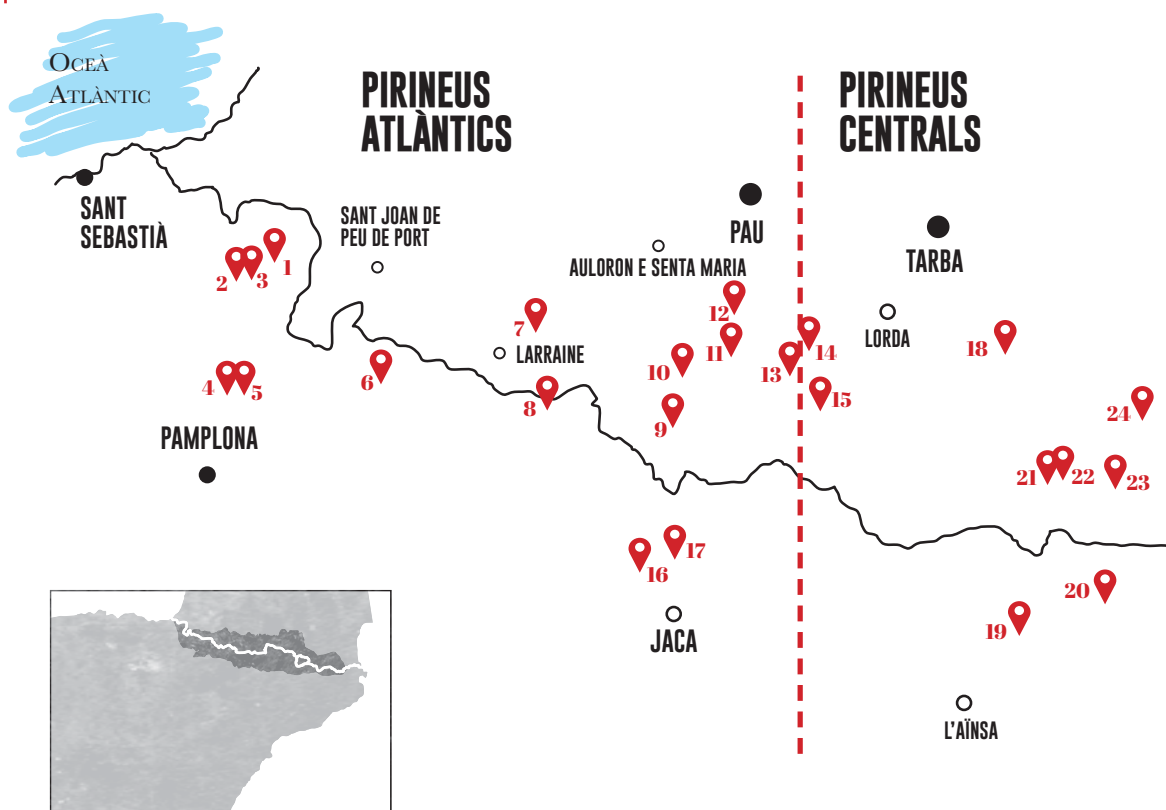
M'imagino que, ja desbordat i esgotat de tastar i parlar de desenes de formatges, en un pavelló conquerit per les aromes làctiques i el so alegre de les esquelles de l'Yves de Can Nadal, em va interessar i embadalir tot allò que la Laia i la Natàlia m'explicaven i que no tenia res a veure amb la degustació del formatge: quines persones el feien i en quins llogarrets, quina era la seva història, com era el seu ramat, etc. Tot allò va esdevenir un bonic descobriment i l'inici d'una llarga amistat.

