

*La volta a Catalunya en*

**50**

**FORMATGES  
ARTESANS**

*Antoni Chueca*

**Fotografia de Marian Montoro i José Luis Sánchez**

**LAROUSSE**

# Sumari

<b>Pròleg</b> .....	<b>6</b>	<b>Berguedà</b> .....	
<b>Presentació</b> .....	<b>8</b>	<b>Formatge Bauma</b> .....	64
<b>D'un líquid a un sòlid</b> .....	<b>10</b>	<i>El formatge: Carrat</i> .....	65
<b>FORMATGES I PAISATGES</b> .....	<b>14</b>	<b>Blancafort</b> .....	68
<b>Alt Empordà</b> .....		<i>El formatge: garrotxa</i> .....	69
<b>Mas Marcè</b> .....	16	<b>Cerdanya</b> .....	
<i>El formatge: El Set</i> .....	17	<b>30 Cabres</b> .....	72
<b>Alt Urgell</b> .....		<i>El formatge: Saliu</i> .....	73
<b>Baridà</b> .....	20	<b>Molí de Ger</b> .....	76
<i>El formatge: tupí</i> .....	21	<i>El formatge: Puigpedrós</i> .....	77
<b>L'Oliva</b> .....	24	<b>Conca de Barberà</b> .....	
<i>El formatge: Lo Turp</i> .....	25	<b>Sant Gil d'Albió</b> .....	80
<b>Mas d'Eroles</b> .....	28	<i>El formatge: El Gran Pep</i> .....	81
<i>El formatge: Castellot</i> .....	29	<b>Garrotxa</b> .....	
<b>Serrat Gros</b> .....	32	<b>El pastor de Riudaura</b> .....	84
<i>El formatge: Serrat Gros</i> .....	33	<i>El formatge: El pastor de Riudaura</i> .....	85
<b>Alta Ribagorça</b> .....		<b>La Xiquella</b> .....	88
<b>Formatgeria de Taüll</b> .....	36	<i>El formatge: Manyac</i> .....	89
<i>El formatge: Panical blau</i> .....	37	<b>Gironès</b> .....	
<b>Anoia</b> .....		<b>Mas Borni</b> .....	92
<b>Formatgeria Ancosa</b> .....	40	<i>El formatge: Sant Galderic amb oli</i>	
<i>El formatge: Cabana fumat</i> .....	41	<i>de Can Companyó</i> .....	93
<b>Formatges Veciana</b> .....	44	<b>La Balda</b> .....	96
<i>El formatge: Reserva Castell de Veciana</i> .....	45	<i>El formatge: Fermió</i> .....	97
<b>Bages</b> .....		<b>Maresme</b> .....	
<b>Cal Pujolet</b> .....	48	<b>Can Pujol</b> .....	100
<i>El formatge: mató de Montserrat</i> .....	49	<i>El formatge: Reserva Can Pujol</i> .....	101
<b>Baix Camp</b> .....		<b>Can Xicoy</b> .....	104
<b>La Segalla</b> .....	52	<i>El formatge: Farcell</i> .....	105
<i>El formatge: Marge</i> .....	53	<b>Moianès</b> .....	
<b>La Vall del Brugent</b> .....	56	<b>Formatgeria Montbrú</b> .....	108
<i>El formatge: fresc de llet de cabra</i> .....	57	<i>El formatge: blau de búfala</i> .....	109
<b>Baix Empordà</b> .....		<b>Noguera</b> .....	
<b>Fonteta</b> .....	60	<b>Formatgeria de Tòrrec</b> .....	112
<i>El formatge: recuit de drap</i> .....	61	<i>El formatge: Paús</i> .....	113

