

Cossetània Edicions

RAMON ROSET I MORERA

FORMAT

GERIES

ARTESANES

DE CATA



LUNYA

Rutes per 93 obradors



FORMATGERIES ARTESANES DE CATALUNYA

RUTES PER 93 OBRADORS

RAMON ROSET I MORERA

Cossetània
EDICIONS



Primera edició: novembre del 2019

© del text i de les imatges: Ramon Roset i Morera

© d'aquesta edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C. de la Violeta, 6 - 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició: 3 x Tres

Impressió: Anman Gràfiques del Vallès

ISBN: 978-84-9034-876-5

DL T 1275-2019

*A l'Ona i el Nil,
les persones que més m'estimo d'aquest món,
pel seu suport incondicional,
la seva col·laboració i la seva paciència.*

Agraïments:
Florenci Bayés
Jaume Pallàs
Caseus Afinadors

ÍNDEX

INTRODUCCIÓ	9
CONCEPTES BÀSICS DELS FORMATGES	11
LA DEGUSTACIÓ DEL FORMATGE	14
ELS ACOMPANYAMENTS DEL FORMATGE	17
MARIDATGE AMB VINS, ESCUMOSOS I CERVESES	21
PRINCIPALS FIRES FORMATGERES DE CATALUNYA	24
RUTES DE LA CATALUNYA DELS FORMATGES	27
RUTA #1: ALT PIRINEU	29
RUTA #2: VIA LÀCTIA	63
RUTA #3: OSONA – RIPOLLÈS – GARROTXA	111
RUTA #4: GIRONA – COSTA BRAVA	169
RUTA #5: TERRES DE PONENT	197
RUTA #6: BAGES – VALLÈS OCCIDENTAL	215
RUTA #7: VALLÈS ORIENTAL – MARESME	249
RUTA #8: ANOIA – CONCA – PENEDÈS	279
RUTA #9: TERRES DEL SUD	293

INTRODUCCIÓ

L'any 2014 les circumstàncies em van portar a fer un parèntesi en la meua vida professional com a executiu d'empresa. Vaig aprofitar aquesta situació per poder dur a terme un projecte que m'interessava molt i que fins aleshores tenia com un *hobby*. Aquest projecte consistia en fer tastos guiats per apropar la cultura del vi i la gastronomia a tothom qui ho desitgés. D'aquesta manera va néixer Tastaemocions.

De totes les activitats que ofería a través de Tastaemocions, la que des d'un primer moment va destacar i va tenir més èxit comercial va ser el tast de formatges artesans catalans acompanyat de vins catalans. Dels formatges, me'n vaig enamorar de ben jovenet, quan passava gran part del meu temps fent muntanya. Les sortides al Pirineu que setmanalment fèiem als anys vuitanta i noranta em van donar l'oportunitat de descobrir els formatges que elaboraven petits productors artesans, sobretot a la banda francesa. Després van venir els viatges als Alps i la descoberta dels grans formatges francesos, suïssos i italians, i de tota la gastronomia que hi està lligada. Van començar a sovintejar els viatges per conèixer els orígens de cada tipus de formatge i les visites als grans afinadors francesos de formatges.

De seguida que a Catalunya va començar a desenvolupar-se l'elaboració artesana de formatges, vaig anar seguint de prop formatges i formatgers. Al llarg del temps he visitat formatgeries, he assistit a les principals fires i manifestacions del sector i he estat un fidel consumidor dels nostres formatges. L'any 2008 vaig ser alumne del XXX Curs d'Elaborador de Formatges que l'IRTA organitza a les seves instal·lacions de Torre Marimon, al Vallès Oriental.

El meu interès pel món del formatge va íntimament lligat al meu interès i afició pel món del vi i també per la gastronomia. Entusiasta del món del vi des que vaig tenir edat per gaudir-lo, m'he format i he desenvolupat diversos projectes vinculats al vi, i he anat tocant tots els papers de l'auca: així, he estat elaborador de vi al Priorat, elaborador de cava a Sant Sadurní, distribuïdor, botiguer i restaurador.

La necessitat de conèixer totes les formatgeries i formatges que hi havia a Catalunya va ser l'embrió d'aquest llibre. En els meus tastos volia promocionar el major nombre possible de formatges catalans per tal de poder donar varietat als clients més assidus i també per poder tenir el màxim coneixement possible del sector.

Així vaig anar recollint de manera exhaustiva tota la informació que vaig trobar sobre les explotacions ramaderes de llet, les formatgeries i altres elaboradors de productes làctics que hi havia a Catalunya, amb la finalitat d'anar constituint la base de dades sobre la qual es basa aquest llibre.

La veritat és que fer la recerca d'informació va ser relativament senzill, malgrat que és un sector amb poca presència a internet i que moltes vegades el màrqueting i la comunicació és la darrera de les seves prioritats. El treball més complex, encara que divertit i sobretot molt gratificant, ha estat el treball de camp, la visita a les formatgeries. El tarannà que hi ha al darrere de molts projectes fa que localitzar algunes de les formatgeries hagi estat un autèntic joc de pistes. No sempre la senyalització per arribar a les formatgeries, quan aquesta existeix, és la més adient i això, malgrat que a vegades els costa d'entendre, és perdre una oportunitat. Una oportunitat per rebre visites i poder donar a conèixer els seus productes. Una oportunitat per vendre els seus elaborats i generar negoci.

El turisme lligat al formatge, com en el seu moment va fer el turisme lligat al món del vi, l'enoturisme, està iniciant-se i ha arribat amb la intenció de quedar-se. És un turisme que genera una oportunitat per donar a conèixer, a través dels formatges, els valors d'un territori i d'un paisatge.

Per això he organitzat el llibre mitjançant rutes. M'ha semblat una bona manera de donar a conèixer les nostres formatgeries i fomentar-ne la visita. Són rutes circulars que permeten organitzar una sortida i que ofereixen la possibilitat de visitar les formatgeries que hi ha en aquella zona.

Desitjo que us agradi i que gaudiu dels nostres formatges!

Ramon Roset

CONCEPTES BÀSICS DELS FORMATGES

LLET CRUA: És aquella llet que no ha patit cap tractament tèrmic. La llet crua conté els microorganismes de la llet adaptats a l'ambient concret de procedència de la llet; aquests microorganismes intervindran en els processos de la maduració que es veuran més endavant, tot conferint complexitat i singularitat al formatge en comparació amb els de llet pasteuritzada. A més a més, conté les proteïnes i minerals de la forma més adequada perquè la coagulació i els processos posteriors es desenvolupin correctament per donar un formatge amb bona textura.

LLET PASTEURITZADA: La pasteurització consisteix en sotmetre la llet a un tractament tèrmic per tal de reduir els bacteris i eliminar tots els agents microbians patògens, però alterant el mínim possible l'estructura física i química de la llet i les substàncies amb activitat biològica com són els enzims i les vitamines. Amb aquesta llet tenim major garantia sanitària, però es perd part de les propietats organolèptiques de la llet.

QUALLADA ENZIMÀTICA: La coagulació de la llet s'ha fet emprant quall d'origen animal o vegetal.

El quall d'origen animal més habitual s'obté a partir de l'extracte del quart estómac dels remugants lactants, el qual conté quimosina, que és un enzim específic per digerir la llet.

El quall d'origen vegetal més conegut és l'herbacol. El mecanisme de coagulació de la llet amb herbacol (*Cynara cardunculus*) és el mateix que el que s'explica per a la quimosina, ja que els estams de la flor del card contenen uns enzims semblants, encara que donen una mica menys de rendiment.

La quallada obtinguda mitjançant aquesta tècnica és ferma a causa del calci que conté i és adequada per fer formatges de pasta premsada i textures consistents.

QUALLADA LÀCTICA: La coagulació làctica o àcida de la llet es realitza a través dels bacteris làctics presents en la llet crua o sembrant en la llet ferments que transformen la lactosa (el sucre de la

llet) en àcid làctic, la qual cosa produeix l'alteració de la caseïna fins a formar un coàgul.

La quallada obtinguda mitjançant aquesta tècnica és tova i fràgil, amb una consistència similar a la del iogurt. És adequada per fer formatges de pasta tova i textures cremoses.

Sovint s'afegeix una mica de quall per donar consistència a la coagulació làctica, ja que en cas contrari és molt difícil fer l'extracció del xerigot del coàgul.

