

Natàlia Nicolau
Laia Pont

formatges

ELS 50 MILLORS
DE CATALUNYA





Primera edició: octubre del 2015

© Natàlia Nicolau i Laia Pont

© de l'edició:

9 Grup Editorial

Cossetània Edicions

C/ de la Violeta, 6 – 43800 Valls

Tel. 977 60 25 91 / Fax 977 61 43 57

cossetania.@cossetania.com

www.cossetania.com

Disseny i composició: Carla Rossignoli

Fotografies: Ferran Castrillo

Impressió: Leitzaran Grafikk

ISBN: 978-84-9034-370-8

DL T 1112-2015





Natàlia Nicolau i Laia Pont

formatges

ELS 50 MILLORS
DE CATALUNYA

Cossetània
EDICIONS





ÍNDEX

**CINC
CÈNTIMS
TÈCNICS**

6

**NOSALTRES
I EL PERQUÈ
DE TOT
PLEGAT**

8

**ORIGEN DE
LA LLET**

14

**CROSTES I
MADURACIÓ**

10

LLET CRUA

16

**EL FORMATGE
A CASA**

12

TIPUS DE PASTA





**CADA
FORMATGE
AL SEU
CABÀS**

18

HISTÒRICS

88

SALVATGES

138

QUÈ VOL DIR?

42

PETITES JOIES

112

MAJESTUOSOS

140

ON TROBAR-LOS

64

REBELS





NOSALTRES I EL PERQUÈ DE TOT PLEGAT

Som, per damunt de tot, dues enamorades del formatge. A partir d'aquí, gran part de la nostra vida social i professional gira al voltant del que considerem un dels majors plaers de la vida. Amb total agraïment a tots aquells que el fan possible: pastors, formatgers, vaques, ovelles, cabres i búfales, ens hem decidit a fer un recull dels millors exemplars de casa nostra.

Ens vam conèixer a la universitat cursant Enginyeria Tècnica Agrícola i fent el treball final de la carrera conjuntament vam descobrir la nostra passió. Es tractava d'un estudi sobre la realitat de les formatgeries artesanes dels Pirineus. Vam visitar moltes formatgeries i, després de conèixer els autors dels formatges i les seves particulars històries, ens vam enamorar de formatges, territori, formatgers i formatgeres i mai més ens hem desvinculat del sector.

El 2011 vam decidir fer ús de la tecnologia per difondre la informació i els esdeveniments interessants i compartir les nostres inquietuds formatgeres. Neix Blocdefor-
matges, un dels primers blocs de formatges centrats en el producte local, però també d'abast nacional i internacional, un bloc de caràcter participatiu centrat en els formatges. Volíem fer públic el que ja compartíem en privat fins aleshores. Les nostres llargues xerrades i l'expressió de les nostres opinions per fi tenen un espai més enllà de les nostres sobretaulas eternes assaborint formatges.

Per a qui es pregunti per què trobarà aquests 50 formatges en aquest llibre i no uns altres, la resposta és ben senzilla i humil: el nostre criteri ens ha guiat per fer-ne la tria. Hem volgut donar la importància que per a nosaltres té l'autoria de cada formatge i el seu indret d'elaboració. De ben segur que tots els formatges escollits es mereixen, segurament per diferents motius, una menció especial i per això han estat seleccionats.





ORIGEN DE LA LLET

D'ON SURT LA LLET?

L'origen de la llet acostuma a ser una altra incògnita ja que als consumidors finals ens és difícil esbrinar l'origen de les matèries primeres de tot allò que mengem. La llet per elaborar formatges artesans pot obtenir-se directament de la mateixa explotació on és la formatgeria (fermier o formatge de granja), o bé comprant-la a un o diversos ramaders externs a la formatgeria (definit com a artisan a França). Quan més gran és la formatgeria i més litres de llet es transformin, més ramaders es necessiten per abastir-se, el que a vegades no permet obtenir tota la llet de la mateixa zona on està la formatgeria.

A Catalunya no tenim cap terme per designar si els formatgers són fermiers o artisans, per això hi ha alguns formatgers que reivindiquen que es faci evident la diferència entre els formatgers que compren la llet a una altra explotació i els que alhora són ramaders, i tenen la llet del seu propi ramat amb un control exhaustiu de tot el procés fins a obtenir la llet.

D'altres demanen que la concreció vagi més enllà i s'especifiqui quins formatges provenen de ramats que pasturen per denominar-se formatges de pastor. S'entén que la variabilitat en la composició d'una llet d'animals que cada dia surten a pasturar a prats diferents, a diverses alçades, amb la flora d'hivern i d'estiu, no serà la mateixa que la que donen els animals estabulats que cada dia mengen el mateix pinso preparat per una casa comercial.

Destacar que aquests formatges de pastor acostumen a ser de llet crua per un motiu bastant lògic; respectar la naturalesa de la llet i reproduir el sabor i l'aroma propi de l'indret a través del formatge. A més, aquests formatges també solen madurar en caves naturals en el seu lloc de producció aportant al formatge la rusticitat i la tipicitat de cada zona, vall, casa i mans amb què s'elaboren aquests formatges singulars.





LLET CRUA

L'ESSÈNCIA DEL FORMATGE

La llet crua és aquella que no ha estat escalfada més enllà de la temperatura corporal a la qual surt dels animals lleters. Majoritàriament es refreda per conservar-la fins que no es transforma en formatge, però no serà mai sotmesa a un tractament tèrmic. Una llet crua sana és una llet plena de vida, activa, amb un sistema immunològic de primera categoria. A la qual hem d'agrair els sabors diferenciats, propis i autòctons de cada territori. Davant de la qual ens hem de treure el barret quan tastem formatges espectacularment complexos sensorialment. La que ens trasllada a les pastures dels ramats, estacions de l'any, pluges, flors i arbustos, la que és única i exclusiva de cada moment. Aquesta és la llet crua.

Els tractaments tèrmics aplicats a la llet són necessaris en la indústria per poder distribuir la llet a llocs llunyans de la seva producció i així poder-ne disposar tots a les ciutats. El tractament tèrmic més freqüent a la llet s'anomena pasteurització. Consisteix a escalfar la llet a 72 graus centígrads durant un mínim de 15 segons i elimina els possibles bacteris patògens de la llet, aquells que ens poden causar una toxoinfecció alimentària, però també limita el creixement de la flora autòctona de la llet. Per això, treballar amb llet crua implica més higiene en el maneig del ramat i l'elaboració del formatge. La llet crua és beneficiosa per a l'organisme i necessària per al procés de fermentació. Els bacteris làctics són els que fan que els formatges esdevinguin formatges. Tant és així que en els formatges elaborats amb llet pasteuritzada és imprescindible l'addició de ferments comercials perquè desenvolupin aquestes funcions.

La llet crua és nutritiva i tecnològicament superior, ens ajuda en l'elaboració de formatges, ja que, en no haver patit cap tractament tèrmic, manté intactes el greix i les proteïnes, macroelements de la composició de la llet que conformen el formatge. Els inhibidors naturals de la llet crua potencien el creixement dels bacteris beneficiosos per a la producció de formatges. D'altra banda, aquests sistemes queden inactivats amb el tractament de pasteurització i, per tant, la llet queda desprotegida davant de contaminacions per altres bacteris no desitjables.

Treballar amb llet crua vol dir respectar i entendre la natura per posar-la al nostre servei. D'una altra manera no seria possible obtenir aquests tresors anomenats formatges de llet crua. Treballar amb llet crua és una filosofia de vida i un fet valent digne de respecte i admiració.





TIPUS DE PASTA D'ON VE LA DIVERSITAT DE TEXTURES EN ELS FORMATGES?

És molta la varietat de formatges artesans que trobem al mercat, i molts són els factors que determinen aspectes i textures tan diferents. D'una banda, la crosta ens defineix la presentació del formatge, i, de l'altra, hi ha el seu tall interior. Hi ha formatges que, en tallar-los, es mostren tal com són, sense secrets, i s'escampen amb facilitat. N'hi ha d'altres que hem de cridar algú perquè ens ajudi a tallar-los, de tan fermes com són. I, finalment, alguns són també consistents però humits i es tallen sense esforç.

La coagulació és el pas principal en l'elaboració del formatge, és el pas de la llet d'estat líquid a sòlid. Perquè es produeixi aquest procés, cal desestabilitzar la caseïna, que és la proteïna majoritària en la llet. Es pot fer de dues maneres: àcidament o enzimàticament.





Quallada àcida: es pot realitzar per acidificació natural i espontània de la llet o afegint-hi bacteris iniciadors. Els bacteris lactis, autòctons i afegits, fermentaran la lactosa de la llet, produiran àcid làctic i en disminuiran el pH. En acidificar-se la llet, aquesta acabarà coagulant. Un cop obtinguda la quallada, s'emmotllarà directament i es deixarà escórrer per gravetat. Els formatges elaborats amb aquesta tecnologia solen ser de pasta molt humida i cremosa si són frescos, i trencadissa si han estat madurats.

Quallada enzimàtica: es realitza per l'addició del quall, substància que naturalment s'extreu de l'estómac dels remugants lletons i que conté enzims com la quimosina i la pepsina, que hidrolitzen la caseïna en dues parts. El trencament de la caseïna portarà a la formació de la quallada enzimàtica. En aquest cas, caldrà tallar la quallada amb lires, perquè és més ferma que l'àcida, i separar el xerigot de la massa sòlida, que esdevindrà la pasta del formatge després de ser emmotllada, premsada i salada. Les pastes resultants acostumen a ser més compactes i consistents.

També es pot elaborar una quallada mixta, mescla de l'una i de l'altra, per obtenir les pastes toves. En aquest cas, la llet és fermentada pels bacteris lactis, però també se li afegeix una petita dosi de quall, que donarà un punt de consistència a la pasta del formatge.

Aquestes diferències de fermesa en les quallades es veuran reflectides en la textura final del formatge. Hi haurà formatges de consistència elevada; pastes enzimàtiques, de consistència moderada; pastes àcides, i de consistència feble; pastes toves.





CROSTES I MADURACIÓ

LA CROSTA DELS FORMATGES ES MENJA?

El gran misteri. La major incògnita. La que amaga més secrets de totes. La que genera tanta incertesa. La crosta dels formatges. La crosta dels formatges és la seva principal protecció, el seu embolcall natural, l'embalatge amb el qual se'ns presenten, la que regula la sortida d'aigua cap a l'ambient exterior. La crosta té una funció essencial i forma part del tot: el formatge. Excepte en casos molt excepcionals (alguns formatges blaus), no existeixen formatges madurats sense crosta, ni crosta sense formatge.

En tenim de tots els tipus, colors, olors i textures. De marrons i negres a ataronjades o groguenques. Olors de sotabosc, de fong, d'herba molla, de llevat, de pa, de plàtan, fins i tot d'amoníac. De textures llises i seques a rugoses o enganxifoses i humides.

Però... qui se n'ocupa de tot això? Doncs el formatger, els llevats i els fongs durant tot el procés de maduració del formatge. La maduració és una de les fases decisives en l'elaboració de formatges: el formatge anirà perdent aigua pausadament, la qual cosa farà que la part exterior sempre sigui més seca i madurada i protegeixi la zona més tendra i humida, a l'interior. Els microorganismes que ajudaran en aquest procés seran fongs o llevats, depenent del tractament que es faci a la crosta.

Les crostes naturals permetran el creixement dels fongs a la superfície del formatge i podran arribar al consumidor final com crostes florides, amb un aspecte més rústic i emanant records del bosc després de ploure. També podran ser raspallades o, a vegades, fregades amb oli.