<b>Formatgeria de Clua</b> .....	116	<b>Pla d'Urgell</b>	
<i>El formatge: Cendrat</i> .....	117	<b>Formatges Camps</b> .....	176
<b>Osona</b>		<i>El formatge: Lligat de cabra</i> .....	177
<b>Molí de l'Alzina</b> .....	120	<b>Ribera d'Ebre</b>	
<i>El formatge: de cabra amb tòfona</i> .....	121	<b>Serra del Tormo</b> .....	180
<b>Formatges d'Espinelves</b> .....	124	<i>El formatge: pasta tova</i> .....	181
<i>El formatge: Serrat d'Espinelves</i> .....	125	<b>Ripollès</b>	
<b>Formatges de Lluçà</b> .....	128	<b>Mas el Lladré</b> .....	184
<i>El formatge: El Batall</i> .....	129	<i>El formatge: El Bac</i> .....	185
<b>Reixagó</b> .....	132	<b>Muuu Beee</b> .....	188
<i>El formatge: blau de Jutglar</i> .....	133	<i>El formatge: tendre de drap</i> .....	189
<b>Mas Rovira</b> .....	136	<b>Segrià</b>	
<i>El formatge: Pedraforca</i> .....	137	<b>Montlobé</b> .....	192
<b>Mas el Garet</b> .....	140	<i>El formatge: Tabollet</i> .....	193
<i>El formatge: fines herbes de cabra ecològic</i> .....	141	<b>Solsonès</b>	
<b>El Molí de la Llavina</b> .....	144	<b>Valette</b> .....	196
<i>El formatge: blau d'Osona</i> .....	145	<i>El formatge: Facell</i> .....	197
<b>El Serradet de Barneres</b> .....	148	<b>Formatgeria el Miracle</b> .....	200
<i>El formatge: madurat de llet crua d'ovella</i> .....	149	<i>El formatge: #lagarjola</i> .....	201
<b>Pallars Jussà</b>		<b>Urgell</b>	
<b>Vilavella</b> .....	152	<b>Monber</b> .....	204
<i>El formatge: fort curat de cabra</i> .....	153	<i>El formatge: Monber</i> .....	205
<b>Pallars Sobirà</b>		<b>Vallès Occidental</b>	
<b>Casa Mateu</b> .....	156	<b>La Frasera</b> .....	208
<i>El formatge: ovella de pasta cuïta</i> .....	157	<i>El formatge: El Cingle</i> .....	209
<b>Girola</b> .....	160	<b>Vallès Oriental</b>	
<i>El formatge: Torre Blanca</i> .....	161	<b>Can Corder</b> .....	212
<b>Tros de Sort</b> .....	164	<i>El formatge: Sant Miquel</i> .....	213
<i>El formatge: Tou dels Tíllers</i> .....	165	<b>CARRERADES</b> .....	<b>216</b>
<b>Pla de l'Estany</b>		<b>On es poden comprar</b>	
<b>Le Bolut</b> .....	168	<b>els formatges artesans?</b> .....	<b>234</b>
<i>El formatge: cAram!</i> .....	169	<b>Índex alfabètic</b>	
<b>Mas Alba</b> .....	172	<b>de topònims i visites d'interès</b> .....	<b>236</b>
<i>El formatge: Uff!</i> .....	173	<b>Índex de topònims</b>	
		<b>i visites d'interès</b>	
		<b>per comarques</b> .....	<b>238</b>
		<b>Crèdits fotogràfics</b> .....	<b>240</b>

# Pròleg

Quan el meu amic Toni Chueca em va demanar que escrivís el pròleg del llibre que teniu entre les mans i me'n va explicar el contingut i què l'havia mogut a escriure'l, de seguida em van venir moltes idees i explicacions de tants anys de viure i compartir experiències amb tantes persones al voltant del formatge.

Un formatge és un món i voldria, des d'aquest espai que he tingut l'honor d'escriure, explicar en relació a Catalunya en què consisteix aquest món.

Un formatge no és cap altra cosa que una manipulació de la llet per conservar-la més temps. Amb el pas dels anys —en fa més de 3 000 que es fan formatges—, aquest producte ha esdevingut una joia gastronòmica amb multitud de variants. Aquesta transformació de la llet en un Gran Pep o un Sant Miquel o un Manyac o un recuit de Fonteta —així podríem anomenar els més de 250 formatges catalans— requereix coneixement, paciència i molta feina.

La història de la formatgeria artesana a Catalunya dels últims cinquanta anys és la història de la construcció d'un sòlid teixit productiu que es recolza en persones emprenedores que han cregut fermament en el territori i en un producte de qualitat.