QUALLADA MIXTA: La quallada mixta és quan es combinen les dues tècniques, amb l'afegiment a la llet de quall i ferments.

PASTA TOVA: Els formatges de pasta tova són aquells en què la quallada no es premsa en un motlle, de curta maduració i que han patit com a mínim la fermentació làctica de la lactosa de la llet. Per definició, són tendres, humits, poc salats, cremosos i la majoria untuosos.

PASTA PREMADA: Els formatges de pasta premsada o formatges de pasta dura tenen en comú una pasta molt ferma, de consistència des de suau i fàcil de tallar fins a aspra i granulada. Es premsa durant l'emmotllament per eliminar el sèrum al màxim, i després es deixa reposar de cara a la maduració.

PASTA CUITA: El formatge de pasta premsada cuita és un tipus de formatge de gran format amb un alt contingut de matèria seca (60%-63%), que s'ha aconseguit amb una intensa deshidratació per mitjans mecànics. S'obté seguint els mateixos principis bàsics que els emprats en la preparació del formatge de pasta premsada, però en aquest cas, i per accelerar el drenatge del líquid del dipòsit dels grànuls de quallada, l'escalfament del dipòsit s'intensifica a una temperatura d'entre 52 i 55° C. A aquesta fase se l'anomena reescalfament i dura entre 30 i 60 minuts. L'augment de temperatura, en el cas de les pastes cuites, també causa una selecció microbiana, disminueix l'activitat del quall residual en el formatge i alhora pot incrementar l'activitat d'alguns enzims endògens de la llet (plasmina). Aquest procés permet que el formatge que s'obté tingui uns extractes secs molt elevats, fet que afavoreix que es guardin durant un llarg període de temps.

PASTA FILADA: Els formatges de pasta filada són aquells en què, durant seva elaboració, la massa formatgera es reescalfa intensament dins del seu propi sèrum o en aigua bullent fins que s'arriba a temperatures properes als 90° C, amb la qual cosa el formatge es fila tot adquirint formes ben capritxoses.

PELL NATURAL: És la pell que es forma de manera espontània durant la maduració a causa de la dessecació de la superfície externa del formatge. Això es produeix quan la humitat relativa de l'espai on madura el producte és inferior a la del formatge.

PELL NATURAL FLORIDA: És la pell natural en què han crescut floridures de manera espontània durant la maduració. En aquest procés, algunes espècies de floridures, principalment del gènere *Penicillium*, es desenvolupen tot produint compostos que conformaran els sabors i les aromes del formatge. Normalment es raspallen durant el procés de maduració per eliminar part de les floridures i garantir que tinguin un aspecte agradable.

PELL RENTADA: En aquest cas es va fregant l'escorça del formatge, durant la seva curta maduració, amb una salmorra lleugera i llevats que li proporcionen una coloració ataronjada i una olor amoniacaal intensa. També es pot donar el cas que es renti la pell amb cervesa, vins, cava, ratafia o qualsevol altre tipus de begudes espirituoses.

PELL FLORIDA: És la pell en què han crescut floridures per addició dels fongs al quall de la llet o per la polvorització del formatge una vegada emmotllat. Els fongs més habituals són el *Penicillium candidum* i el *Geotrichum candidum*. Aquesta tècnica condiciona l'aspecte extern del formatge, però també les seves aromes i sabors.

PELL AMB CONDIMENTS: Són els formatges que han estat arrebossats amb una escorça exterior. Aquest arrebossat pot ser amb carbó vegetal, espècies com el pebre negre, el pebre vermell, pols de curri, herbes aromàtiques: julivert, sajolida, fonoll, alfàbrega, farigola, romaní... o altres elements com fulles, panses, llavors, etc.

LA DEGUSTACIÓ DEL FORMATGE

Per poder assaborir el formatge en tota la seva plenitud cal tenir en compte un seguit d'observacions.

