El Periódico de Catalunya, 28/10/20

Al cortar un queso, el paisaje

Pere Pujol y Kike Ojanguren, de Dotze Graus, seleccionan 6 piezas artesanales, intensas y singulares que hablan de cultura y territorio



Kike Ojanguren y Pere Pujol, tras el mostrador repleto de quesos de Dotze Graus. / MAITE CRUZ

La tienda se llama **Dotze Graus** con un sentido práctico y físico: es la temperatura a la que se encuentra para la correcta conservación del contenido. Aunque a veces la suben a 14º para que los clientes no se queden tiesos. **Quesos, 80 quesos artesanales.** La primera pregunta para **Pere Pujol**, copropietario y quesero, es casi filosófica: **¿qué es la artesanía?** «La que prioriza lo manual». Se extiende en la respuesta: se refiere a territorio, se refiere a rebaños propios, se refiere a razas autóctonas, se refiere a elaborar sin artificios; ni artificiosidad. **Kike Ojanguren**, su socio, señala la resistencia: «Los que siguen la metodología tradicional».

Estos contenidos los hacemos gracias a ti. Si quieres recibir los mejores contenidos de El Periódico en tu correo suscríbete a nuestras newsletters exclusivas para usuarios registrados.

La decoración de Dotze Graus es tan sencilla que no existe. Solo hay queso. Montañas de piezas en perfecto y atractivo apilado. «No queríamos que hubiera barreras», cuenta Pere, que abrió hace cuatro años con **voluntad pedagógica y comercial.**

Dotze Graus

Bailén, 238. Barcelona

T: 93.019.92.19

Ninguna mampara, pero sí mucha limpieza. Veo a Kike, enmascarado, pasar geles y trapos y **'flitflit' y otra vez 'flitflit'.** El reino lácteo de Pere está en la Cerdanya, en la quesería **Molí de Ger**, y Kike se ocupa de la tienda barcelonesa, de la pulcritud y del manejo del resultado final, del **asombroso paso** del líquido al sólido al que llamamos queso.

En esta gente hay una **pasión genuina y arrebatadora.** El (segundo) cierre de la hostelería ha pillado (otra vez) al quesero con el almacén lleno: «El 80% va a la restauración». La mala noticia es que la intermitencia, el **abrir-cerrar de los restaurantes**, será habitual hasta que haya vacuna. La buena es que el queso ha regresado al comedor público, del que salió cuando **nos volvimos delgados, finos y pasteurizados.**

Colgados de los embutidos

Aquí se **elogia la leche cruda** en cuanto que garantiza «la flora bacteriana autóctona», dice Pere, esto es, un lugar. El lugar es decisivo. Porque lo que hay conseguir es que cada **cuña contenga un paisaje.** El paisaje no está en una de esas bolas que al agitarlas derraman nieve; el paisaje está en una porción. Las cordilleras y los prados y el aire que apenas ha sido respirado se concentran en una porción. **Masticarla debería ser un alucinógeno: hay un arcoíris al otro lado.** Digamos, para liquidar la alegoría pastoril, que el artículo industrial equivaldría a un aeropuerto o a un centro comercial, a espacios sin identidad ni tiempo ni alma. Y sí, vamos a los centros comerciales y a los aeropuertos, pero **siempre que podemos volvemos, a bocados, a bocanadas, al aire libre.**

Lo firme y lo etéreo

En los productos de Pere –fue profesor de lengua y literatura y sabe que un libro es el mundo– está la Cerdanya: en el **Puigpedrós, de corteza lavada, disgregados olor y sabor, potencia y amabilidad,** aparecen las vacas de raza frisona de las que se ocupa su hermano –y que antes cuidaron padres y abuelos– y la alimentación y la leche y esa atmósfera pirenaica que ensancha los pulmones y hiere los ojos. En algo tan firme hay mucho de etéreo.



Una selección de quesos artesanales catalanes. / MAITE CRUZ

Pido a Pere y a Kike una tabla, teniendo en cuenta que para ellos son tan **importante las personas como lo que sale de sus manos.** Observan las rocas en el mostrador, los valles, los picos, las vetas, los estratos, dudan, dejan, cogen, piensan. Y **seleccionan autenticidad, rigor, locura, riesgo, conocimiento.**

1/ **Tou**, de Casa Mateu, oveja, a 39 euros el kilo.
2/ **Golany**, de La Balda, vaca, a 28,50 €.
3/ **Serrat**, de Serra del Tormo, oveja, a 26 €.
4/ **Ceretani**, de Molí de Ger, vaca, 28,50 €.
5/ **Glauc**, de Xauxa, vaca, a 30,60 €.
6/ **Gran Pep**, de Sant Gil d'Albió, cabra, 30 €.

Aplaudo del 1 al 6 con la boca llena y exultante de materia transformada. No bebo leche, pero consumo grandes cantidades de queso. **Me interesa el tránsito de lo nacido en un animal hasta convertirse en algo intensamente humano.** El paso de la leche al queso es el paso de la infancia a la edad adulta. El queso está vivo, evoluciona. Nosotros estamos vivos, y evolucionamos.

Me llevo una mozzarella de Molí de Ger: es consistente, distinta, valiente. L**a mozzarella suele ser miedosa.** Hago un pesto y cubro el montículo con el verde. También hay un panorama en esa construcción.

Regalad quesos en lugar de postales.