En els anys setanta del segle xx, a Catalunya hi havia la Cooperativa de Cadí, la Granja Viader i la família Clotet, que havia començat a elaborar mató i formatge fresc a Caldes de Montbui, i poca cosa més, però cap al final d'aquella dècada, una sèrie de joves valents i formats van començar a construir aquesta nova realitat. Van ser els primers formatgers neorurals, com l'Eulàlia Torràs, en Pere Bassa, en Cesco Buscallà, en Llorenç Muguruza, en Josep Cuixart, en Pere Antúnez, en Toni Chueca, en Fermí Tordesillas i tants d'altres. Es necessitava valentia, perquè era (és) un canvi de vida sovint lligat a pocs recursos econòmics, ja que calia tenir un ramat o un ramader de confiança i calien instal·lacions, i també perquè tenien les autoritats sanitàries en contra. En aquella època —l'Eulàlia ho explica bé al seu llibre *Serrat Gros, història d'un formatge pirinenc*—, podien anar a parar a la comissaria per vendre formatge en una fira de poble.

I es necessitava formació, perquè per fer de formatger sobretot calia saber fer formatge. Molts d'aquests joves, igual que els que han vingut després, tenien carrera o venien de la indústria, però s'havien de formar en l'ofici. Els primers cursos de formatgeria els va impartir l'Enric Canut (un altre emprenedor, clau

en aquesta història) a Caldes de Montbui a finals dels anys setanta, uns cursos que se segueixen impartint actualment gràcies a la voluntat i a la perseverança d'en Florenci Bayés. Molts formatgers també es van anar a formar a França. En els anys noranta, es va afegir a la formació en formatgeria l'Escola Agrària del Pirineu, que segueix impartint cursos regularment. Darrere d'un bon formatge, hi ha transformacions químiques i microbiològiques, higiene, enginyeria, comptabilitat, màrqueting, logística... Un formatger ha de saber moltes coses!

A partir d'aquests primers formatgers, el nombre de formatgeries ha anat creixent a Catalunya, any rere any, de manera sostinguda fins a les més de 120 d'avui dia. Els joves emprenedors que provenien de la ciutat o del camp (en els anys noranta moltes granges de vaques van necessitar afegir valor a la llet), s'han anat escampant per tot el territori i han contribuït al seu desenvolupament: han creat llocs de treball i han produït productes de qualitat que han ajudat a enriquir l'oferta gastronòmica del país i a incentivar el turisme, cuidant el paisatge i evitant la despoblació.

L'any 1983, es va crear l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatges Artesans (ACREFA), que agrupa més del 70 % de les formatgeries catalanes. L'any 1995, es va fer la primera Fira de Formatges Artesans del Pirineu, organitzada per l'Ajuntament de la Seu, tot un referent de món formatger. L'any 2009, a la ciutat de Vic es va fer la primera fira dels formatges artesans catalans, Lactium, i en els últims anys altres fires locals impulsades per ACREFA (a Borredà, a Sort, etc.) s'han anat celebrant arreu del territori.

La producció de formatges artesans ha propiciat la formació d'empreses distribuïdores, com ARDAI, Caseus, etc., que actualment reparteixen formatges a les ciutats, exporten i divulguen la cultura del formatge; a poc a poc, també s'han anat creant botigues especialitzades en moltes ciutats que divulguen la cultura del formatge (Murria, la més veterana, Tutusaus, la Vila Viniteca, Anna Simó, etc.).

Amb unes poques pinzellades, he volgut reflectir en què consisteix aquest teixit que han anat construint els nostres formatgers, en què consisteix aquest món del formatge on (som un país petit) sovint ens trobem els diferents actors, ens reconeixem i anem enfortint una cultura i una manera de fer que es basa en coneixements tècnics i científics lligats al plaer i pensats per gaudir d'un producte extraordinari sempre envoltats de bons amics.

**Roser Romero del Castillo**

Professora de Tecnologia dels Aliments  
(Universitat Politècnica de Catalunya)

# Presentació

He tingut el privilegi d'estar vinculat al món del formatge artesà català des de l'inici dels anys vuitanta. Agraïxo la possibilitat de poder-ho exposar i de compartir-ho amb els lectors. Fer formatge ha estat la meua principal activitat des de llavors, i el que m'ha possibilitat tirar endavant el meu projecte de vida somiat. Juntament amb els altres companys formatgers, hem ajudat a visualitzar un sector nou, que en aquests anys només ha fet que néixer i créixer.

La nostra època estava precedida per la influència del Maig del 68. Acabàvem d'estrenar una etapa que havia de retornar la democràcia al nostre país, érem força joves i amb ganes de viure de la manera que creïem millor per a nosaltres.

