

Iniciació a la cultura formatgera

Els apunts recullen algunes explicacions i fotografies del curs *Iniciació a la cultura formatgera com a recurs artesà i agroturístic*, realitzat al Ripollès, organitzat per Joaquim Oliu de l'Oficina Comarcal del Departament d'Agricultura l'any 2008.

La llet és el líquid produït per les glàndules mamàries dels mamífers. Aquí es fa servir llet de vaca, de cabra i d'ovella, però en d'altres indrets se'n fa servir de camella, d'iac, de ren, de burra, etc.

La composició de la llet, en general, és del 85% d'aigua i la resta de lactosa – el sucre de la llet -, greix, proteïnes, minerals, vitamines i enzims.

El mamífer produeix llet per tal d'alimentar les cries. Poden prendre llet fins a tenir dents, que els serviran per menjar altres aliments.

La llet té característiques diferents segons la raça, l'edat, la salut, el tipus d'alimentació, l'època de l'any i les condicions climàtiques. Per tal d'entendre el perquè dels diferents tipus de formatge, només cal observar la taula següent, on hi ha la composició de la llet de vaca, d'ovella i de cabra. Els valors poden variar molt dins de cada espècie.

Espècie	Aigua	Extracte sec	Greix	Proteïnes	Caseïna ¹	Lactosa
Vaca	87,3	12,7	3,7	4,4	2,8	4,7
Ovella	80,7	19,3	7,4	5,5	4,6	4,8
Cabra	88,7	11,3	3,5	3,4	2,7	4,5

¹La caseïna és la proteïna principal per a la producció de formatge

La producció anual de llet varia també molt dins cada espècie, però per tal de tenir una idea del volum produït, la vaca pot produir de 4.000 a més de 12.000 l en una lactació, l'ovella de 400 a més de 1.000 l, la cabra de 400 a 800 l.

Importància de cada component de la llet en l'elaboració del formatge

La lactosa contribueix a suavitzar el gust. És l'aliment dels bacteris de la llet. El quallat de la llet dóna lloc a l'àcid làctic. D'aquí s'explica perquè qui no pot beure llet, a causa de la intolerància a la lactosa, sí que pot menjar formatge.

Les proteïnes són el grup de substàncies essencials per a l'elaboració del formatge. La caseïna en quallar-se la llet forma l'esquelet del formatge, on s'hi aguanten les altres substàncies. La resta de proteïnes van al xerigot.

El greix varia molt segons l'alimentació de l'animal. Apareix com a petites boles. Contribueix a determinar l'aroma i gust del formatge. Porta, també, les vitamines liposolubles (A, D, E, K).

Les vitamines solubles en aigua són la B1, B2, B6 i B12, i en menor quantitat la C.

Dels minerals – Ca, P i Mg – el Calci és el més important, ja que amb la caseïna produeix la gelatina. Els oligoelements també són importants (Zn, Fe, Cu).

L'elaboració de formatge artesà

El formatge és el producte fresc o madurat fet a partir de la llet.

És la separació de l'aigua de les substàncies sòlides de la llet. La part líquida, anomenat xerigot, encara conté parts sòlides, i la pasta encara conté aigua.

Llet + quall = formatge + xerigot



La llet, en general, s'ha de preparar abans de quallar-la. De vegades es qualla encara calenta tot just d'haver munit. De vegades es guarda la llet munita el vespre i es mescla amb la del matí. En alguns casos es pot enriquir amb nata, o bé desnatar-la.

El formatge artesà es pot fer a partir de llet crua o llet pasteuritzada. S'hi poden afegir bacteris làctics per tal d'acidificar-la. L'àcid làctic i els enzims del quall coagulen les proteïnes, de la mateixa manera que ho fa l'estómac d'un mamífer jove.

Hi ha dos tipus principals de coagulació de la llet, que es poden combinar entre si. A la coagulació àcid làctica la llet es qualla únicament a base de l'acidificació. A la coagulació enzimàtica la llet es qualla afegint-hi quall animal o vegetal, o químic preparat.

En general, la llet es qualla entre 20 i 40 graus.

La llet quallada es pot tallar i es formen grans, més o menys gruixuts, de pasta, i ja es comença a separar el xerigot.

A partir d'aquí es separen les dues fraccions, la líquida – xerigot – i la pasta – formatge -. La pasta es posa en motlles o draps per tal d'acabar de treure el líquid, podent premsar-lo o no.

