

REPORTATGE GRÀFIC: JORDI S. CARRERA



La III Fira del Formatge de Lladó, a l'Alt Empordà, gran referent del món dels formatges catalans (1998).

Formatges catalans i formatges gironins

Jaume Fàbrega

Els Països Catalans —en comparació amb d'altres països, com França— no són una potència en el camp dels formatges; tot i que se n'han produït, i encara se'n produeixen, alguns d'excepcionals, que val la pena de conèixer.

Pel que fa a les comarques de Girona, en allò que pertoca a aquesta producció, han tingut tradicionalment dues zones formatgeres:

1) La muntanya i el Prepirineu (que inclou la Garrotxa) on hi ha un domini dels formatges de vaca, si bé els veritablement tradicionals són els formatges d'ovella i, especialment, el serrat.

2) La plana (l'Empordà, la Selva...) on tradicionalment s'elaboraven formatges frescos d'ovella, sobretot el recuit i, més parcialment i més modernament, de llet de vaca.

En la nostra cuina antiga i medieval el formatge és més utilitzat, fins i tot, que en l'actual; des del «bon formatge d'Aragó» —expressió que fa servir Robert de Nola, autor del *Libre del coch*, manual culinari del segle XV al «formatge fonedor» i fregit, de cabra, el mató, fins al formatge ratllat. Amb formatge es feien plats salats i dolços i, a més, era una menja habitual a la taula (més com a entrant que com a postres, llevat que formés part d'un dolç), i també per esmorzar i berenar.

És de doldre que alguns governs autònoms (i especialment a Catalunya) no hagin fet pràcticament cap activitat en pro de la definició, tipificació i difusió dels formatges autòctons. Aquest treball s'ha fet, però, en part al País Valencià (amb edició de cartells i fullets) i a Menorca, amb la definició de la denominació d'origen Maó (oficialment «Mahón»).

Aquesta llista que us proposem, per tant, en algun cas (ja que parlem, exclusivament, de formatges tradicionals), és una esquila quasi mortuòria... Tot i que també, sortosament, apareixen noves iniciatives de gent –normalment neorural– que torna a produir formatges, sovint de gran qualitat (al Berguedà, al Montseny, a l'Empordà, a la Garrotxa...) o que intenta tornar a posar a punt mètodes tradicionals de quallar la llet amb herbacol (com a la Garrotxa) o a recuperar el tradicional motlle gironí de terrissa de la Bisbal, de forma semiesfèrica (com una escudella amb forats). A la muntanya, però, es feien servir uns antiquíssims motlles de fusta (com hem pogut veure a Josa de Cadí).



Formatges tradicionals... i algun de nou

En aquesta llista, només esmentarem els formatges que, d'una manera o altra, encara es poden trobar. No inclourem els industrials no tradicionals (alguns d'excel·lents) ni les diverses elaboracions neorurals, sovint remarcables (amb herbes, amb all, de cabra, en oli), de comarques com el Pallars, Osona, la Garrotxa, l'Empordà, el Vallès, el Ripollès, la Cerdanya, el Berguedà, el Pla de l'Estany, així com al País Valencià i a Catalunya Nord.



Catalunya

Serrat d'ovella

Fou el gran formatge del Pirineu català, des de la Ribagorça (i Andorra) fins a l'Alta Garrotxa i el Ripollès. Malauradament, gairebé cal parlar en passat. És un formatge consistent i atapeït («serrat»), blanc, amb escorça natural, aromàtic i de gust potent. Era el formatge que, de petit, jo havia tastat al Pla de l'Estany, ja que el portaven els pastors del Ripollès (i concretament de Queralbs i el Serrat) que hi «tancaven» les ovelles a l'hivern.

He vist elaborar aquest formatge, a la manera tradicional, a Josa de Cadí, a casa d'uns pastors. L'home munyia les ovelles de bon matí i la dona elaborava, alhora, el serrat i el brossat.