Del formatge artesà i autèntic m'ho menjo i m'agrada tot. He comprès que cuidar un ramat i fer formatge de la llet que et dona és una manera molt especial de viure. He entès que per elaborar un bon formatge és imprescindible tenir una bona llet. He comprovat que molts formatges desprenen el caràcter de la persona que els ha fet. Pregono que les formatgeries artesanes i la seva activitat són actors imprescindibles en la conservació del paisatge i la biodiversitat. Defenso els formatges elaborats amb llet crua, tot i que podeu trobar extraordinaris formatges de llet pasteuritzada. I reconec que sovint m'interessen molt més els relats i les persones que hi ha al darrere de cada formatgeria que els seus excel·lents formatges.

Llegint les proves del llibre que teniu a les mans, m'adono que el que he trigat més de deu anys a trobar i conèixer ho teniu reunit en aquesta fantàstica obra de 160 pàgines. I ho descobrireu des del testimoni i la sensibilitat de dues de les persones que observeu i expressen més bé els paisatges i les històries del formatge al Pirineu. Tot plegat, amb l'encert d'acompanyar-ho de les imatges de Ferran Castrillo, que una vegada més ha estat capaç d'il·lustrar amb el seu objectiu, de manera personal i molt fidel al relat, un univers molt autèntic i ple de tonalitats orgàniques i vitals.

Us suggereixo seure, tallar-vos un tall de bon formatge i gaudir tranquil·lament d'aquest llibre i del formatge. I permeteu-me que us recordi que el formatge tallat i a la taula és només el final de boniques històries de persones, natura i bestiar. Salut, i bons formatges!

ISAAC GELABERT

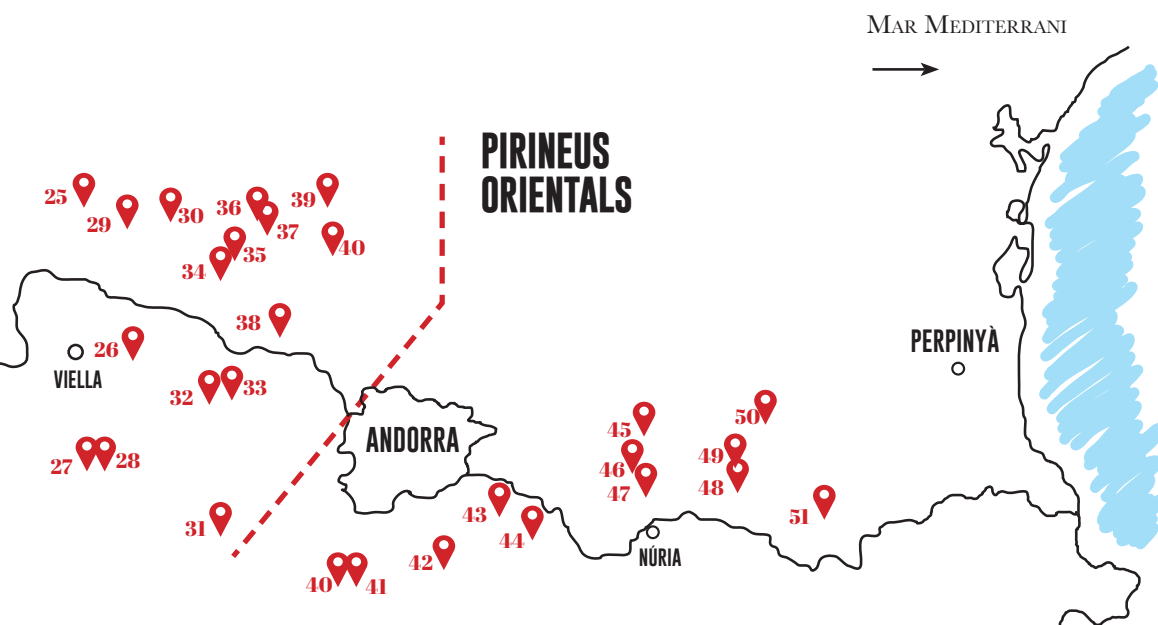


- 1 QUESO ECOLÓGICO DE CABRA PITTIKA**
- 2 INFERNUKO GASNA**
- 3 BAZTANGO GASNA**
- 4 ATEKOA GAZTA**
- 5 LOPERENA GAZTANDEGIA**
- 6 ARRAZOLAKO**
- 7 TOMME OSSAU IRATY AOC BARNETXIA**
- 8 LA BORDA DEL PASTOR**
- 9 TOMME DU BREBIS OSSINIRI**
- 10 TOMME D'AYDIUS**
- 11 TOMME VIEUX DU GAEC DU SAUCET**
- 12 TOMME PUR BREBIS CASTAING**
- 13 TOMME DE CHÈVRE FERME MONDOT**

