

EDICIÓ D'OSONA I EL RIPOLLÈS

EL 9 NOU.CAT

Formatges de llibre

30-10-2015 | 12:32



Nandu Jubany, al centre de la imatge, rebent el guardó d'Amic del Formatge al a Fira de Sant Ermengol

Miquel Erra Vuit formatges d'Osona i tres del Ripollès, en un llibre que ha escollit els 50 millors del país. Es va presentar a la fira de Sant Emengol, durant la qual Nandu Jubany també va rebre el guardó d'Amic del Formatge.

Vuit formatges d'Osona i tres del Ripollès figuren entre els 50 millors que s'elaboren a tot Catalunya. Si més no, segons el criteri de Laia Pont i Natàlia Nicolau, dues reconegudes expertes formatgeres i autores del popular blocdeformatges.com, que acaben de publicar *Formatges. Els 50 millors de Catalunya (Cossetània)*.

I per què aquests formatges i no uns altres? “La resposta és ben senzilla i humil: el nostre criteri ens ha guiat per fer-ne la tria. Hem volgut donar la importància que per a nosaltres té l'autoria de cada formatge i el seu indret d'elaboració”, expliquen en el pròleg aquestes dues gurmets dels formatges, que actualment coordinen el Concurs de Formatges Artesans de la Seu d'Urgell.

A l'hora de triar-los han establert cinc categories: els històrics, petites joies, rebels, salvatges i majestuosos. En l'apartat dels històrics no n'hi figura cap, d'Osona i el Ripollès. Sí en canvi en el de petites joies. Com el Masover, un formatge de cabra de Formatges de Ciuret (Vidrà), una jove formatgeria que cria el seu propi ramat a Mas Moreu. En la categoria de rebels n'hi ha tres, d'osonencs. El Blau d'Osona del Molí de la Llavina (Centelles). Els seus 30 anys d'experiència dins el ram els ha permès afrontar, amb èxit, l'elaboració d'un dels formatges “tecnològicament més difícils de fer”, un blau. També hi ha el Lúpulus, un formatge d'ovella i de vaca de Formatges de Muntanyola, formatgeria també amb tres dècades de reconeguda trajectòria. Finalment, en aquest apartat hi figura el Quars, de la jove formatgeria Mas Rovira (Sora), fet amb llet crua de vaca i 60 dies de maduració.

Entre els salvatges s'hi recullen dues propostes ripolleses. D'una banda, el Pujol Orra, de vaca, elaborat per aquesta formatgeria del mateix nom de les Llosses, i el Tombat, de la Formatgeria Palou, de Campdevàrol, elaborat amb llet de

cabra payoya, pròpia de Cadis. En l'últim apartat, els majestuosos, hi ha el Ferm d'Estiula, del Bac d'Estiula (Campdevàrol), elaborat amb llet d'ovella lacona; el Garet Gran, de Mas El Garet (Tona), fet amb llet de cabra, crua i ecològica; el Miner d'Espinelves, de la jove Formatges d'Espinelves, que treballa amb ovella murcianogranadina; la formatgeria Reixagó, d'Olost, hi aporta el formatge del mateix nom, elaborat amb llet de vaca frisona, i llarga maduració, i per últim, seguint l'ordre que figura en el mateix llibre, hi ha el Toma del Serradet de Barneres, de l'Esquirol, que també treballen amb ovella lacona, que es crien ells.

Qui vulgui comprovar si el criteri és encertat només ha de fer que tastar-los. I si algú no ho comparteix, ja ho sap: que contacti amb les autores. En qualsevol cas, "esperem que arribeu a gaudir del paisatge i la natura que aquests formatges representen i desitgem que us n'enamoreu tastant ni que sigui un bocinet del que per a nosaltres signifiquen", conclouen.

Nandu Jubany, Amic del Formatge

El llibre es va presentar durant la històrica Fira Sant Ermengol, a la Seu d'Urgell. Durant la fira, el cuiner osonenc Nandu Jubany va rebre el guardó com a Amic del Formatge, "en reconeixement a la defensa i la promoció del formatge artesà que porta a terme des del Restaurant Can Jubany", va remarcar l'organització. D'altra banda, dues formatgeries d'Osona i el Ripollès van resultar premiades al 21è Concurs de Formatges Artesans del Pirineu. Mas el Lladré, de les Llosses, es va endur una medalla de plata (pel seu iogurt de vaca) i dues de bronze (pel Maimó i el Recuit), mentre que Mas Rovira en va guanyar una de bronze pel seu Blau de Sora.