- A)** Cal alliberar el formatge de tota mena d'embolcalls.
- B)** Cal temperar el formatge a temperatura ambient, per la qual cosa el traurem de la nevera una hora abans de consumir-lo.
- C)** Cal tallar-lo en el moment del consum. Si el tallem amb molta antelació, les pastes toves perdran consistència i les pastes premsades es poden ressecar.
- D)** Tallarem els formatges de tal manera que cada tall tingui la mateixa proporció de pell que de pasta. Evitarem els culs.
- E)** Escollirem per a cada tipus de formatge el ganivet més adequat. Hem d'evitar que en el moment de tallar-los perdin la forma o s'aixafin. Cal anar amb compte amb els formatges de pasta tova, sobretot si estan proteolitzats,¹ i amb els formatges de llarga maduració, que poden ser trencadissos.
- F)** L'ordre de tast dels formatges ens el marcarà el percentatge de greix que porti la llet, de menys greixosos a més. Així, en primer lloc tastarem els formatges elaborats amb llet de vaca, en segon lloc els fets amb llet de cabra, en tercer lloc els de llet d'ovella i sempre finalitzarem amb els formatges blaus i els de tupí, que, per les seves característiques organolèptiques, deixaran els nostres sentits totalment saturats. Dins de cada tipus de llet, primer tastarem els formatges de pasta tova i després els de pasta premsada. Dins de cada tipus de pasta, els ordenarem per temps de maduració, de més tendres a més madurats.

¹ La proteòlisi és la degradació de proteïnes, ja sigui mitjançant enzims específics, anomenats proteases, o per mitjà de la digestió intramolecular. Això provoca que la pasta dels formatges de pasta tova es vagi tornant líquida.

- G)** És interessant, en primer lloc, olorar el formatge. Primer la pell i després la pasta.
- H)** Sempre és aconsellable menjar la pell dels formatges artesans, sobretot si són de pell florida. Si retirem la pell, perdrem part del conjunt organolèptic del formatge.
- I)** Per assaborir el formatge, la millor manera és agafar-ne un tros que ens càpiga bé a la boca, si és possible que tingui pell i pasta, i deixar-lo en suspensió al damunt de la llengua. La mitjana de temperatura de la boca en els éssers humans és de 36,2° C en les dones i de 36,7° C en els homes. Aquestes temperatures, juntament amb l'acció de la saliva, són suficients per ajudar a desfer la gran majoria dels formatges. Per tant, és molt aconsellable no mastegar el formatge, sinó deixar que es desfaci dins de la boca. D'aquesta manera aconseguirem mantenir més temps el formatge a la boca i n'apreciarem millor totes les característiques organolèptiques. Cal tenir paciència: els formatges de pasta tova es desfaran més ràpid que els de pasta premsada, per als quals potser ens haurem d'ajudar amb moviments de les mandíbules per acabar de desfer-los. També la part de la pasta es desfà més ràpid que les pells. Desfent el formatge a la boca, aquest ens anirà estimulant els diferents sabors i sensacions tàctils que hi tenim i, juntament amb les aromes que ens arribaran per via retronasal, podrem experimentar tot el conjunt de característiques organolèptiques del formatge i els seus efectes en la nostra boca, fet que serà determinant per fer la tria dels acompanyaments i dels vins o altres begudes per maridar-lo. En els formatges de pasta premsada és molt interessant experimentar la seva textura, que pot ser granulosa i cristal·lina. Per això cal posar-se un tros d'aquesta mena de formatges a la boca i anar-la erosionant tot fent-la voltar per la boca i passant-la amb les mandíbules i el paladar. El formatge s'anirà esmicolant en grans cada vegada més petits, fins a arribar a ser com grans de sorra i serà en aquell moment que podrem notar sensacions cruixents, en cas que el formatge tingui petits cristalls en la seva estructura.
- J)** Un cop ens haguem empassat el formatge, ens quedarà a la boca el que s'anomena postgust, que pot ser més o menys llarg.

És el record que ens deixa el formatge a la boca. Aquest és el moment en què cal “escoltar” la nostra boca per determinar quines sensacions ens ha deixat el formatge, tant pel que fa a les aromes com als sabors i a les sensacions tàctils (frescor, calidesa, astringència o picantor).

- K)** Recomanem fer un glop del vi, escumós o cervesa que haguem triat i parar atenció per experimentar com es combina amb les sensacions deixades del formatge. Hem de veure si la beguda escollida ens refresca, neteja la boca i neutralitza les sensacions punyents (astringències, picants, salinitats, etc.) que ens ha deixat el formatge. També si les aromes i sabors d’ambdós combinen bé, es potencien mútuament o contrasten. Tanmateix, cal veure com el formatge ha alterat les característiques organolèptiques del vi, escumós o cervesa. Després d’interaccionar amb els formatges, els vins pateixen canvis organolèptics que cal tenir en compte.

