

ELS FORMATGES DE PASTORS A LA CATALUNYA DEL SEGLE XXI

Pep Palau

Diuen que tot torna, però hi ha pèrdues que semblen irreversibles. Una d'elles és el degoteig d'espècies vegetals i animals que han desaparegut en els darrers decennis. Una sagnia d'un abast ingent causat per les pràctiques devastadores de l'agricultura industrial, amb els seus processos de producció intensiva que tenen com a únic objectiu l'obtenció d'amplis marges de benefici en el mínim temps possible. Aquesta equació tan implacable com tràgica ha contribuït a la dràstica reducció d'espècies al planeta. Les conseqüències negatives afecten directament tant l'alimentació humana com l'equilibri mediambiental, ja que la implantació a escala planetària d'aquest model agrícola i ramader ha significat, de retruc, una sobreexplotació dels recursos hídrics (l'agricultura és la primera font de consum d'aigua al món) i una contaminació d'aqüífers a gran escala. Sense anar més lluny, a Osona, on hem assistit en els darrers vint anys al desenvolupament d'una ramaderia intensiva del sector porcí. A hores d'ara, l'economia pagesa es troba en un estat precari, els pagesos s'han quedat orfes dels recursos que els eren propis, el monocultiu porcí els ha dut a perdre gran diversitat de cultius tradicionals i les fonts d'aigua de bona part de la comarca —exceptuant els vessants del Montseny i poca cosa més— o estan eixutes o ragen aigua carregada de nitrats, o sigui no apta per al consum humà.

ESPÈCIES AUTÒCTONES D'ANIMALS DE PASTURA

Res o poc, però, del que ara coneixem no ha existit des de sempre. Els humans, domesticant la terra i les espècies que els havien de proporcionar els aliments, modificaren el paisatge, el conqueriren, el feren seu. Aquesta ha estat l'eterna dialèctica

en què han bregat la Humanitat i l'agricultura. La selecció de les races de bestiar que han criat els homes ha anat, doncs, ancestralment lligada a les condicions climàtiques i orogràfiques del lloc on havien de viure.

Catalunya és, en aquest sentit, un país que basa bona part de la riquesa agroalimentària en la diversitat climàtica i orogràfica. Alta muntanya, muntanya mitjana, planes, regadiu, secà... Hi ha un acolorit mosaic de paisatges agrícoles que fonamenten l'existència d'un patrimoni agrícola, ramader i, naturalment, culinari, variat i ric.

La selecció de races vacunes estava tradicionalment vinculada al destí dels animals, la producció de carn. Establertes majorment al Pirineu i a les comarques limítrofes de muntanya mitjana, eren races que resistien les condicions de fred, els canvis bruscos de temps, els costers abruptes i pronunciats. Animals rústecs, caminadors de pes equilibrat i amb instint de supervivència a l'hora de buscar menjar quan escasseja. La implantació recent de l'anomenada bruneta del Pirineu, respon a aquest prototipus.

Pel que fa a les ovelles, en destacaríem tres races. L'aranesa, provinent de les comarques del Pirineu occità i de la Vall d'Aran i estesa a les comarques pirinenques més septentrionals. La xisqueta o pallaesa, a l'Alta Ribagorça, i als dos Pallars, baixant fins al Prepirineu lleidatà. I la ripollesa, originària del Ripollès i estesa a la Garrotxa, el Berguedà, la Cerdanya i l'Alt Urgell. Pràcticament extingida l'aranesa i en declivi la xisqueta, l'única raça tradicional que ha sobreviscut i que avui experimenta una certa recuperació i expansió és l'ovella ripollesa que ha ampliat el seu hàbitat a les comarques centrals (Osona, Bages) i ha arribat fins a l'Empordà. La seva recessió, motivada per la pressió del mer-

cat envers la producció de carn, va permetre la implantació de la raça *lacone*, provinent dels altiplans centrals de França i estesa per tot el Pirineu, a la qual van recórrer, empesos per una aptitud lletera bastament testada, aquells formatgers que iniciaren l'activitat a finals de la dècada de 1980 i durant la de 1990.