Amb aquestes premisses va aparèixer un fil conductor que ens va posar en contacte a tots de manera individual i dispersa, l'Enric Canut, un coneixedor i apassionat del món del formatge. Ens iniciàvem en aquesta experiència amb res més que voluntat i pocs coneixements tècnics, però amb totes les ganes de tirar endavant els nostres projectes individuals. Per motius professionals, l'Enric recorria Catalunya amb l'objectiu de trobar productes alimentaris de qualitat, entre els quals hi havia els formatges. Va ser ell qui ens va anar trobant per tot el territori i ens va posar en contacte els uns amb els altres. Un dinar sota una noguera a Olvan parlant de com es feia o es deixava de fer mató, una tarda acompanyant l'Eulàlia a pasturar les seves cabres a Forn, o veient com el Jordi i els seus amics recollien les pedres de Clua per refer les cases ensorrades i deshabitades de feia temps pel ja existent èxode rural cap a la «civilitzada vida de ciutat». Aquests són alguns dels records d'aquell inici precari que va suposar la realitat d'avui.

Calia partir de zero, tot estava per fer. Llavors, a principis dels vuitanta, no érem gaire més de deu projectes de formatgeria a tot Catalunya. La majoria vam iniciar l'activitat sense tenir cap permís sanitari. La resta de formatgeries, en aquells moments, estaven regides per una legislació que només era aplicable a la gran indústria, no hi havia cap normativa que ens deixés fer formatge en petites explotacions, com tampoc hi havia els complements tècnics, ni la maquinària necessària, ni gaires coneixements per fer formatge. Això sí, en teníem moltes ganes, i molta força de voluntat. Així va ser com a l'Escola de Capacitació Agrària de Caldes de Montbui es van fer els primers cursos d'iniciació per fer formatge. Amb la seva majestuosa imatge i unes instal·lacions de l'època de la Mancomunitat, es va dedicar a la formació agrícola i ramadera fins al 1980. Paral·lelament a això, es va crear una Associació (ACREFA) que ens

va agrupar i que va permetre posar en comú les nostres mancances i inquietuds i que també ens va portar a buscar maneres de formar-nos en diversos cursos al país veí, França, on el formatge ja era un producte destacat, reconegut i apreciat des de feia molts anys.

Vam haver de picar molta pedra. Tenir un ramat, alimentar-lo, aprendre a munyir, fer front a les malalties. Trobar la maquinària adequada, fer-la fer, que sortís bé i fos adient. També va caldre disposar d'una normativa que regulés el sector.

I tot plegat per vendre un producte que poca gent estava avesada a comprar i a consumir. La creativitat present des de l'inici feia que en moltes ocasions es confongués el que s'havia elaborat amb la llet i transformat en incipients i nous formatges, amb el que als consumidors els semblaven, fins i tot, pastilles de sabó!

D'això tracta aquest llibre. No és un llibre tècnic, ni busca els millors. Cadascú decidirà de manera individual quin ho és. És un llibre per conèixer el formatge, els formatgers, el que ha envoltat aquest món d'uns anys cap aquí. Vol fer visible les persones i les experiències, velles i noves, que han fet que el món del formatge a Catalunya hagi estat i sigui encara apassionant; i també tot el que suposa per al país: una riquesa més i una gran aportació per al reequilibri territorial. Aquest llibre també vol donar a conèixer una mica més el territori que forma una part molt important de les vides d'aquests artesans. És per això que al voltant de cada formatgeria s'ofereixen propostes de turisme, en una invitació a recórrer l'àmplia i diversa geografia catalana, de nord a sud i d'est a oest. Cada formatgeria està ubicada a la comarca a la qual pertany. No obstant això, entre les propostes de visita dels voltants de les formatgeries, no sempre s'han triat indrets ubicats a la mateixa comarca, sinó que poden trobar-se a les comarques veïnes.

També voldria deixar constància de les virtuts del sector i dels seus integrants: un elevat nivell de formació del col·lectiu, l'alta solidaritat en situacions complicades de companys, quan sorgeix l'ajut sense demandes de retorn, la voluntat d'aprenentatge i la innovació per part de tots els membres. Vull destacar un model d'empresa, petita, personal, propera al consumidor final, compromesa amb el respecte pel medi ambient i molt vinculada a la vida a la natura. Un sector que es visualitza, que organitza fires importants, mostres, concursos i que participa en esdeveniments per fer créixer, consolidar i treballar per un futur millor del formatge artesà a Catalunya.

**Antoni Chueca**  
Formatge Bauma

## D'un líquid a un sòlid

### La llet i el formatge

El formatge està fet a partir de l'aprofitament d'un producte ramader que sobrava a les cases de pagès, la llet. Aquest producte sobrava un cop acabada la fase de l'alimentació materna de les cries, ja fossin ovelles, cabres o vaques (ara també búfales), és a dir quan passaven a consumir una alimentació més diversa i sense llet. Antigament, no es podia desaprofitar res, la llet tampoc, és clar. Un cop munyida, normalment eren les dones les que hi afegien una mica d'herbacol i, amb l'escalfor de la llar de foc o del fogó de la cuina, la transformaven en formatge a còpia d'escórrer i prémer amb les mans.

D'inici era un producte de consum immediat i fresc, però una vegada salat també s'intentava, i moltes vegades s'aconseguia, que madurés als indrets més frescos de les masies (cellers, rebosts), on les condicions de temperatura i humitat facilitaven que s'assequés una mica i es florís per fora, fet que donava al formatge unes característiques molt diferents i variables del que es consumia tot just acabat de fer.

Això tan esquemàtic és el que a totes les formatgeries artesanes de Catalunya s'està fent cada dia per transformar la llet que hi arriba. El que ha canviat és que s'ha millorat molt la qualitat de la llet, les instal·lacions s'han adequat i s'han après noves metodologies que han ajudant a fer millor els formatges, amb millors tècniques i més varietats.





La llet és un producte que es pot alterar fàcilment si no es manté en unes condicions adequades, i podria ser un fil transmissor de malalties als consumidors. Això que pot passar amb la llet també pot passar amb els seus productes derivats, encara que no tan fàcilment. Aquest fet l'han de tenir molt clar i assumit els formatgers per aconseguir la millor qualitat, tan sanitària com organolèptica, d'aquest destacat producte de la gastronomia.

### **La venda del formatge**

En moltes formatgeries podreu adquirir els formatges que produeixen directament, però no a totes. En general, cal tenir algunes referències de botigues properes a la nostra residència per poder comprar-los amb confiança, ben cuidats i assessorats de la millor manera per gaudir-ne.

Igual que s'ha millorat la producció del formatge, també és molt important, sobretot de cara al futur, la imatge i la cura que se'n té al lloc de venda. Això és fonamental perquè arribi en bones condicions als consumidors i perquè en puguem gaudir també en les millors condicions.

Al final del llibre trobareu una llista de punts de venda de formatges artesans que té com a objectiu oferir qualitat i que s'ha intentat que sigui el màxim de representativa de tot el territori de Catalunya per ajudar l'usuari a trobar el comerç que li resulti més proper.

### **Quan el formatge estigui a casa**

Un cop tinguem el formatge a casa, s'ha de tenir en compte que encara és un producte viu, capaç de seguir tenint (patint) canvis a causa, sobretot, de l'ambient en què el conservem.

El lloc més apropiat per guardar-lo a casa és la nevera, tot i que les neveres solen estar a temperatures massa baixes (2-4 °C) i seques. Per aquest motiu, és recomanable posar-los dins d'algun recipient de plàstic que es pugui tancar hermèticament, i cada formatge embolicat en paper encerat o amb film plàstic.

Guardant-los en aquestes condicions aconseguirem que el creixement de fongs en el tall surti més tard, i evitarem també les possibles esquerdes que es produeixen a causa de les temperatures massa baixes i de la falta d'humitat de les neveres.

Per les característiques organolèptiques pròpies dels formatges i per poder gaudir al màxim del gust, la textura, l'olor i la resta de qualitats, és imprescindible que

## La volta a Catalunya en 50 formatges

estiguin a una temperatura mínima d'entre 16-18 °C en el moment de consumir-los. Per tant, caldrà treure'ls de la nevera una estona abans de consumir-los, entre 30 i 45 minuts.

### Amb què tallarem el formatge?

Per consumir a casa, en família, normalment no comprarem un formatge gaire gran, de més de 2 kg. Per tant, seran porcions de formatge prèviament tallades a la botiga.