Varietats de formatges artesans elaborats a Girona

Varietats més corrents de formatge, tots elaborats als masos o ja més industrialment

Formatge de llet crua, «serrat de vaca»

Formatge tradicional de pasta serrada, amb un gust suau però intencionat. Té un format cilíndric, que recorda el tradicional motlle o formatgera catalana de fusta.

Es presenta, en general, en peces d'1,500 kg.

No és habitual anomenar-lo «serrat» –de fet, aquesta denominació s'hauria de limitar al de llet d'ovella.

Formatge de llet pasteuritzada

Similar al serrat de vaca, però elaborat amb llet pasteuritzada. Té un color més clar i un gust més suau.

Es presenta en peces de 2 kg, d'1 kg i de 1/2 kg, segons l'elaborador. Aquests formatges, segons el grau de maduració, es poden ratllar o fondre, tot i que normalment es prenen frescos o tendres. En aquest darrer cas és un formatge cremós, d'un color groc pàl·lid i a vegades d'un gust lleugerament salat.

Se sol elaborar en una fanzella o formatgera cilíndrica.

Aquests formatges es troben a l'Empordà, el Gironès, etc.

Recuit

Llet quallada, normalment d'ovella (Camós, Pla de l'Estany), però també de vaca (Canet d'Adri i Llagostera, al Gironès; la Selva; l'Empordà...) i, fins i tot, de llet de cabra (Ullastret, Corçà, a l'Empordà). Presentat en una olleta de terrissa o de vidre, o bé en una terrina de plàstic. Se n'elaboren al Pla de l'Estany, l'Empordà i la Selva. S'ha de consumir fresc i guardar a la nevera –no pas més de 4 o 5 dies, en general. El recuit –i també el mató– sempre han estat populars a la ciutat de Girona: qui més qui menys recorda els que tradicionalment se servien a la Granja Mora, de la Cort Reial. Cal distingir el recuit pròpiament dit –ara, de fet, una llet quallada, però abans, com el brosat, fet amb el xerigot rebullit, amb l'afegit, opcionalment, de llet–, de la simple llet tallada (amb llimona, vinagre, etc.) que es feia popularment a les cases. Al Pirineu, Menorca, etc., s'anomena brosat a un producte similar, i recuita, a Eivissa.

Recuit de drap

Una de les tradicionals elaboracions del Baix Empordà, descrita molt elogiosament per Josep Pla. Es presenta, en general, en un drap individual de cel·lulosa. El líquid que destil·la és el propi. Dura 4 o 5 dies a la nevera. Es pot degustar sol o bé amb mel, sucre o canyella.

Formatge fresc de motlle

Es presenta en un característic motlle troncocònic de material plàstic, a l'estil dels formatges dits de Burgos, que pesen de 450 a 500 g i 2 kg. És, però, un producte diferenciat, sense sal, amb un gust lactic franc i directe. Excel·lent per menjar sol, com a esmorzar o postres, i per a fer pastissos. Alguns l'anomenen mató, si bé el mató tradicional era de llet de cabra i amb un format i emmotllat diferent. El de vaca s'elabora a Girona.

També al Gironès i la Selva s'elabora un formatge de llet de vaca fresc, cremós i mantegós, de menys d'una setmana de maduració. Sol presentar una textura elàstica, més ferma que la del formatge fresc.

A l'Empordà (a Biure, per exemple) es fa un formatge fresc sense sal ni conservants, amb un 26% de matèria grassa.

Formatge cremós

Un formatge amb àcid làctic, d'un gran consum a Europa, ja que recorda l'*speisequark*. Es guarda, a la nevera, fins a 21 dies. Es pot menjar per untar sobre pa o torradetes, o com a postres. Es presenta en cassoles i en les varietats següents: amb fines herbes, amb pebre, amb all, amb anxova de l'Escala, amb ceps, amb salmó fumat i amb confitura (de móra, de maduixa, de préssec i d'albercoc).

També es presenta en barreta de 225 g, de 2 x 5 cm de diàmetre o en altres formats.