- 14 TOMME DES PYRÉNÉES MIXTE DU FERME FOURÉS**
- 15 TOMME DU FERME ETCHEBARNE**
- 16 QUESO DE FLOR DE ASPE**
- 17 AZUL DE BÚNQUER**
- 18 TOMME DE LA COUME MIXTE**
- 19 QUESO DE CHISTÉN**
- 20 EL BENASQUÉS**
- 21 TOMME DU FERME DES CARLINES**
- 22 TOMME DE VACHE DE LA BRISE D'AZET**
- 23 TOMME DES PYRÉNÉES DE FERME DE POUBEAU**
- 24 LA BAROUSSE**
- 25 TOMME DES PYRÉNÉES MIXTE DU FERME POULOU**
- 26 ETH BLU DE BAGERGUE**



LA NOSTRA TRAVESSA



- 27** RAMAT CORRONCUI
- 28** CRABAIO
- 29** TOMME FERMIERE DES PYRÉNÉES
DU POURTÉRÈS
- 30** LACTIQUE DE FERME DE LANTEIN
- 31** SERRAT DEL TRIADÓ
- 32** TORRE BLANCA
- 33** LA ROSETA DE GAVÀS
- 34** TOMME DE VACHE L'ARPOS
- 35** LACTIQUE DE LABOIRE
- 36** PALÉ DU ROUGÉ
- 37** LE MOELLOUX DU FERME DES BRUS
- 38** FERME DE ROUZE

- 39** TOMME DES PYRÉNÉES D'EYCHENAT
- 40** GEBRAT D'OBAGA
- 41** RECUIT DE CAL MAJUBA
- 42** BARIDÀ
- 43** XAICABRER
- 44** PUIGPEDRÓS
- 45** LACTIQUE LE DOURMIDOU
- 46** TOMME DE VACHE CAPCIR
- 47** TOMME VIEILLE CAL ROUS
- 48** LACTIQUE TROIS ÉTOILES
- 49** TOMME DE VACHE LA CALLOLA
- 50** TOMME DE SANT MIQUEL DE CUIXÀ
- 51** TOMME DU FERME CAN NADAL



PIRINEUS ATLÀNTICS



FORMATGES TIPIFICATS

AUSSAU-IRATI

IDIAZABAL

**TOMME DES
PYRENEES**

RONCAL

GASTAZARRA



TRADICIÓ I KAYOLARS S'enfilen turó a turó, carenejant fins arribar als primers contraforts de la serralada. Per les valls d'Etxalar i Baztán hi trobem els primers tresors en forma de llet i formatges. Quin goig topar-se amb ramats pels revolts de la carretera! Perquè ells hi eren abans que nosaltres, i als Pirineus Atlàntics es respira la convivència entre espècies. La integració del pasturatge a la vida quotidiana aporta molts valors: l'ordre del dia, la importància de la llum, les estacions, temperatures... És clar que la connexió amb el món natural és un concepte vital, i la pau, els silencis, l'observació dels seus habitants i el vincle amb els ramats ho fan palès.

El bel i les esquelles dels ramats ens duen a la reflexió. Tres denominacions d'origen (Aussau-Irati a la vessant francesa, Idiazabal i Roncal al País Basc i Navarra) poden ser la causa de la promoció i valoració del l'oví de pastura al cantó oest del Pirineu. Però feta la llei, feta la trampa: trobem també entre els formatgers molt desencant envers les tres associacions per fer-los responsables d'alimentar la indústria i no protegir els interessos dels petits productors i pastors. N'hi ha que volen el segell i el llueixen amb orgull i n'hi ha que en fugen i el troben irrellevant.

