

Turisme lacti a l'Empordà

Els productes d'elaboració làctia mostren la cadena d'autenticitat d'un territori: la llet que s'utilitza per elaborar els formatges prové dels animals que pasturen i s'alimenten en el paisatge. Per tant, el formatge resultant transmet el «gust» del territori. Aquest article és part d'un projecte que analitza les relacions entre el formatge, la gastronomia i el turisme a l'Empordà, finançat per la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge - Sant Antoni de la Universitat de Girona.

Text i fotos > FRANCESC FUSTÉ FORNÉ, doctor en turisme i comunicació

Els formatges reflecteixen l'autenticitat i la identitat cultural i natural d'una regió. Durant segles, aquesta elaboració s'ha vist limitada a un àmbit familiar, principalment com una fórmula de conservació de la llet i com un producte distintiu del comerç regional. Durant la segona meitat del segle xx, però, el desenvolupament dels turismes alternatius i la revaloració consegüent de les activitats tradicionals han provocat una progressiva visualització de l'elaboració artesanal d'aliments, com per exemple el cas dels productes lactis i els seus derivats.

En aquest context, la motivació dels turistes vers la producció artesanal de formatges no només es relaciona amb el turisme gastronòmic, sinó que inclou factors d'atracció vinculats al turisme cultural (per exemple, les receptes o les tècniques d'elaboració), el turisme natural i rural (el paisatge on viuen els animals dels quals s'obté la llet) o el turisme urbà, si es degusta un formatge regional en un establiment de restauració. Sigui com sigui, els formatges són un producte apreciat tant pels seus processos d'elaboració com pel tipus de llet utilitzada i, evidentment, per les seves formes, textures i sabors.

Font d'autenticitat

En relació amb el turisme, les pràctiques i experiències associades al

turisme lacti i el turisme formatger representen una eina per al desenvolupament local, una font d'autenticitat i un recurs turístic que promou el respecte per l'entorn, la cultura rural i les tradicions ancestrals.

A les comarques gironines, el Mercat del Lleó de la ciutat de Girona pot entendre's com el principal punt històric de venda i distribució dels productes locals. Aquí s'hi troben algunes parades que disposen d'una oferta de formatges i derivats que estan elaborats a les terres gironines. En concret, els formatges de l'Empordà hi ocupen una posició destacada. No cal dir que les característiques culturals i naturals de l'Empordà la converteixen en una regió de referència dins de Catalunya, amb una oferta gastronòmica, cultural i turística que mostra l'estreta relació entre el territori, les formes



>> Taller de recuit al Mas Marcè de Peralada.

de vida i les persones que l'habituen. Sense anar més lluny, la marca de garantia Productes de l'Empordà destaca el ricuit i el recuit de drap com a productes estrella de la gastronomia empordanesa.



>> Formatges a la venda al Mercat de Girona.



>> Tast de formatges al Mas Marcè.



>> Un ramat d'ovelles ripolleses a Jafre.

La comercialització directa vol dir conèixer les persones que elaboren els formatges

Els productes lactis i els seus derivats a l'Empordà es caracteritzen per una oferta de formatges frescos que progressivament s'està obrint cap a altres productes que, tot i ampliar la tradició formatgera de la zona, mantenen el seu caràcter artesanal. Aquesta diversificació incorpora l'elaboració de formatges amb maduracions més llargues, però també adaptacions del recuit cap al flam o el pastís, o productes com la mozzarella catalana. Entre els elaboradors de productes lactis i de formatges que es troben localitzats a les dues comarques empordaneses, destaquen la Granja Sués a Vilanova de la Muga, La Búfala de l'Empordà a Palau-saverdera, Làctics Pauet a Jafre, Làctics Tramuntana a Cabanelles, Recuits de Fonteta a Fonteta, Recuits de l'Empordà (Mas Marcè - Ecolàctics Peralada) a Siurana d'Empordà i Recuits i Formatges Nuri a Ullastret.

Promoció i venda directes

Tot i la varietat en l'origen de la llet utilitzada (d'ovella, de cabra, de vaca o de búfala), la promoció i la venda directes són un factor comú en la majoria dels productors, ja que permeten associar els aliments a l'entorn on es produeixen, i confereixen als productes el sentit del *terroir*, com deia Josep Pla, del paisatge a la cassola. La comercialitza-

>> Un ramat de vaques a Cabanelles.

ció directa vol dir conèixer les persones que elaboren els formatges, la qual cosa és un dels elements més simbòlics de la cadena de transmissió de l'autenticitat, i és visible també a través de les visites guiades. El fet que el consumidor pugui comprar el formatge de les mans de la persona que pastura les cabres, la que va fer aquell primer recuit fa unes quantes dècades, o la que cada dia transforma la llet en formatge, és sense dubte un valor afegit.

En el context de les produccions formatgeres de l'Empordà destaquen els distintius Girona Excel·lent que l'any 2018 es van atorgar al recuit de Fonteta com a millor recuit de drap, i al formatge marí de Mas Marcè com el millor formatge tou d'ovella, que, elaborat a partir de llet crua d'ovella ripollesa i salat amb aigua de mar del cap de Creus, és una clara combinació de mar i muntanya, reflex de l'Empordà i de la Costa Brava.

Actualment, entre els productors mencionats, només Mas Marcè consta com a elaborador visitable en el catàleg de les experiències enogas-

tronòmiques del Patronat de Turisme Costa Brava Girona. Aquest productor destaca per tenir un triple objectiu en el procés d'elaboració dels seus productes, la qual cosa s'observa també en altres productors: la recuperació de l'ovella de raça ripollesa, la valoració del recuit de l'Empordà i la utilització del quall vegetal herbacol. Aquests elements responen al binomi medi físic - medi humà i reflecteixen el patrimoni cultural i natural de l'Empordà, que s'acaba transformant en un producte culinari com és el recuit.

Finalment, no es pot oblidar el paper d'Internet i les xarxes socials en la difusió i promoció dels productes agroalimentaris locals. Així, en casos com l'elaborador Recuits i Formatges Nuri, la visita a l'obraador es troba referenciada com una experiència en alguns llocs web. Aquesta presència digital s'ha de continuar incrementant per tal de poder reforçar les iniciatives que ja es projecten des dels organismes de gestió i promoció del turisme a les terres gironines.