Iogurt

Es tracta de iogurts artesans, que es presenten –com és habitual– en pots individuals. Sense additius ni colorants i, teòricament, elaborats només amb llet fresca i ferments làctics (atenció: n'hi ha algun que sembla artesà, per exemple el de la Garrotxa, i conté llets industrials en polvres). Té el gust i la textura dels autèntics iogurts d'abans, llevat que continguin aromatzants o fruites (llimona i maduixes).

Formatges similars, tant de llet crua com pasteuritzada, s'elaboren amb ovella, cabra o barreges de llet.

Citem-ne alguns, a part d'algun recuit o mató, ja esmentats.

Formatge fresc de cabra

Se sol presentar en un format cilíndric (com el serrat) en algun cas amb marques del motlle emprat. També es fa servir el típic format cilíndric tubular, propi dels formatges de cabra francesos.

Formatge madurat de cabra

Algun formatger el presenta com a «formatge gras» (50% de matèria grassa). Es fa amb llet pasteuritzada. Se n'elabora, per exemple, a Corçà (Baix Empordà), a Mieres, Sant Miquel de Campmajor i Porqueres (Pla de l'Estany). En algun indret (Pla de l'Estany i Garrotxa), aquest formatge adquireix una escorça florida, resultat de la maduració –normalment un mínim de 4 setmanes, però pot arribar a 2 mesos i més–, en una cova natural o en un ambient humit (normalment a uns 10° de temperatura i amb un 80 o 90% d'humitat relativa). Es pot presentar així mateix o recobert amb fulles de castanyer (com veiem en algun formatge francès). Té un gust suau, una mica àcid. El color blanc intens denota la llet de cabra.

Formatges de cabra aromatitzats

Igual que hem explicat amb els formatges de vaca, se'n fan de llet de cabra aromatitzats amb pebre, fines herbes, etc.

Formatges de llet d'ovella

Hi ha elaboracions i formats similars: recuits, formatges frescos, tendres, madurats, tipus serrat i d'altres.



Actualment el serrat s'elabora, comercialment, a Osona. Algú altre també empra aquest nom però emprant llet de vaca, cosa que és un atemptat a la tradició.

Formatge de tupí

Es tracta d'un formatge originalíssim, que s'elaborava amb les restes del formatge serrat, afegint-hi, en un tupí (una mena d'olla de terrissa o ansat), aiguardent, brandi, licor, etc. Madura amb fongs, adquireix una consistència totalment cremosa (per untar sobre el pa) i un perfum molt particular. Se'n fan versions modernes, a Andorra, al Pallars, a la Cerdanya, etc., partint d'altres formatges.

Tronxon

Comarques del sud, així com Terol (Tronchón) i País Valencià (Maestrat). Elaborat amb llet de cabra i ovella. Cilíndric, amb les cares en forma de volcà (té una depressió o cràter

interior), i a vegades uns dibuixos fruit del motlle tradicional de fusta. Pes variable, de 0,5 a 2,5 kg. Blanc, amb ullets però atapeït. De gust intens, una mica picant i àcid, té una textura mantegosa i amb sabor de llet fresca de cabra. Es pot consumir tant fresc com madurat. Un formatge il·lustre, del qual, segons sembla, parla Cervantes.

Tendre de cabra

Formatge fresc, petit i arrodonit, de consistència tova i gust fresc i salat, de color molt blanc. Es fa a les comarques centrals de Catalunya. Sovint de producció neorural. Se'n fan de madurats, recoberts amb cendra, amb florit natural, etc. Aquests formatges tenen una gran expansió, també a la Catalunya Nord i al País Valencià.

A les comarques de Girona i al Montseny hi té una presència important i, actualment, podem dir que és un dels més corrents de la Garrotxa, el Pla de l'Estany i l'Empordà.

