DISSABTE, 19 NOVEMBRE 2011

LA VANGUARDIA

LA CONTRA

Mercè Lagrava, *formatgera*

VÍCTOR-M. AMELA IMA SANCHÍS LLUÍS AMIGUET

Tinc 48 anys. Vaig néixer a Barcelona, i en fa sis que visc a Ossera (Alt Urgell). Sóc formatgera: faig formatges de llet crua de cabra. Estic casada amb el Raül i tenim dos fills, Roger (25) i Laura (21). La meva política és el meu ramat de 60 cabres. Déu? Alguna cosa hi ha...

"Els meus formatges de cabra són fotografies del paisatge"

MERCÈ GILI

Quantes cabres té aquí?
Seixanta cabres de raça alpina. Les cuidem el meu marit, i jo, amb un ajudant. Som tota una família.

Les coneix totes?
Esclar! Moltes responen pel seu nom. Les meves cabres són molt afectuoses. Se m'apropen, se'm freguen...

Quina vida porten les seves cabres?
Tresquen cada tarda per aquests prats i pendents pirinencs, pasturen herba, arbustos, fruits del bosc, móres, bolets... I, a casa, també els donem alfals i ordi ecològics. Són cabres felices!

I això es nota en la qualitat de la llet?
I tant si es nota! És una llet de qualitat extraordinària. El formatge que s'obté d'aquesta llet és una veritable fotografia del paisatge.

Què té la llet de cabra que no tinguin la llet d'ovella o la llet de vaca?
La llet de cabra és la més digerible per l'ésser humà: té una lactosa que el nostre aparell digestiu tolera millor. Els glòbuls del seu greix són els més fàcils de digerir. "Jo sóc viu gràcies a una cabra!", ja m'ha dit força gent.

Què volen dir?
Que quan eren nadons la seva mare va morir o no els va poder alletar i els van criar amb llet de cabra!

Des de quan fa de pastora i es cuida d'aquest ramat de cabres?
Des de fa sis anys. Era el ramat d'Eulàlia Torras, la fundadora de Serrat Gros, aquesta formatgeria pirinenca.

I com se'n van fer càrrec?
El meu marit i jo vam decidir deixar la ciutat i anar a viure a la muntanya. Per això ens vam instal·lar al poble veí, amb la idea de comprar llet de cabra i elaborar formatges artesans.

Tenien cap experiència?
Cap, però estàvem disposats a aprendre'n. I llavors va coincidir que l'Eulàlia es retirava i buscava algú a qui traspassar el ramat de cabres, algú que les aviciés i les cuidés igual que ho feia ella.

I vostès s'hi van oferir.
Sí, ens vam atrevir a encaixar el seu ramat al nostre projecte: el meu marit i jo volíem fer formatges de llet de cabra, i de sobte ens va caure del cel un ramat de cabres! L'Eulàlia va confiar en nosaltres, i nosaltres ho hem après tot d'ella.

Avui no es penedeix d'haver escollit aquesta vida muntanyenca?
No. Ha estat un encert! En aquell moment els més grans del poble estaven a punt d'anar-se'n: "Si vosaltres us quedeu, nosaltres també ens quedem!", ens van dir.

Al Pirineu

La Mercè i el seu marit viuen al ritme de les seves cabres a Ossera, seguint el seu cicle natural: les pasturen i munyen nou mesos a l'any, cada dia de la setmana, n'atenen els parts, les cuiden i elaboren formatges amb la seva llet. A la Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell, el més prestigiós concurs de formatges artesans, la formatgeria Serrat Gros (FormatgeriaSerratGros.com) guanya dues medalles d'or, per a Lo Cadinell, formatge de llet de cabra quallada àcida, i per a Lo Pebrat, formatge empebrat. La Mercè és feliç en aquest racó del Pirineu de Lleida, ho fa tot a mà i no té intenció d'incrementar la producció. Els seus formatges són una manera d'endur-se el paisatge a la boca.