D'altra banda, les crostes rentades són aquelles a les quals durant la maduració se'ls ha fet successives rentades amb aigua i sal, aigua del mar o bé amb algun licor o cervesa. Tant les altes concentracions de sal com d'alcohol seleccionen la flora de la superfície del formatge, eviten el creixement dels fongs i propicien l'aparició de llevats, especialment del *Brevibacterium linens* spp, que donarà lloc a crostes més humides, de colors vermellorsos o ataronjats i olors punyents i penetrants.

En els formatges artesans, serà tota una elecció personal menjar-se o no la crosta. Totes són naturals i no ens faran cap mal, però haurem de decidir si els sabors més forts de la crosta ens aporten notes sensorials interessants o, per contra, desharmonitzen el gust global del formatge.

El que no farem mai, mai, mai serà servir els formatges sense una de les seves parts més importants: la crosta!





EL FORMATGE A CASA

COM PODEM CONSERVAR ELS FORMATGES A CASA?

El formatge és un producte viu i natural que evoluciona des que s'elabora fins al moment de consumir-lo. Tant ramaders com formatgers i distribuïdors han tingut cura de tot el procés per obtenir formatges excel·lents. Com a consumidors finals del formatge, és interessant plantejar-nos com podem seguir cuidant un producte tan delicat i, alhora, seguir gaudint-ne respectant totes les seves qualitats organolèptiques.

El lloc ideal de conservació dels formatges és un indret fresc entre 9 i 16 graus, fosc i airejat. La part menys freda de la nevera és una bona opció, o bé, durant les èpoques d'hivern i si el formatge ens ho permet, el podem deixar a fora en una formatgera. La temperatura, l'aireig i el grau d'humitat seran determinants en l'evolució dels formatges a casa. Temperatures massa baixes frenaran el desenvolupament de sabors i aromes i, en canvi, temperatures elevades no compliran la funció de conservació dels formatges i acceleraran aquests processos.

Embolicar el formatge amb paper transparent, deixant la crosta lliure perquè pugui respirar i tapant la zona del tall perquè no s'assequi, embolicar-lo amb paper microperforat o amb un drap humit i net són algunes opcions.

En tot cas, els guardem com els guardem, cal menjar-los a temperatura ambient. Així doncs, si són a la nevera, els traurem 1 hora abans de consumir-los.





Contemplem la importància de l'estri de tall per a cada formatge:

- Ganivets per a formatges de pasta premsada, que són els més durs. Aquests estris són de forma robusta i fulla llarga i gruixuda. Solen tenir el mànec i la fulla a diferent nivell horitzontal per no picar-nos els dits a la fusta o superfície de tall.
- Ganivets per a formatges de pasta tova, els de quallada àcida, o fins i tot frescos. Aquests tenen la punxa enlairada per no fer malbé la superfície del formatge i són foradats de la fulla perquè no s'hi enganxi el tall de formatge i trenquem la peça o el tall.
- Lira per a formatges blaus. La pasta d'aquests formatges és molt mantegosa i els ganivets corrents solen destrossar-la. En canvi, la lira és un estri que permet tallar el formatge amb un fil tensat i ens permet fer talls nets i precisos.

Recomanem, sempre que sigui possible, fer un tall en el qual es pugui degustar el formatge des del centre fins a la crosta. El punt de maduració no serà el mateix a l'interior que a la superfície i, per tant, el sabor i la textura tampoc.





HISTÒRICS

L'impuls donat pel sector durant les darreres dècades ha fet que, en l'actualitat, el nivell dels formatges catalans estigui notablement valorat en l'àmbit internacional, encara que Catalunya no hagi gaudit de l'etiqueta de “terra de formatges”.

La història formatgera a Catalunya comença amb receptes tradicionals com les del mató, el recuit, el formatge d'atura, el de la Vall d'Aran, el serrat o el tupí. Al segles xx i xxi la llegenda catalana conserva les receptes tradicionals i, a més, hi afegeix formatges de nova creació però amb més de trenta anys d'elaboració a l'esquena, com per exemple el Formatge Garrotxa.