ELS ACOMPANYAMENTS DEL FORMATGE

Tot i que el formatge és un producte per gaudir-lo tot sol, és força habitual servir-lo acompanyat d'altres productes gastronòmics tot formant combinacions plaents.

MELMELADES I CONFITURES

La confitura o mermelada és una conserva de fruita trinxada amb sucre. Encara que la proporció de fruita i sucre varia en funció de la mena de confitura, del punt de maduració de la fruita i d'altres factors, el punt de partida habitual és que sigui en proporció d'1 a 1 en pes. Es fa coure la mescla i, quan aquesta arriba als 104° C, l'àcid i la pectina de la fruita reaccionen amb el sucre i provoquen que, en refredar-se, la mescla solidifiqui. El fet d'acompanyar els formatges amb confitures rau en el principi bàsic de la combinació de sabors. El formatge té sabors més o menys àcids i salins, mentre que la confitura sempre té sabor dolç. Aquest gust dolç característic combina especialment bé amb els àcids i els salins.

CODONYAT

El codonyat és una confitura dolça i tova feta a partir del codony. Té textura tova i gelatinosa. Acompanya molt bé tant els formatges frescos com els formatges de pasta premsada madurats o vells.

FRUITA SECA

La fruita seca són els fruits comestibles de certes plantes i arbres que, en la seva composició natural (sense activitat humana de manipulació), tenen menys d'un 50% d'aigua i solen estar envoltats d'una closca dura. Són aliments molt energètics, rics en greix i en proteïnes, així com en oligoelements. Segons el tipus de fruita seca, també poden aportar bones quantitats de vitamines (sobretot del grup B) o àcids grassos omega 3 (poliinsaturats). Les principals són: avellanes, ametlles, nous, anacards, cacauets, festucs o pistatxos, pinyons i castanyes. Cal distingir la fruita seca de les fruites dessecades.

FRUITES DESSECADES

La fruita dessecada és fruita fresca sotmesa a un procés d'assecatge per tal de conservar-la. Algunes de les fruites dessecades més habituals són el raïm (sec rep el nom de pansa), la pruna, l'albercoc (orellanes), el dàtil i la figa. També trobem fruites del bosc, rodanxes de banana, daus de mango, làmines de coco...

FRUITA FRESCA

La fruita fresca, amb les seves aromes, sabors i l'alt contingut d'aigua, equilibren la potència aromàtica i de sabors dels formatges més intensos. Les fruites dolces combinen molt bé amb tota mena de formatges. En el cas de les fruites àcides, cal anar més amb compte.

El raïm és una fruita que acompanya molt bé tota mena de formatges, i una prova evident la trobem en el refrany castellà “uvas y queso saben a beso”. Les peres i les pomes dolces també funcionen bé amb tots els formatges, tot i que ho fan de manera especial amb els madurats de pasta premsada. Les pomes àcides les farem servir per netejar la boca quan canviem de tipus de formatge, però evitarem combinar-les amb els formatges.

Els préssecs, albercocs, mangos i similars són fruites que acompanyen bé els formatges de pasta cuita i els de pell rentada. Les fruites del bosc combinen de manera excel·lent amb les pastes toves de pell florida. Les figues, amb la seva dolçor, fan bona parella amb els formatges blaus.

Raïm	Tots
Pomes dolces	Madurats de pasta premsada
Peres	Madurats de pasta premsada
Préssecs	Pasta cuita, pell rentada
Albercocs	Pasta cuita, pell rentada
Mangos	Pasta cuita, pell rentada
Figues	Blaus
Maduixes	Frescos. Pasta tova i pell florida blanca
Fruites del bosc: gerds, mores, groselles, nabius	Frescos. Pasta tova i pell florida blanca

LA MEL

La mel és un fluid dolç i viscos produït per les abelles i d'altres insectes a partir del nèctar de les flors. El gust i color de la mel ve determinat pel tipus de flors de les quals es recull el nèctar. El sabor varia en funció de la font de nèctar, i també dels diversos tipus i graus de mel; els més comuns inclouen, entre d'altres, la mel de taronger, d'esbarzer i de gerd. La mel és un producte de sabor dolç.