I s'hi van quedar.
Ningú no tenia gaire fe en el projecte: "No pensàvem que aguantéssiu, perquè tu no eres formatgera, sinó *escriventa*!", em van confessar fa poc. És que jo treballava en una oficina a Barcelona... I avui sóc feliç fent bons formatges de cabra!

Bons formatges de cabra: guanyen més i més medalles d'or!
Són formatges de mató àcid, llet crua, pasta tova i pell florida, a partir de la llet del nostre ramat de cabres. El meu millor premi és veure la cara de plaer dels que proven els meus formatges!

Quants litres de llet li donen les cabres cada dia?
Vuitanta litres al dia. Per fer un formatge de 300 g necessito tres litres de llet crua.

Crua?
Ni la bullim ni la pasteuritzem. Per això és tan gustosa: amb quall natural d'estómac de remugant, a les 24 hores està quallada i en un motlle de fusta amb foradets, per separar la pasta del sèrum.

I després què?
En quatre dies, la pasta tova ha perdut el 40% d'humitat. Llavors l'escorrem, la salem amb sal eixuta..., i a la cava de maduració! Allà anem girant el formatge cada dia, entre cinc i vuit setmanes.

Semblen éssers vius...
És que, com el vi, també els formatges són vius. A la cava, s'implanten fongs lactis a la crosta del formatge.

I això és bo?
És boníssim: hi aporten sabor. En alguns casos empebrem aquesta crosta, com en el cas del formatge troncocònic Lo Pebrat.

Multipremiat, no?
Sí, feliçment. També fem boles de formatge conservades en oli. I tupí, un paté de formatge barrejat amb aiguardent...

On ven aquests formatges?
Tres quartes parts dels formatges els venem aquí, a la formatgeria, perquè la gent d'aquesta comarca consumeix molt de formatge. La resta l'exportem a restaurants, inclòs un restaurant de Birmingham.

Exporten els seus formatges a Anglaterra?
És que allà s'hi celebra el concurs mundial de formatges. I allà Lo Pebrat va ser declarat el millor formatge d'Espanya l'any passat.

Vostès fan les coses bé!
Jo encara estic al·lucinada. Que passi tot això és molt bonic i molt gratificant.

Quin és el secret?
Controlar tot el procés: pasturar, munyir, elaborar, comercialitzar, distribuir i vendre.

I ja està?
I, sobretot, respectar les cabres. Quan ens n'allunyem uns dies, comencem a preocupar-nos per com estaran. Estimem les nostres cabres.

Què és el millor i el pitjor?
El millor és la temporada de parts, veure néixer les cabretes. I el més dolorós de tot és quan una de les nostres cabres mor.

VÍCTOR-M. AMELA

LA VANGUARDIA
som com som
QUÈFEM
VAL DESCOMPTE 7,95€ Per només Best Clips Ever LA VANGUARDIA
VAL DESCOMPTE 9,95€ Per només El mundo es matemático LA VANGUARDIA

Saint-Lary
LO MEJOR DE LOS PIRINEOS FRANCESES
en Logitravel.com
ONLINE
Puente Diciembre
4 noches de alojamiento
del 2 al 11 de Diciembre
desde 246€
4 DIAS FORFAIT INCLUIDO
Navidad
3 noches de alojamiento
del 24 Diciembre al 8 Enero
desde 276€
3 DIAS FORFAIT INCLUIDO
Esquí Semana 2012
5 noches de alojamiento
Enero y Febrero
desde 261€
5 DIAS FORFAIT INCLUIDO
SAINT-LARY
Precios por persona en Apartamento 2/4, válidos para las fechas indicadas. Incluye alojamiento, Forfaits de Esquí, tasas e impuestos. Gastos de Gestión 0€. Precios sujetos a revisión conforme RDL 1/2007. Agencia de viajes on-line con el Cl. BAL 471.
LOGITRAVEL.com

Printed and distributed by NewspaperDirect
www.newspaperdirect.com US/Can: 1.877.980.4040 Intern.: 800.6364.6364
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW