El Periódico de Catalunya, 02/06/20

El nuevo turismo ‘láctico’

Para los amantes de los quesos, más allá de las ferias se abre todo un mundo que recorrer por distintas queserías y granjas donde se hacen catas



MIQUEL
Sen

EN RUTA CATALUNYA

Entre un elaborador de whisky bourbon y otro de quesos hay bastantes puntos en común. Ambos viven aislados en los bosques y se han enfrentado con éxito al problema de dar solución al consumo de una producción con fecha de caducidad. El cereal empleado para el destilado se lo comen los ratones. La leche se agria. Además, transportarlos hasta las ciudades es un engorro. Se necesitan carros y mulas. En cambio, si se destila el maíz, en un par de barricas cabe media cosecha. La leche, transmutada en queso, también aguanta el paso del tiempo, contrae su volumen y puede centuplicar el precio que tenía recién ordeñada.

Es lógico que estos mundos hayan generado pioneros en la manera de plantear el negocio. En el caso de Catalunya, el número uno fue Enric Canut, fundador de Tros de Sort. En 1976 marchó a Holanda a cuidar vacas. Allí aprendió cómo se hace el queso gouda, concretamente el Boerenkaas. Regresó convencido de que si no éramos un país de mil quesos, sí podíamos llegar a cien de primera. Sus pasos los han seguido personajes de curioso perfil, capaces de recuperar los pastos perdidos con sus vacas y cabras. Urbanitas que han buscado esta nueva forma de dar vida al entorno. Lentamente se han dado a conocer en las ferias

ALBERT BERTRAN



►►Marc Martínez, en la quesería Dotze Graus.

La ruta de degustación lleva desde las vacas de la Cerdanya a espacios gastronómicos en Peralada y Barcelona

que todo aficionado quesero debe visitar una vez al año.

Un espíritu de reconstrucción que se entiende mejor visitando las queserías in situ, caso de El Molí de Ger, de Pere Pujol, un filólogo reciclado a la vida pratense que cuida sus vacas en la Cerdanya, a 1.300 metros de altitud. Bovinos frisones de los que trabaja únicamente la leche en crudo. Solo de su cabaña, no caben interferencias. Catar sus quesos es una experiencia gustativa completa, como detectaremos en el Puig Pedrós, con unos aromas herbáceos, matizados por otros a frutos secos.

Los de Simone tienen otro sello. El ganado anda suelto a 800 metros de altura por prados próximos a Sant Joan de les Abadesses. Marca estilo la leche cruda, agricultura ecológica y un rebaño propio que vive en libertad, al extremo de que las vacas se recogen ellas mismas cuando anochece. En la elaboración se aprecian conceptos piamonteses, por ejemplo, en las Vaques d’en Mel. Simone Brusaferri logra el máximo partido de sus conocimientos trabajando formatos grandes de pasta cocida, prensada. Sus mejores piezas requieren dos ordeños diarios de 15 vacas. La vida agrícola es exigente.

En Terradelles, las cabras viven felices en el Mas Alba, de Martí Huguet. Animalitos de la raza murciano-granadina de los que se obtiene una joya, el Terrós. Para los aficionados a la suavidad, el Petitot es tierno, de corteza enmohecida y sabor láctico salino delicioso. Sorprende el cremós de pasta blanda, más líquido.

La excursión quesófila también se puede llevar a cabo sin botas de campo. En Castell Peralada Restaurante, Toni Gerez sabe de todo esto y más. Lo plasma en un carro de quesos impresionante. Sin movernos de la mesa podemos iniciar un viaje por todos los quesos de Catalunya y de Europa, de una finura y sensibilidad medida, mientras nos explica las características del producto y los vinos que mejor lo acompañan.

El paseo por este antiquísimo mundo nos lleva sin salir de Barcelona hasta Dotze Graus (Bailén, 238). Es el expositor de Pere Pujol. Un espacio en que podemos probar maravillas perfectamente afinadas. Se acompañan de los vinos adecuados. Lo de 12 grados no va por los tintos, sino por la temperatura del tast. Lo demás es contar ovejas. ≡

ENTRE TODOS
Cuéntanos a dónde tienes muchas ganas de ir.
elperiodico.com/entre-todos