

Tres formatges pallaresos, entre els 50 millors de Catalunya

Publiquen un llibre únic i directe per als amants del formatge, que pretén ser una selecció experta dels més exclusius de Catalunya



Laia Pont, coautora del llibre 'Formatges. Els 50 millors de Catalunya'. Foto: Aida Morales.

Catalunya és terra de formatges, experta en la cultura dels ferments, i la seva tradició artesana i ramadera la han convertit en un paradís per als amants d'aquest producte. Per això, i amb l'objectiu de captar tota aquesta essència, Laia Pont i Natàlia Nicolau han publicat, amb Cossetània Edicions, un llibre atrevit i exclusiu amb els 50 millors formatges artesans de Catalunya, entre els quals se'n troben dos del Pallars Sobirà i un del Jussà. Els formatges seleccionats són el Tou dels Til·lers "roi", de la Formatgeria Tros de Sort; l'Ecològic de Puigcerver, del Formatge ecològic de Puigcerver i el Tou de Casa Mateu, de la Formatgeria Casa Mateu.

La presentació del llibre s'ha fet aquest dijous a Puig-reig (Berguedà), on el xef del restaurant Els Casals, Oriol Rovira, va destacar la "bona selecció" gens fàcil i el "treball de camp per tot Catalunya" de les dues tècniques agrícoles i amants del formatge. D'aquí, en va destacar, n'ha nascut un llibre de veritables "joies", formatges curosament seleccionats que aconsegueixen fer vibrar el paladar.

"Aquest llibre ha sigut una festa", va declarar una de les autores del llibre, Laia Pont. De fet, va voler destacar el recolzament i la bona predisposició de totes les formatgeries que s'han visitat, així com la voluntat d'elaborar una publicació que no fos, només, una guia: "Volíem fer cultura del formatge".

Per això, a part d'una fitxa tècnica de cada formatge, el llibre també explica l'origen de la llet, la llet crua com a essència, el tipus de pasta que fa variar la textura de cada producte, les crostes i la seva conservació. A més, la classificació no és gens tècnica, sinó que juga amb les sensacions i classifica els 50 millors formatges de Catalunya entre 'històrics', 'salvatges', 'petites joies' i 'majestuosos'. Cadascun d'aquests, a més, es complementa amb una recomanació de maridatge.



Presentació del llibre 'Formatges. Els 50 millors de Catalunya' Foto: Aida Morales.

ELS 50 MILLORS FORMATGES DE CATALUNYA

Altura, de la Formatgeria Sant Gil d'Albió (Conca de Barberà)

Cendrat del Montsec, de la Formatgeria Clua (Noguera)

Eth Gran, de la Formatgeria Quesos de la Vall d'Aran (Vall d'Aran)

Formatge Garrotxa, de la Formatgeria Bauma (Berguedà)

Madurat de llet crua, de la Formatgeria Castell Llebre (Alt Urgell)

Mató de Can Xicoy, de la Formatgeria Can Xicoy (Maresme)

Recuit de drap, de la Formatgeria Làctics Pauet (Baix Empordà)

Serrat de Mas Farró, de la Formatgeria Mas Farró (Garrotxa)

Serrat de Serra del Tormo, de la Formatgeria Serra del Tormo (Ribera d'Ebre)

Vilademàger, de la Formatgeria Ancosa (Anoia)

Baridà, de la Formatgeria Baridà (Alt Urgell)

Blanch de Tòrrec, de la Formatgeria Tòrrec (Noguera)

Carbonera, de la Formatgeria Cuirols (Berguedà)

El Masover, de la Formatgeria de Ciuret (Osona)

La Calma del Montseny, de la Formatgeria Montseny (Vallès Oriental)

Lo Coscollet, de la Formatgeria l'Oliva (Alt Urgell)

Lo Pebrat d'Ossera, de la Formatgeria Serrat Gros (Alt Urgell)

Nevat, de la Formatgeria Can Pujol (Vallès Oriental)

Tabollet, de la Formatgeria Montllobé (Segrià)

Blau Avi Ton, de la Formatgeria Camps (Pla d'Urgell)

Blau de Búfala, de la Formatgeria Montbrú (Moianès)

Blau d'Osona, de la Formatgeria Molí de la Llavina (Osona)

Craba, de la Formatgeria de Taüll (Alta Ribagorça)

L'Hereu, de la Formatgeria Murgó (Maresme)

Llanut, de la Formatgeria Mas Marcé (Alt Empordà)

Lúpulus, de la Formatgeria Muntanyola (Osona)

Rodonet d'ovella, de la Formatgeria Artefor (Maresme)

Tou dels Til·lers "roi", de la Formatgeria Tros de Sort (Pallars Sobirà)

Quars, de la Formatgeria Mas Rovira (Osona)

Curat de la Vall de Grugent, de la Formatgeria Vall de Brugent (Baix Camp)

Curat Pujol Orra, de la Formatgeria Pujol Orra (Ripollès)

Ecològic de Puigcerver, de Formatge ecològic de Puigcerver (Pallars Jussà)

El Pla, de la Formatgeria Mas Alba (Pla de l'Estany)

El Put, de la Formatgeria Le Bolut (Pla de l'Estany)

La Cleda coagulació àcida, de la Formatgeria La Cleda (Vallès Oriental)

Madurat de Colldejou, de la Formatgeria Colldejou (Baix Camp)

Puit Rústic, de la Formatgeria Valette (Solsonès)

Tombat, de la Formatgeria Mas Palou (Ripollès)

Tou de Casa Mateu, de la Formatgeria Casa Mateu (Pallars Sobirà)

Altejó, de la Formatgeria Molí de Ger (Cerdanya)

Baldat, de la Formatgeria La Balda (Gironès)

Curat de Cal Quitèria, de la Formatgeria Cal Quitèria (Segrià)

Ermesenda d'Eroles, de la Formatgeria Mas d'Eroles (Alt Urgell)

Ferm d'Estiula, de la Formatgeria Bac d'Estiula (Ripollès)

Garet Gran, de la Formatgeria Mas El Garet (Osona)

La Carbassa, de la Formatgeria Vall de Meranges (Cerdanya)

Miner d'Espinelves, de la Formatgeria d'Espinelves (Osona)

Reixagó, de la Formatgeria Reixagó (Osona)

Toma de Serradet, de la Formatgeria Serradet de Barneres (Osona)

Veciana, de la Formatgeria Veciana (Anoia)