Per tallar-los a casa, farem servir ganivets afilats, que tallin bé i amb una fulla de 15-20 cm. Per tallar els més cremosos, podem utilitzar fil de pescar, d'uns 40 cm. Les culleres petites ens aniran bé per servir les cremes.

### Com tallarem i presentarem els formatges?

Tots els formatges que us proposem en aquest recull han estat elaborats artesanalment i en produccions on el formatger té una presència directa. Són formatges sense tractaments de conservació aliens als propis de la mateixa elaboració i maduració. Per tant, podem dir que tot el que forma part del formatge és formatge.

L'escorça és la part externa del formatge que s'ha assecat més, per l'acció de l'aire, la humitat, els fongs, el fregat amb aigua, sal o oli, les espècies, el fumat o qualsevol altre tractament que hi hagi pogut fer el formatger; per tant, en principi, tot es podria menjar. Ara bé, en alguns d'aquests formatges es pot retirar l'escorça perquè, per diverses raons, potser no és prou agradable per al consum. Són les escorces que tenen un gust més fort i que són molt humides o llefiscoses. Tret d'aquest casos, l'escorça o la pell pot ser consumida i aporta una part més del que s'ha aconseguit fer amb la llet. No obstant això, l'última decisió queda per al paladar del consumidor.

Per presentar-los en una taula haurem de deixar l'escorça i mirar de fer talls que tinguin la màxima representació de tot el formatge, es a dir, que s'hi pugui trobar tan el centre com l'exterior.



En realitat, no es necessiten gaires més protocols que el sentit comú. Hem de posar la quantitat de formatge necessària per poder-ne gaudir amb la màxima representació de la peça que estem tallant, tant de l'escorça com de la part central.

Un moment de calma i de pensar ens farà veure com volem fer les porcions: triangulars, rectangulars, quadrades.

## Les carrerades

Les carrerades són els antics camins que recorrien els ramats per fer la transhumància. Entre els diferents territoris de Catalunya, molt allunyats entre si, les carrerades aportaven connexió, coneixement i relacions entre les comunitats que habitaven aquests territoris a còpia de passar-hi els ramats durant molts anys.

Ens agradaria que aquest patrimoni no es perdés. Ben al contrari, amb aquest nom presentem els formatges del llibre en vuit carrerades formatgeres per convidar-vos a gaudir-los com a producte gastronòmic seguint l'ordre numèric que proposem en cadascuna, del formatge més suau al més fort. Les combinacions són infinites, i aquesta és només una proposta.

Una proposta i una invitació a recórrer el territori que connecta les formatgeries que en formen part, una excusa per conèixer l'entorn que les envolta, motivats per l'activitat formatgera del país.

The image features a dark, textured wooden background with horizontal planks. The wood grain is prominent, showing various knots and imperfections. The text is centered and rendered in a white, stylized, serif font.

**Formatges  
i paisatges**



# Mas Marcè

## LA FORMATGERIA

La formatgeria del Mas Marcè, situada a la plana de l'Alt Empordà, va néixer de la decisió d'en Manel Marcè de continuar amb l'explotació familiar. L'única manera d'aconseguir tirar el projecte endavant era implicant-s'hi directament, tot un repte personal. Va començar millorant la raça d'ovelles que ja tenien des de feia molts anys, la ripollesa, una espècie que sempre s'ha utilitzat per la seva aptitud càrnica, no per a la producció de llet, i aquí és on va posar el focus. Com que la comercialització de la carn ja funcionava, calia iniciar la transformació de la llet que produïa el ramat. Aquesta necessitat estava directament relacionada amb la creació de la formatgeria, que va començar a funcionar l'any 2006.

Aquest projecte suposava donar un aire nou a l'explotació. Aquí va entrar en joc la Natàlia, que s'encarrega de la part comercial. De seguida van obrir una xarxa de comercialització potent, acompanyada d'uns productes innovadors, que incloïen els iogurts, els formatges frescos i els madurats. La finca ja disposava dels recursos suficients i, amb l'adquisició d'un altre ramat d'ovelles, de la raça Lacaune, més apte per a la producció de llet, van aconseguir més producció pròpia. En aquest sentit, van optar per diferenciar els productes que s'elaboren amb cada tipus de llet; així, la marca de làctics Peralada es fa servir per als productes produïts amb la llet de les ovelles Lacaune.