ELS PANS

En la nostra cultura gastronòmica és habitual acompanyar moltes menges amb pa. Els formatges són molt bons amics del pa, i combinar-los pot arribar a ser deliciós. Ara bé, no qualsevol pa acompanya bé qualsevol formatge.

El pa, per les seves característiques, té un gran potencial de neteja de la boca i d'influència sobre els sabors i aromes dels formatges. Caldrà, doncs, rumiar bé quin pa escollim per a cada tipus de formatge. El meu consell és no barrejar mai pa i formatge al mateix temps, sinó menjar primer el formatge, assaborir-lo i després menjar el pa.

El gust del pa el defineix en gran part la farina amb què ha estat elaborat. Els midons i lípids, combinats amb els enzims propis de la farina i els llevats, són els determinants de les aromes del pa. Si el pa està elaborat amb massa mare, els gustos són més definits i més intensos que si està fet amb llevats industrials.

De totes les menes de pans que avui dia s'elaboren, un dels millors per acompanyar els formatges és el pa de pagès. El pa de pagès és un pa tradicional, rodó, de crosta cruixent, molla tendra i alveolat gros, en el qual almenys el format es realitza de forma manual. El conjunt del procés es porta a terme tot seguint una elaboració tradicional, amb fermentacions lentes, i sempre amb la cocció de les masses en forns de solera refractària. El pa de pagès català està protegit per una Indicació Geogràfica Protegida (IGP).

PA ELABORAT AMB FARINA D'ESPELTA: Està fet amb farina d'espelta i massa mare *poolish*,² de la mateixa farina de la recepta. És un pa de fermentació lenta i suau. De sabor lleugerament àcid.

² El *poolish* és una massa mare de les anomenades toves. El terme *poolish* li van posar els francesos en honor als forners polonesos que els van ensenyar, fa segles, a aplicar aquesta tècnica per millorar el pa.

PA ELABORAT AMB FARINA INTEGRAL D'ESPELTA: És un pa més ric en vitamines, minerals i fibra. De sabor lleugerament àcid i aromes torrades.

PA ELABORAT AMB FARINA DE KAMUT: El kamut és una varietat de blat concreta molt antiga (*Triticum turanicum*), amb un alt contingut de proteïna i un sabor particular que a alguns els recorda la fruita seca —concretament les nous.

PA ELABORAT AMB FARINA DE SÈGOL: El pa de sègol o pa negre és un tipus de pa fet amb farina provinent del sègol en diferents proporcions. És més dens que el pa elaborat amb farina de blat. Té més contingut de fibra alimentària que la majoria de tipus de pa i sovint és de color més fosc i de sabor més fort, amb notes torrades i caramel·litzades.

PA ELABORAT AMB PANSES I NOUS: Afegeixen al pa el sabor i la textura de les nous i el punt de dolçor que li aporten les panses.

PA ELABORAT AMB CEREALS I LLAVORS: Afegeixen al pa el sabor i les textures d'una barreja de cereals i llavors. Poden portar: llinosa, pipes de gira-sol, pipes de carbassa, flocs de civada, flocs d'ordi, llavors de rosella, sèsam, etc. Els sabors dels cereals i les llavors es combina amb el gustos que ens ha deixat el formatge a la boca, tot fent un conjunt molt atractiu.

MARIDATGE AMB VINS, ESCUMOSOS I CERVESES

A l'hora de parlar de maridatges, no hi ha cap veritat absoluta, tot és molt subjectiu, i que una combinació de formatges i vi o escumós o cervesa agradi més o menys a qui la tasta depèn dels seus gustos. La principal regla del maridatge és que es gaudeixi amb plaer i satisfacció del formatge i del vi que l'acompanyi.

Quan parlem de formatges i vins, la primera circumstància que hem de tenir en compte és que el formatge altera les característiques organolèptiques dels vins. El formatge és un producte que, en funció de la seva textura i de les seves característiques organolèptiques, ens produirà unes sensacions en boca que poden accentuar el sabor salí o amarg o sensacions tàctils com l'astringència o el picant. També pot deixar el paladar greixós o adherir-se a les dents. Totes aquestes sensacions provoquen uns desequilibris sensorials a la boca que s'han de reequilibrar amb els vins, els escumosos o les cerveses. I en aquest reequilibri els vins, els escumosos o les cerveses pateixen una transformació de les seves característiques organolèptiques. Sovint tenen poc a veure les aromes i sabors d'un vi quan el combinem amb un formatge amb les que té quan el tastem tot sol.