Fires i concursos de formatge

Per a la difusió dels formatges artesans són importants les fires, mercats i concursos. Al Pirineu destaquen les fires de la Seu d'Urgell o Tuïr, a la Catalunya Nord. També destaca alguna jornada organitzada per l'Escola d'Hostaleria Sant Narcís, de Girona (per exemple, el 15 de febrer de 1986). Al pla destaca, per damunt de tot, la Fira del Formatge de Lladó. La seva primera edició va tenir lloc l'any 1977, el 15 de setembre. Aquesta Fira, que atreu molts visitants, té l'organització de l'Ajuntament i la col·laboració d'ACREFA (Associació Catalana de Formatgers Artesans). Es basa en una antiga tradició de mercat de formatges d'aquesta vila de l'Alt Empordà, situada als peus de la Mare de Déu del Mont, no lluny del Pla de l'Estany i de la Garrotxa: zones, com hem vist, amb masies productores de formatges tradicionals. L'any 1997, en el marc d'aquesta fira (14 de setembre), va tenir lloc el 1r Concurs de Formatges Artesans de Catalunya.

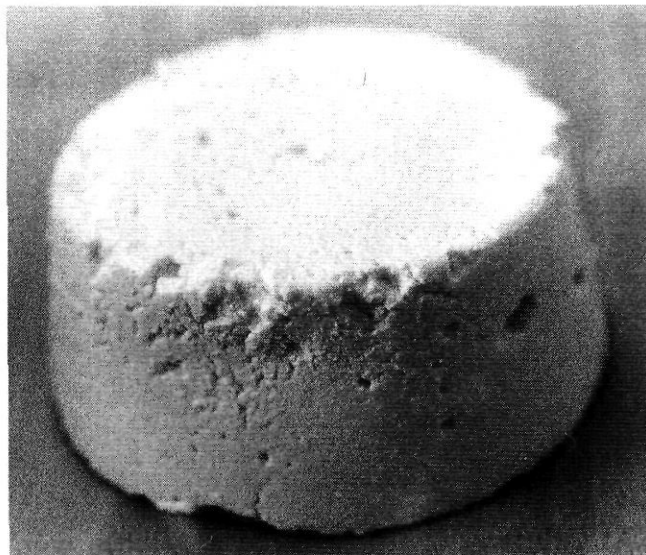
S'hi varen tenir en consideració cinc tipus de formatges catalans, que podien procedir —encertadament, segons les bases— de tots els països de llengua catalana:

- formatges frescos
- formatges de cabra, pasta làctica
- formatges de cabra, pasta enzimàtica
- formatges de vaca
- formatges d'ovella

Per a cadascun d'aquests tipus es varen atorgar sengles Diplomes —d'or, d'argent i de bronze—, amb un jurat constituït per diversos professionals i periodistes.

Aquesta Fira i Concurs, sens dubte, ha de ser un gran referent del món dels formatges.





Varietats de formatge presentades a la III Fira del Formatge de Lladó, el 20 maig de 1998.

Tendre de vaca

Un formatge fresc, de forma arrodonida i plana, que encara s'elabora a la Garrotxa (no té res a veure amb l'anomenat «garrotxa», de cabra, que en realitat es fa al Pla de l'Estany). Blanc, pasta esmicolable, de gust de llet fresca. Uns 500 g de pes.

Hi ha, però, uns formats més petits, que corresponen a la tradicional formatgera de terrissa. Aquest formatge es venia habitualment al mercat de Banyoles, i procedia de la Garrotxa o de Serinyà. Malauradament, el podem donar per perdut. Tenia un exquisit gust de llet fresca, i calia menjar-lo al cap de molt pocs dies de la seva elaboració, ja que de seguida feia una crosta groguenca, possiblement no pensada per madurar. Actualment en aquesta zona es fan també excel·lents recuits i formatges de cabra o de vaca, però que, malauradament, ja no corresponen a aquesta elaboració tradicional, ni pel gust ni per la presentació (sovint en terrina de plàstic, molt higiènica però que pertorba del tot el concepte i el bouquet tradicionals, inigualables). Aquest formatge de què parlem no està recollit en cap repertori corrent, ni tan sols a l'excel·lent obra d'Enric Canut sobre els formatges catalans (que, per cert, ja té uns quants anys).

Mató

Es fa a les comarques centrals de Catalunya fins a la costa oriental, llevat de les comarques de Girona. Par-

lant en general, és clar: en alguna zona també trobem aquest producte, i ara, de fet, és ben corrent. El mató apareix ja en els receptaris medievals. Originàriament, a molts llocs, es feia de llet de cabra, sense sal. També es fa amb llet de vaca, o amb una barreja. Es presenta en diversos formats, normalment circulars i amb un característic dibuix fistonejat del motlle.