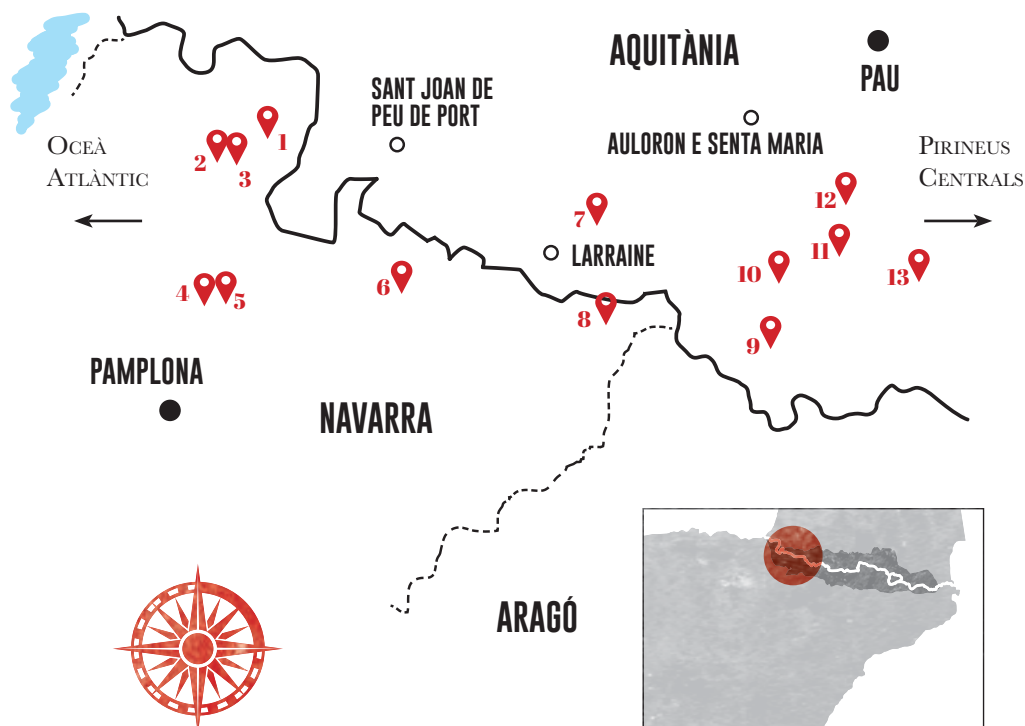
Ens hem topat amb formatges premsats, durs, grossos i majestuosos. De maduracions llargues i crostes lleses, sense fong. Perfecció, rectitud, tradició, constància... Però, com sempre, tot i la uniformitat que es respira a la zona, els qui surten de la norma també hi són presents. Cabres espavilades despunten entre les valls i algun formatge làctic, blanc, humit i fresc ens ha demostrat que en zona d'ovelles elles també hi tenen alguna cosa a dir.

Kayolars a les muntanyes, ramats transhumants, formatges de temporada, el cicle de la vida, la coherència de les estacions, la natura marca el pas, ballar al compàs de la natura. Aquí tots som *fermiers*! No es contempla la possibilitat de fer formatges sense ramat, un símptoma més de la connexió amb l'origen de tot, la tradició, l'essència que es respira en aquests paratges. La transhumància és present a les cases, les famílies se separen i la feina es divideix; ara les protagonistes, les ovelles, són dalt de la muntanya! No es contempla fer-ho d'una altra manera, l'evidència de l'aprofitament de les pastures que han estat cobertes de neu durant l'hivern és un present al qual no es pot renunciar.

Els Pirineus perden alçada fins remullar-se a l'oceà Atlàntic de forma tranquil·la. Sentim el canvi d'olors... flors de prats vius per brises marines.