Tots han sobreviscut a través del pas del temps de generació en generació. Són els més coneguts i reconeguts, els de major trajectòria temporal. Volem agrair-los la seva permanència i tradició, ja que són les bases de la nostra cultura formatgera i per això es mereixen formar la primera categoria de formatges d'aquest llibre.





CENDRAT DEL MONTSEC



FORMATGERIA: Clua

AUTOR: Jordi Conejero

LLET:



CRUA



PASTEURITZADA



RAÇA: cabra alpina

FORMA: cilíndrica aplanada

PES: 600 g

PREU: 23-25 €/kg

No es pot escriure sobre la història contemporània dels formatges artesans a Catalunya sense anomenar en Jordi Conejero. Ni a ell, ni els que com ell van decidir, al començament dels anys vuitanta, marxar de la ciutat per instal·lar-se en condicions de completa austeritat al poble de la Clua, a la serra del Montsec. Aquella visió romàntica els va portar a treballar la terra i tenir cura dels animals per a la seva autosuficiència, primer, i després per intercanviar els fruits de la seva feina per diners.

Entusiasta, proactiu, gran defensor del seu ofici, en Jordi Conejero no ha deixat mai d'evidenciar les principals problemàtiques del sector. Assumint càrrecs de gestió, com la presidència de l'Asociación de Queseros Artesanos Españoles durant anys, ha sabut traslladar més enllà de la frontera entre Catalunya i Aragó el que necessiten els formatgers per tirar endavant, difonent la seva experiència irrepetible.

El Cendrat del Montsec és un formatge emblemàtic pel seu format i, fins fa uns anys, pel seu color fosc. Amb els anys i el progrés, aquest formatge ha sucumbit a les necessitats comercials i ara s'elabora sense carbó i el seu aspecte ha virat cap a blanc. Un tall de Cendrat a la boca significa cabra pura, matisos, viatge a través del congost de Mont-rebei, una pasta de textura potent i l'expressió de la força del seu autor i el territori on s'elabora.

MARIDATGE:

l'àcidesa del Cendrat casa perfectament amb la dolçor d'una confitura de tomàquet, que eleva els seus sabors purs animals.







ETH GRAN



FORMATGERIA: Quesos de la Vall d'Aran

AUTORS: José Antonio i Òscar Tarrau

LLET:   

CRUA ☒

PASTEURITZADA ☐

RAÇA: vaca frisona

FORMA: quadrada

PES: 2 kg

PREU: 19,50 €/kg

Els germans Tarrau piquen molt amunt. Piquen tan alt que fan formatge al poble més elevat de la Vall d'Aran, a Bagergue, situat a 1.419 m d'altitud sobre el nivell del mar. Recuperant les receptes de l'àvia Genoveva, han aconseguit reproduir el que a la zona s'anomena el *tradicional formatge aranès*, un formatge molt madurat, elaborat a muntanya i, per descomptat, amb llet crua de vaca.

Eth Gran destaca pel seu format sorprenent. La seva maduració d'entre tres i sis mesos en cova natural li aporta la contundència d'un formatge respectable. La pasta friable, de color clar quan ens acostem al cor del formatge i més fosca a l'exterior, ens mostra el pas del temps. La seva crosta fregada amb armanyac, oli d'oliva i vinagre i molta feina acumulada durant la maduració acaben d'arrodonir el formatge i li aporten la personalitat final.

És l'única formatgeria de Catalunya que, per qüestions logístiques, pot gaudir de l'assessorament de l'AFFAP, associació de formatgers *fermiers* i artesans francesos, en comptes de formar part d'Acrefa, traspasant barreres polítiques i administratives. Només us direm que les vaques estan felices en semillibertat i que pasturen a França!

MARIDATGE:

un tros d'Eth Gran a la boca amb unes escares amb méu (nous amb mel)
de Viella ens farà entrar en calor a les nits d'hivern!