Es tracta d'un dels formatges frescos més originals, ja que no conté sal, cosa que sol ser corrent. El podem considerar parent d'alguns dels grans formatges frescos mediterranis, que es troben d'Itàlia a Croàcia, de Grècia al Marroc: *brocciu* cors, *ricotta* italiana, *brousse* o *brossa* provençal, «servilleta», «Cervera» i «Puçol» valencians, *anari* xipriota o *mizithra* grec.

També hi ha elaboracions industrials («Ato», etc.), d'un gust i una textura ben diferents. Han de concórrer, però, amb els anomenats formatges frescos estil Burgos, a parer meu menys interessants (ja que contenen sal i, per tant, no són aptes per a consumir amb mel, sucre, etc.). Però les multinacionals espanyoles dels formatges, també en aquest terreny, imposen els seus criteris de desnacionalització; fins i tot les formatgeres catalanes ara elaboren tota mena de sucedanis dels anomenats Burgos, i cada cop menys els formatges autòctons.

No madura, i per tant, és un formatge fresc que s'ha de consumir màxim al cap de dos dies. És un for-

matge que se sol menjar amb mel («Mel i mató»), amb sucre, amb confitures; pot ser la base d'excel·lents plats i pastissos, com la medieval flao-na, com encara s'elabora a Morella i, en forma de pastís, a Eivissa (flaó)... i fins a Còrsega (*fiadone*) o a Occitània (*flazona*), Itàlia i Xipre.

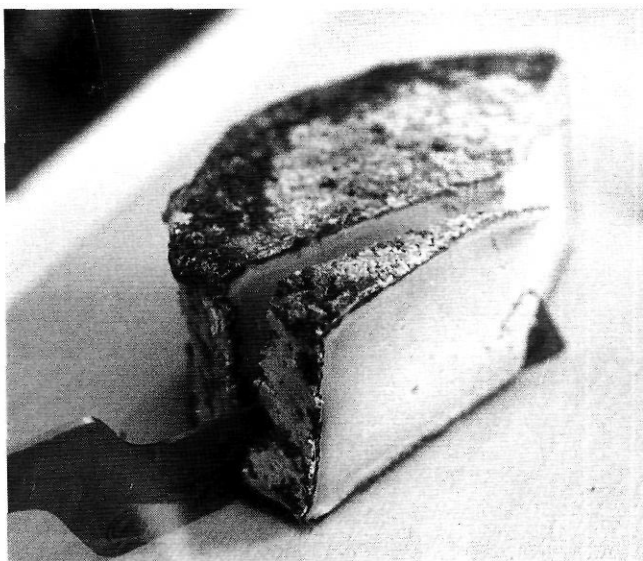
Recuit

Llet quallada d'ovella que, originàriament, es feia amb el xerigot del serrat. Ara es fa amb llet d'ovella i fins de cabra, però generalment de vaca, i es presenta en una olleta. Té, per tant, una consistència molt més cremosa que el mató, més similar al iogurt (sobretot al iogurt grec d'ovella, que també es menja amb mel). Es tracta, doncs, d'un dels productes làctics més originals d'Europa: una autèntica joia que caldria respectar i donar a conèixer.

És propi de les comarques de Girona, de la muntanya a la costa. Això pel que fa al recuit original, si bé actualment també es fa, com deïem, de vaca, d'ovella i, fins i tot, de cabra.

La diferència fonamental amb el mató és que el recuit actual conserva el xerigot d'elaboració, i per això és més fluid, és a dir, que, necessàriament, s'ha de menjar amb cullereta, posat en una olleta o terrina (exactament com el tradicional iogurt grec d'ovella, que també es menja amb mel).