La història del sabor mil·lenari transcendeix en el temps. Formatges històrics, receptes perfectes i aromes rústiques han viatjat entre generacions amb llengües diverses. Castellà, francès i basc sonen entre les valls de l'extrem atlàntic com dringoles de ramats diferents que diferencien la seva identitat.

RUTA



- 1 QUESO ECOLÓGICO DE CABRA PITTIKA
- 2 INFERNUKO GASNA
- 3 BAZTANGO GASNA
- 4 ATEKOA GAZTA
- 5 LOPERENA GAZTANDEGIA
- 6 ARRAZOLAKO
- 7 TOMME OSSAU IRATY AOC BARNETXIA
- 8 LA BORDA DEL PASTOR
- 9 TOMME DU BREBIS OSSINIRI
- 10 TOMME D'AYDIUS
- 11 TOMME VIEUX DU GAEC DU SAUCET
- 12 TOMME PUR BREBIS CASTAING
- 13 TOMME DE CHÈVRE FERME MONDOT

ERRATZU	NAVARRA
LEKAROS	NAVARRA
ELIZONDO	NAVARRA
IRAGI	NAVARRA
EGOZKUE	NAVARRA
ORBAIZETA	NAVARRA
LIGI-ATHEREI	AQUITÀNIA
BELAGUA	NAVARRA
BÒRÇA	AQUITÀNIA
AIDIUS	AQUITÀNIA
GÈRA E BELESTEN	AQUITÀNIA
ISESTA	AQUITÀNIA
HERRÈRA	AQUITÀNIA



RACES



OVELLES:

LATXES

MANECH DE CARA ROSSA

MANECH DE CARA NEGRA



CABRES:

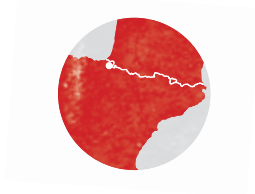
PIRINENCA

ALPINA



PITTIKA

QUESO ECOLÓGICO DE CABRA



1

NOM FORMATGERIA

PITTIKA



LLET

CRUA DE CABRA



RAÇA

ALPINA I PIRINENCA



RAMAT PROPI

SÍ NO



CAPS DE BESTIAR

50



AUTORA

PATRICIA TORNERO



PREU

20 €/kg



PES

180 g



ALTITUD

530 m



LOCALITAT

BORDA DORRATXIPIA, ERRATZU,
VALL DE BAZTAN, NAVARRA



La Patricia és una de tantes vingudes de fora, amants de la muntanya i amb intenció de viure en equilibri amb ella. És una valenta. Estimar, tenir cura i voler tirar endavant un ramat de cabres en una zona tradicionalment d'ovella és voler diferenciar-se i tenir personalitat pròpia. Com el seu formatge; una cabra negra entre ovelles blanques. Un ramat de pirinenques i alpines entre latxes.

Ella sola s'ho manega tot. Les cabres, l'alimentació, la munyida, una formatgeria impecable i un formatge espectacular que ens enamora. Com ella. S'hi van instal·lar fa només tres anys i ja ha tingut el primer ensurt. La borda Dorratxipia es troba en un indret únic i preciós, però molt a prop de l'aigua. Una nit el riu va voler ampliar fronteres i va sortir del seu cabal i es va emportar l'antic estable i unes quantes cabres. Aquest va ser el senyal que va permetre a la Patricia construir un nou estable més amunt, més gran, airejat i solejat, on les seves cabres gaudeixen del que vol dir viure i menjar a muntanya.

El formatge de la Patricia ens mostra una pasta fina, elegant, la qual no pararies mai de menjar. Aquesta suavitat es transforma en boca i dona pas a l'essència animal caprina a través de la llet crua. Un formatge valent erigit entre tradicions i una formatgera autèntica sobreviscuda a les dificultats, així és Pittika.

**“LA NATURA
MANA.”**

