© El Periódico de Catalunya. Todos los derechos reservados.
Esta publicación es para uso exclusivamente personal y se prohíbe su reproducción, distribución, transformación y uso para press-clipping.

MAITE CRUZ



►► Kike Ojanguren y Pere Pujol, tras el mostrador de la tienda Dotze Graus. Debajo, una selección de quesos catalanes.

PAU
Arenós



DOTZE GRAUS

AL CORTAR UN QUESO, EL PAISAJE

Pere Pujol, de Molí de Ger, y Kike Ojanguren seleccionan seis piezas artesanales, intensas y singulares que hablan de cultura y territorio.

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».

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.

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.



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 que 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.

Pido a Pere y a Kike una tabla, teniendo en cuenta que para ellos son tan importantes 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. La 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. ≡

EN ESTA TIENDA CUENTA TANTO EL PRODUCTO COMO EL ELABORADOR

Dotze Graus
Bailèn, 238. Barcelona
T: 93.019.92.19