

Formatges: Garrotxa

Les comarques gironines no són terra de formatges. Ara se'n fan pocs, en el passat se'n van fer no gaires més i, pel que es veu, els ramaders no tenen pas gaire predisposició a caseificar la llet i obtenir-ne un alt valor afegit amb la venda de formatge. Ja s'ho faran; després que no es queixin. A les comarques gironines, històricament hi ha hagut cinc demarcacions formatgeres, corresponents a sengles productes làctics: recuit, mató, serrat o d'ovella, brossat i formatge tendre de cabra. El recuit, a l'Empordà, la Garrotxa, el Gironès i el Pla de l'Estany. El mató, a la Selva. El formatge tendre de cabra, a la Selva interior, i el serrat i el brossat, a la Cerdanya, al Ripollès i a la Garrotxa Occidental, que coincidien amb la Muntanya o comarca d'Olot abans no annexionés la Garrotxa i n'adoptés el topònim.

Tret del serrat, pirinenc o de muntanya, els formatges són tots de tall tendre. Per ser fets i menjats, generalment amb sucre o mel.

El 1980, quan Enric Canut i Francesc Navarro van fixar el mapa històric a *Els formatges a Catalunya*, obra canònica i mai igualada, editada per Altafulla, encara no havia començat el moviment anomenat *neoruralisme*.

Els neorurals van néixer cinc minuts més tard. O l'endemà mateix, un cop llegides i enteses la passió, la filosofia i les bones maneres transmeses per Canut i Navarro. Es van establir en masos i nuclis abandonats, o gairebé, de la Garrotxa, especialment de la part que mena cap al Vallespir i que va ser annexionada un tros per l'Alt Empordà i l'altre pel Ripollès, i en zones interiors de la Selva. Van treballar. Els interessaven les cabres, un bestiar de bon conduir, perquè s'espavilen bé per trobar menjar en qualsevol bardissa.

Van començar a fer formatges o a fer el que bonament podien. Alguns van començar a treballar sota l'advocació dels dos autors esmentats. A la Garrotxa els va sortir un formatge de pasta tova madurat. Van començar amb llet de cabra; després no es van estar de muntir vaques, sempre molt més productores làctiques que les cabres.

Aquell formatge tou tenia la pell florida, una escorça llisa o arrugada de color beix, que forma una crosta llisa o arrugada també d'un color cru o ivori.

El sabor era nítid, cremós i suau. Aquesta descripció correspon a l'estàndard actual del Garrotxa. Es tracta d'un formatge reconegut arreu del Principat i, fins i tot, de l'Estat. I tanmateix, ja no es fa enlloc de la Garrotxa.

N'hi ha productors a Osona, al Ripollès, al Bages, al Berguedà, al Vallès Oriental, a l'Anoia, a la Conca de Barberà, al Garraf, al Baix Ebre, al Baix Penedès, al Pla d'Urgell, a l'Urgell... Si en queda algun a la Garrotxa, el desconec.

El Garrotxa autèntic, si és que existeix, hauria de ser de llet de cabra, però molts solen usar llet barrejada, perquè de llet de vaca n'hi ha tot l'any en abundància. Com tot gran formatge per madurar, per fer-lo s'hauria d'usar llet crua i no pasteuritzada, perquè conserva millor les virtuts organolèptiques del bestiar. Uns en diuen fortor; d'altres, la naturalesa intrínseca del producte.

I a la Garrotxa per què no es fa Garrotxa? De qui és culpa? De l'Administració, perquè no ha engrescat prou els ramaders? Dels ramaders, que es passen el dia reclamant sortides i valor afegit per als seus productes? Dels consumidors, per provincianisme?.



DUIKANS