Al principi van fer servir els vells espais que ofería la casa pairal. Actualment, però, disposen d'unes instal·lacions noves, modernes i racionals. Amb el pas del temps, han anat transformant tota l'explotació en ecològica, aplicant un gran rigor pel que fa al respecte pel medi ambient i potenciant les energies alternatives.

El seu enclavament geogràfic, a prop de Figueres, ha ajudat a potenciar la branca més turística del negoci: ofereixen diversos tallers vinculats amb el món de la ramaderia. De les ovelles en treuen tant partit com poden: filen la llana i la tenyeixen de colors bonics amb tints naturals.

Mas Marcè ha seguit l'herència dels seus avantpassats, però amb criteris moderns. A l'explotació cultiven herbacol per quallar alguns dels seus formatges. Segurament, serà difícil recuperar la transhumància que l'avi del Manel feia cap





## **El formatge: El Set**

**Llet** Ecològica i crua, d'ovella ripollesa.

**Elaboració** Amb llet acabada de muntar, coagulació enzimàtica, quall vegetal, amb herbacol i ben escorregut per obtenir un formatge molt sec. S'emmotlla i es premsa durant 24 hores, i se sala en salmorra durant 12 hores.

**Escorça** Predomina el color groguenc amb petits tons grisos, amb els costats rectes i les cares planes.

**Maduració** De 3 a 4 mesos.

**Tall** És net i continu. Si és molt sec, de vegades resulta trencadís, amb algun petit forat mecànic.

**Textura** Dura, una mica trencadissa.

**Sabor** Penetrant, gustós i aromàtic, segurament pel quall vegetal.

**Presentació** Peces de 300 g.

**Maridatge** INO, vi dolç natural, de Masia Serra, garnatxa roja (DO Empordà).

a Sant Pere de Rodes o Camprodon, però els inquiets del Mas Marcè no ho descarten com a projecte de futur.

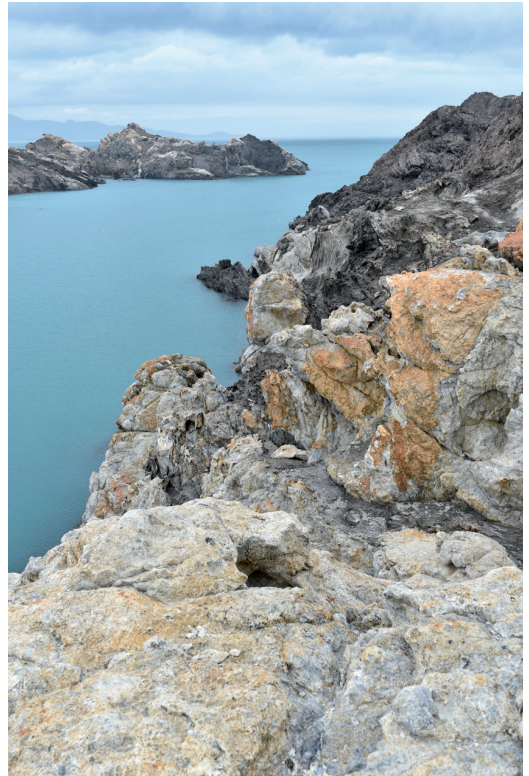
Entre els formatges que elaboren al Mas Marcè en destaquen alguns com l'Emporità, un formatge fresc de llet d'ovella ripollesa que es comercialitza amb el seu propi xerigot i salmorra, i el Marí, de llet crua i ecològica d'ovella ripollesa, coagulat amb quall vegetal herbacol, pasta tova, lleugerament salat amb aigua de mar del cap de Creus i madurat durant uns 15 dies.

### 📷 CADAQUÉS

Ple de tipisme i carregat d'història, sense oblidar l'espectacularitat del seu entorn natural, Cadaqués és, sens dubte, un dels pobles més atractius de Catalunya. El nom del poble neix de l'expressió *Cap de Quers* ('cap de roques'). Va ser plaça forta des del segle IX, destruïda pel pirata Barba-roja l'any 1543. En temps més recents, la pesca i el contraban van ser les bases de l'economia local. La localitat té el seu punt culminant al cim del pujol coronat per l'**església parroquial de Santa Maria**, del segle XVI, un temple gòtic amb un magnífic retaule barroc del segle XVIII dissenyat per Jacint Moretó i esculpit per Pau Costa. Temple a baix, els carrers empedrats que flanquegen les cases blanques rellisquen cap a la profunda cala on es troben les platges locals. Al costat del mar s'alcen l'edifici del casino, construccions modernistes, cases senyoriales i un munt de restaurants, hostals... on el visitant podrà menjar i descansar.