Per això és molt important que quan pensem en els vins, escumosos o cerveses amb què volem maridar els formatges tinguem en compte aquestes alteracions. Una de les més evidents és la pèrdua d'acidesa.

En general cal tenir en compte que:

- El sabor dolç torna els vins més àcids, més aquosos i els fa perdre complexitat.
- El sabor amarg torna els vins més amargs i accentua el tacte astringent.
- El sabor àcid accentua la part afruitada dels vins, els torna més dolços i suavitza els tanins.
- El sabor salat pot arribar a bloquejar les subtileses del vi i a accentuar-ne el tacte astringent.

- El tacte picant accentua la percepció alcohòlica del vi.
- Els productes amb un alt percentatge de matèria grassa, com és el cas dels formatges, fan que el vi es percebi menys àcid.

Quan parlem de maridatges hem de tenir en compte que n'hi ha de diferents tipus:

MARIDATGE PER AFINITAT: Aquest tipus de maridatge es basa en la combinació de formatges i vins que tinguin les característiques sensorials tan uniformes com sigui possible. Si el formatge és intens, cercarem un vi intens; per a un formatge suau cercarem un vi suau. Cal trobar la màxima similitud entre les aromes i sabors del formatge i del vi.

MARIDATGE PER CONTRAST: El maridatge per contrast es basa en la combinació entre sabors oposats, tot cercant que s'equilibrin entre ells. Són les clàssiques combinacions dolç-salat, lleuger-cremós, àcid-gras.

MARIDATGE GEOGRÀFIC: En aquest tipus de maridatge combinem formatges i vins d'una mateixa procedència geogràfica. Pot ser des del vessant més concret, com els formatges i vins d'un mateix poble o comarca, fins al més general, els formatges i vins d'una determinada regió.

MARIDATGE CULTURAL: El maridatge cultural és aquell en què la combinació de formatges i vins és la que s'ha fet de tota la vida, que forma part del conjunt de costums d'un determinat indret, família o col·lectiu. Si de ben petits ens han acostumat a una combinació d'un determinat formatge amb una mena de vins concreta, per "incorrecta" que pugui ser tècnicament, trobarem la combinació plaent senzillament perquè hi estem acostumats; forma part de la nostra cultura gastronòmica.

Jo soc de l'escola que pensa i defensa que els millors companys de viatge dels formatges són els vins blancs, ja siguin vins tranquils o escumosos.

Sota el meu punt de vista, la clàssica combinació de formatge amb vi negre no és un bon maridatge, ja que costa molt trobar una parella de vi i formatge que lligui bé, és a dir, que

ens deixi la boca equilibrada i en harmonia. En els formatges madurats de pasta premsada, els tanins de la majoria de vins negres bloquegen la llengua i aporten una astringència que accentua la que ja ens ha proporcionat el formatge, tot deixant una desagradable sensació secant al paladar i anul·lant alguns dels sabors del formatge. En els formatges de pasta tova, la combinació de la textura cremosa del formatge i el tacte, cos i estructura del vi negre no aporta cap sensació plaent. Dit això, sempre hi ha excepcions i hi ha vins negres que arriben a fer bona harmonia amb els formatges.

MARIDATGE AMB CERVESES: L'harmonia dels formatges i la cervesa, tot i que molt popular en alguns ambients, és certament difícil, ja que es tracta d'un maridatge molt més complex i ple de matisos que en el cas dels vins i escumosos. La cervesa no té tanta acidesa com els vins i les aromes i els sabors estan molt marcats per l'estil de fabricació que s'ha seguit. Tanmateix, influeix de manera important el nivell d'amargor de la cervesa, els nivells de caramel·litzat del llúpul i el torrat de la malta.