La sal és un element molt important en l'elaboració de formatge, ja que és un bon conservant. El formatge es pot salar de diferents maneres: salar la llet directament, posar-lo en salmorra (aigua amb sal), salant-lo exteriorment.

Totes aquestes maneres diferents d'elaborar donaran formatges diferents.

La maduració

A part dels formatges frescos, la majoria necessiten madurar, o curar, de diferents maneres i en temps diferents.

Es maduren a sales de maduració o en coves naturals. El formatge necessita orejar-se per acabar de perdre la humitat i comenci a formar la crosta. La temperatura d'una sala de maduració pot anar del 0 als 25 graus, essent el més normal entre 8 i 16 graus. La humitat entre 75 i 98% (lo normal entre 85 i 95%). La sala ha d'estar ben airejada sense corrent d'aire.



A la sala de maduració és on es formen flores de maduració en superfície o dins del formatge. En aquest últim són els formatges blaus.

La curació de cada formatge necessita tractaments especials fins a obtenir el grau de maduració desitjat (girar-los, raspallar-los, rentar-los, etc., segons cada tipus de formatge).

El formatge, un aliment sà

El formatge és un aliment sà, fàcil de pair, ric en proteïnes i en greix. La proteïna i el calci necessari per a un adult es pot cobrir en un 35/40% amb 100 gr. de formatge. El seu greix pot ser un problema en grans quantitats, però és necessari per aportar al nostre organisme les vitamines liposolubles.

Els fongs propis d'alguns formatges (nevat, cabrales, tresviso, etc.) no representen problemes per a la salut. El formatge artesà és un producte natural sotmès a constants modificacions i molt sensible a les influències externes.

El mestre formatger ven un producte en perfectes condicions. En comprar-lo a una botiga s'ha de mirar que estigui en condicions òptimes. A casa s'ha de guardar entre 4 i 6 graus, a la nevera, s'ha de protegir de manera que pugui respirar sense assecar-se.

El formatge de pasta de pasta dura es pot guardar en un pot de ceràmica, embolicat amb un drap mullat amb aigua salada, amb paper d'alumini o amb film.

El formatge blau es sol guardar en paper d'alumini. Els de pasta tova o blanda s'emboliquen amb un drap mullat amb aigua salada.

Abans de servir-lo, qualsevol tipus de formatge, ha d'estar varies hores a temperatura ambient, millor en una taula de fusta tapat amb ceràmica, vidre, o tela mosquitera, i sempre ha de respirar.

Tallar amb mètode

Els formatges per tal d'oferir el seu millor aspecte i gust s'han de tallar bé. Hi ha eines diferents per tallar diferents tipus de formatge, segons la forma i la consistència:

Espàtula, Ganivet de fulla llarga i ampla, Ganivet de fulla llarga i estreta, Lira – fil ferro – Tallador d'encenalls, Ratllador, Motlles, etc.

Per tallar-lo més fàcilment ha d'estar una mica fred i el ganivet millor si es mulla amb aigua calenta, d'aquesta manera no s'enganxa.

S'ha d'intentar que tots els trossos tinguin la mateixa part proporcional de crosta.



Diferents maneres de tallar, però sempre buscant que la superfície sigui gran

Presentar i acompanyar els formatges

Els formatges es poden acompanyar amb d'altres aliments, o bé, lògicament, es poden degustar sols.

Entre els diferents aliments que el poden acompanyar, es poden citar els següents, entre d'altres a criteri i gust del consumidor:

Raïm, Peres, Fruits secs, Olives, Tomàquets, Ceba, All, Raves, Melmelada, Mel, etc.

La presentació es farà segons l'ocasió: com a plat únic, d'aperitiu, de postres, per compartir, tipus bufet, per menjar drets, etc.

El formatge i el vi

Per degustar un formatge no es necessita vi, ni per degustar un vi es necessita formatge.

De fet, el formatge, segons les hores del dia, l'edat i gustos de la persona, es pot menjar bevent cervesa, te, llet, aigua, suc de fruita, etc.

El formatge i el vi tenen en comú segles de tradició. Tots dos són productes naturals amb un procés de fermentació i de maduració.

El més clàssic és menjar un formatge artesà de la terra i beure un vi del país, tot acompanyat d'un bon pa. No hi ha recomanacions específiques quant a maridatge entre formatge i vi, si bé el vi negre suau, el blanc i inclòs el rosat no gaire àcids, són els més adequats. No obstant, cadascú ha de trobar el seu gust i maridatge.