Al llarg de les primeres dècades del segle XX, per aquest poble van passar una gran quantitat d'artistes i escriptors atrets per la seva bellesa, com Modest Urgell, Pablo Picasso, André Derain,

*Cap de Creus.*





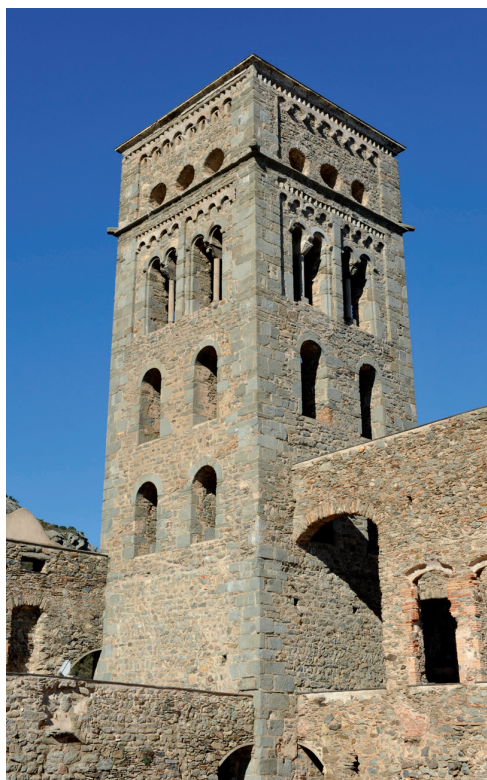
Eugeni d'Ors, Albert Einstein, Man Ray, Luis Buñuel, Federico García Lorca, André Breton i Salvador Dalí, que va residir al caseriu de **Portlligat**, petit nucli de pescadors. Una visita a la **Casa-Museu de Dalí** permet conèixer l'univers creatiu d'aquest artista incomparable.

### I a més...

\*Encara que pugui semblar un tòpic, el **cap de Creus** és una visita imprescindible si us acosteu a l'Alt Empordà. Suposa la referència geològica d'aquesta comarca; l'inici o el final dels Pirineus, segons com es vulgui mirar. Al cap de Creus, s'hi pot arribar en cotxe o a peu. Si triem la primera opció, s'ha de seguir la carretera que comunica amb Cadaqués. La segona opció pren el camí de ronda litoral des de Portlligat, passant per cales, platges i petits camps de conreu. A la part final d'aquesta caminada, abans d'arribar al far, val la pena fixar-se en l'erosió que han patit les roques pissarroses per l'acció del vent, la sal i l'aigua, que n'han fet veritables escultures. Damunt del cap, al far, es gaudeix d'un magnífic espectacle de mar on les roques s'enfonsen.

\*A l'indret més esquerp de la península del cap de Creus s'obre la rada del **Port de la Selva**, localitat que conserva el seu barri antic de pescadors, al peu de l'església i amb les seves cases emblanquinades. Amb el pas dels anys, el poble ha esdevingut un important destí turístic, igual que les localitats veïnes de Colera, Llançà i Portbou.

\*El **monestir de Sant Pere de Rodes** es troba al vessant d'una muntanya, sobre el Port de la Selva. Les vistes sobre el Mediterrani són tan espectaculars com l'arquitectura del mateix monestir, una de les construccions romàniques més importants de Catalunya. Part de la seva fàbrica està restaurada i als seus voltants es troben les restes d'un poble abandonat i monuments megalítics.



*Sant Pere de Rodes.*



1

5

4

6

# Del més vell al més nou

2



3



**1** Mató de Montserrat, de Cal Pujole (p. 49)

**2** Saliu, de 30 Cabres (p. 73)

**3** Sant Galderic amb oli de Can Companyó, de Mas Borni (p. 93)

**4** Pedraforca, de Mas Rovira (p. 137)

**5** Garrotxa, de Blancafort (p. 69)

**6** Formatge madurat de llet crua d'ovella, d'El Serradet de Barneres (p. 149)