

Formatges artesans

El Pirineu oriental no és terra de formatges, i encara menys de formatges madurats. El nostre bocí de país és terra de formatge fresc, i quan escau. És terra de recuits, el làctic del bisbat de Girona, i d'algun mató. El perquè a Catalunya no es fan grans formatges, grans peces madurades, com al Pirineu occidental, als Alps o a la Meseta, cal buscar-lo en la configuració del país, en el tipus d'agricultura i de ramaderia que s'hi han desenvolupat, en el tipus de bestiar i en les comunicacions.

Les carreteres han estat sempre plenes de giragoneses, però no prou dolentes per impedir el transport dels formatges frescs. Un pagès de Monteia, de cognom Ferrés i amb una cantarella immensa, però tímida, baixava cada dimarts a Besalú a vendre formatges frescs de les seves vaques.



–Ah Maria! Porto formatges!
 –Ho dic a la mare!
 –M'espero! –amb veu pacient i amb cantarella.
 –Diu que dos si us en queden sense sal –amb to sec de dinar estroncat i amb pressa per marxar.
 –Només en tinc amb sal! –impassible, però amb cantarella.
 –Doncs un i prou!
 Els elaborats amb sal aguantaven una mica més. Eren fets amb la llet bullida. Jo recordo els de Monteia, a sobre Tortellà, però m'han parlat dels d'Espinau, fets amb llet de vaca, però de l'escardalenca i poc productiva raça de l'Albera. Encara se n'elaboren, d'aquella mena de formatges frescs. Els he tastats de Castellfollit de la Roca i de Beget. Són bons, però són de llet pasteuritzada, de llet bullida de cabra. És una llàstima, perquè

El recuit

El recuit, el formatge característic del bisbat de Girona, s'ha de fer amb llet bullida per poder aprofitar totes les proteïnes de la llet. A diferència de la majoria de formatges, no hi ha xerigot, sèrum –és a dir, pèrdues–, perquè queda integrat en el producte acabat. En el recuit és de llei bullir la llet, ja que el volum de formatge obtingut és equivalent al de la llet usada, com en el iogurt. Penseu que l'única proteïna present en un formatge fet amb llet crua és la caseïna, que és insoluble. Al xerigot hi han quedat les proteïnes solubles: lactoalbúmines i lactoglobulines, que només es precipiten si han sofert un procés tèrmic de pasteurització. Un recuit de Girona respecta poc l'etimologia: *recuit* és 'cuit un altre cop'; això és, després de fer un mató, per exemple, prendre el xerigot i bullir-lo per fer coagular la resta de proteïnes làcties. D'aquest subproducte recuit, a Itàlia en diuen *ricotta*, i a les Espanyes, *requesón*.

quan la llet arriba a una certa temperatura perd moltes aromes. Fixeu-vos que els grans formatges d'arreu del món són elaborats sempre amb llet crua. Això de la llet pasteuritzada és cosa de la indústria.

Per què us penseu que es fan tants de formatges «artesans» amb llet pasteuritzada? Perquè tenen menys pèrdues i perquè es poden fer amb llets molt ordinàries que qui sap d'on provenen. S'hauria de prohibir que els formatges elaborats amb llet pasteuritzada es comercialitzessin com a artesans.

Manel Marcè, del Mas Marcè de Siurana d'Empordà, ha recuperat els autèntics recuits de tupí de l'Empordà. Els fa amb herbacol, card de formatjar (*Cynara cardunculus*), i llet d'ovella ripollesa, poc productiva. A més, elabora formatge envellit amb llet crua, molt semblant al *pecorino*. Casimir Puigdevall, de Mas Farró de la Vall de Bianya, elabora serrat de llet crua, envellit i deliciós.

Potser hauríem estat terra de formatges. I potser no hem estat terra de formatges perquè ja els estava bé que l'ovella ripollesa i la fagina fossin races poc productores de llet, però molt rústiques, ja que el que interessava era poder fer una transhumància sense problemes de les planes de l'Empordà i del Pla de l'Estany fins al Ripollès o la Cerdanya.