En altres països mediterranis hi ha noms i productes similars: *requesón*



A la Fira es van atorgar diplomes a formatges de cabra, de vaca i d'ovella.

espanyol, *cuajada* o *mamiya* basca, *ricotta* italiana... El quall tradicional és la flor de carxofera borda o silvestre, anomenada, segons les comarques –del Pla de l'Estany a l'Empordà–, *presó*, *preó*, herba presonera, herba de formatjar (Mallorca). Aquesta planta, que és pròpiament un card, encara es veu en alguns marges. Actualment, però, hom sol fer servir qualls químics o d'una altra mena. Fins i tot, per quallar la llet a casa mateix, es fa servir suc de llimona... o una aspirina!

Teòricament, el recuit (almenys segons l'etimologia del mot) es feia amb el xerigot resultant d'elaborar el formatge.

Recuit de drap

També hi ha «recuits de drap» –sobretot propis del Baix Empordà– però en aquest cas es tracta més aviat de matons. En efecte: el recuit es penja d'una coixinera –un procediment que retrobem a Menorca i a d'altres indrets, com a Sardenya– a fi d'extreure'n el sèrum o xerigot. Les pageses els venien penjats a la nansa d'una cistella. Josep Pla i altres autors empordanesos n'han evocat la seva exquisidesa.

Brossat o brull

També producte de l'ebullició del xerigot. S'elabora al Pirineu (Vall d'Aran, Pallars...), a les comarques meridionals de Catalunya, així com al País Valencià (brull o brullo) i a

Mallorca i Menorca (brossat). S'hi fa servir llet d'ovella o de vaca.

A la Catalunya Nord es fan uns formatges similars, de cabra, d'ovella i de vaca, frescos i madurats, molts, com al Principat, de producció artesanal neorural. No obstant això, hi ha una mena de matons o formatges frescos tradicionals anomenats *formatjons*.

Formatges industrials

No podem deixar d'esmentar els formatges industrials. D'aquests destaquen els produïts per Cadí a l'Alt Urgell. Solen ser, desgraciadament, formatges no tradicionals, d'imitació dels «de bola» o holandesos, en barra, del tipus occità «Pirineus», etc. Ben curiosament, han obtingut suposades denominacions d'origen atorgades per la Generalitat.

En d'altres comarques, com la Selva, l'Empordà, la Garrotxa, etc., s'elaboren formatges –de llet de vaca, de cabra o una mescla d'ambdues– que solen portar el nom de la comarca, però no són tradicionals, cosa que no vol dir que no siguin excel·lents.

Cal dir que hi ha formatges anomenats equivocament «artesanals», i que solen trobar-se a moltes fires alimentàries que pul·lulen arreu de les comarques, són formatges pràcticament industrials (a vegades fets amb sobrants làctics). I que d'altres que es presenten com a «tradicionals» –de cabra, d'ovella o de vaca– són produccions noves,

que en algun cas podem qualificar de neorurals. En algun cas imiten produccions d'origen francès: formatges amb herbes i all, formatges cremosos per untar, etc. Alguns d'aquests productors, avui, també elaboren iogurts, tant naturals com aromatitzats.

Una curiositat que he pogut comprovar: també s'elaboren formatges de format rodó (com el manxego), especialment frescos, a Castella, però amb l'etiqueta en català i amb denominacions comarcals o locals (Girona, etc.), que se solen vendre a les parades dels mercats setmanals.

Malaauradament, en canvi, algunes formatgeries, sigui de l'Alt Urgell a la Cerdanya (Llívia), no han pogut subsistir, malgrat l'excel·lent primera matèria de què disposaven.

Vall d'Aran

Acabem amb la Vall d'Aran, territori occità inclòs a Catalunya. Hi trobem formatges similars als ja descrits: el serrat, el brossat i el tupí. Pel que fa al *formatge nère* (formatge negre) de llet de vaca, com quasi tots els de la Vall d'Aran, és d'elaboració industrial, similar al tipus «Pirineus» occità. És un formatge madurat, semisec o sec, de pasta consistent i flexible, groguenca, amb un lleuger gust de fumet. No s'ha de confondre amb el «Pirineus» d'ovella, d'escorça groguenca, equivalent al serrat.

Jaume Fàbrega és historiador de la cuina catalana