PRINCIPALS FIRES FORMATGERES DE CATALUNYA

MARÇ

Fira: FIRA FORMATGERA DE LA VALL DE RIBES

Població: Ribes de Freser

Comarca: Ripollès

Data: Diumenge de Pasqua

Web: <http://www.ajribesdefreser.cat/promocio-variable/fira-formatgera/>

Cada diumenge de Pasqua té lloc, al passeig Guimerà de Ribes de Freser, una fira dedicada als formatges catalans, gairebé tots d'elaboració artesanal.

ABRIL

Fira: MOSTRA DE FORMATGES ARTESANS DE CATALUNYA

Població: Sort

Comarca: Pallars Sobirà

Data: Mitjans d'abril. Alguns anys coincideix amb divendres i dissabte de la Setmana Santa

Web: <https://sort.cat/>

Sort celebra una fira dedicada als formatges artesanals catalans. A més del mercat de formatges, s'organitzen nombroses activitats paral·leles.

Fira: MOSTRA DE FORMATGES I PRODUCTES LÀCTICS FRESCS DE LA Cerdanya i l'Alt Urgell

Població: Alp

Comarca: Cerdanya

Data: Mitjans d'abril

Amb aquesta mostra, l'Ajuntament d'Alp vol contribuir a la promoció dels productes derivats de la llet, no només els formatges fets amb llet de cabra, ovella o vaca, sinó també matons, quallades i iogurts, tot dinamitzant d'aquesta manera la indústria local i el turisme.

Fira: FIRA DEL MARESME D'ARTESANS DEL FORMATGE I DE PASTOR

Població: Sant Pol de Mar

Comarca: Maresme

Data: Darrer cap de setmana d'abril

Web: <http://www.penyaxindries.cat/firaformatge>

Amb aquesta fira es vol donar a conèixer el meravellós i poc conegut món del formatge artesà i de pastor. La intenció és poder conèixer, de ben a prop, aquests artesans i els seus productes.

MAIG

Fira: LACTIUM, LA MOSTRA DE FORMATGES CATALANS

Població: Vic

Comarca: Osona

Data: Mitjans de maig

Web: <http://www.vicfires.cat/fires.php?idm=1&subpg=9>

El principal objectiu de la fira és la divulgació de la cultura del formatge artesà, tot contribuint al seu posicionament en els valors actuals de consum. A més de la participació de les principals formatgeries catalanes i d'altres expositors relacionats amb aquesta temàtica, Lactium disposa d'un ampli programa d'activitats.

AGOST

Fira: FIRA DE SANT LLORENÇ. MERCAT DE PRODUCTES ALIMENTARIS ARTESANS DEL PIRINEU

Població: Bellver de Cerdanya

Comarca: Cerdanya

Data: Al voltant del 10 d'agost

És una trobada de productors pirinencs que exposen les seves elaboracions. Hi trobareu productors de mels, pans, pastissos, confitures, suc de fruita, conserves d'ànec i oca, formatges de cabra, ovella i vaca, embotits, herbes aromàtiques, licors, etc.

SETEMBRE

Fira: FIRA DEL FORMATGE DE LLADÓ

Població: Lladó

Comarca: Alt Empordà

Data: Mitjans de setembre

Web: <http://www.firadelformatge.com/>

Aquesta fira s'ha convertit en una plataforma de projecció i difusió del sector formatger artesà dins i fora del nostre país.

OCTUBRE

Fira: FIRA DEL FORMATGE DE PASTOR I LLET CRUA

Població: Olost

Comarca: Lluçanès

Data: Mitjans d'octubre

Tots els formatgers que participen en aquesta fira elaboren el seu producte a partir de la llet del seu propi ramat. Aquesta producció segueix un mètode totalment tradicional i garanteix formatges 100% artesans.

Fira: FIRA DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

Població: La Seu d'Urgell

Comarca: Alt Urgell

Data: Tercer cap de setmana d'octubre

Web: <http://www.firasantermengol.cat/la-fira-dels-formatges/>

La Fira de Formatges Artesans del Pirineu es va iniciar l'any 1995; és un dels eixos vertebradors de la Fira de Sant Ermengol i una de les seves activitats més singulars. Espai de concentració on podrem trobar el bo i millor de les produccions formatgeres de la serralada, és també un àmbit d'aprenentatge i d'intercanvi de coneixements.

RUTES DE LA CATALUNYA DELS FORMATGES