Finalment, les cabres. Incorporades de ple dret a l'inventari patrimonial només de fa pocs anys —avessades a estar-ne al marge— hi ha ben poca informació de races autòctones de cabres. L'aparició de ramats de cabres està lligada, més fins i tot que en els d'ovelles, a un fenomen d'origen històric recent que és els dels nous formatgers, que formen part a la vegada del moviment conegut com a «neorural», aparegut al Principat dues dècades després que sorgís a Catalunya Nord i a tot França. Als anys vuitanta del segle passat, així, el gruix de cabrum de la raça dita blanca estava localitzat a les comarques del Montsec i la Noguera, mentre que a la resta del país amb prou feines si es comptaven uns quants ramats escadussers de cabra roja, una subespècie de la murciana, una raça tot terreny altament productiva que posteriorment s'estendria a tot el país, i alguns ramats autòctons encimbellats a punts alts de la serra del Cadí, a l'Alt Urgell i a les muntanyes altes de la Cerdanya.

FORMATGES DE PASTOR

Però el pas del temps, amb aquella tendència que semblava irreversible cap a una ramaderia intensiva ha propiciat l'arraconament de les espècies ramaderes autòctones. I el que és més greu, que és el que han menystingut les administracions públiques del ram i ha passat per alt el mateix sector, és que amb la desaparició d'aquelles espècies aclima-



tades al territori no només s'estava produint una pèrdua en la biodiversitat de la cabana ramadera catalana sinó que s'estava escurçant la vida a un ofici que ja anava de mal borràs, el de pastor, i de retruc s'estava precipitant un canvi paisatgístic i mediambiental de gran transcendència. La ramaderia associada al principi del ramat que està engegat, que viu en condicions de llibertat de moviments, que menja sempre que pot del que pastura, comporta uns beneficis palesos en el manteniment d'un equilibri entre prats i boscos i a la vegada resulta profitós pel bon estat de grans masses forestals (de les que, precisament, Catalunya n'està sobrada). La cria d'espècies en condicions d'estabulació permanent, a banda del dèficit alimentari que pateixen, comporta un perjudici per l'entorn paisatgístic en el qual habiten.

L'ofici de pastor és consubstancial a aquests beneficis mediambientals per al territori i a uns altres de tipus econòmic, ja que sovint l'existència de ramats és a l'origen d'un seguit d'activitats econòmiques que se'n deriven. La primera i més elemental és la de l'obtenció de carn i de llet. Munyir vaques per llet, però, és en sí mateix una activitat de rendiment baix i futur incert. És en la seva transformació on s'hi troba el valor afegit que en fa interessant l'activitat. La demanda, en el mateix sentit, de llet de cabra i d'ovella ha incentivat els ramaders a produir-ne, justament pel preu que permet pagar-ne la seva

transformació en derivats lactis, notablement formatges.

ELS FORMATGES DE PASTOR

Hi ha formatges de moltes menes, catalogats de mil i una manera segons la llet, el quall, la tècnica d'elaboració i els fongs nobles que els habiten. Hi ha, no obstant, una divisió bàsica que hauria de ser el full de ruta més fiable del mapa formatger d'un país. La que separés el formatge artesà, o sigui el que fos de llet crua per definició, i la resta. I dins d'aquest grup de qualitat diferenciada –per les seves pràctiques i manejos tant com pel resultat organolèptic final– hi hauria d'haver un grup reduït format per la flor i nata formatgera integrat pels formatges de pastor. D'aquests n'hi ha pocs i, malauradament, en aquest nostre país, on la cultura formatgera és una adquisició d'història recent, avesats a fer passar bou per bèstia grossa, empeltats de picaresca i propensos a punir l'excel·lència, els formatges de pastor en particular i els de llet crua en general, pateixen la confusió amb tots els que, emparant-se en sistemes propis de la producció industrial, es vesteixen per anar a fira i esgarrapar quota de mercat amb la barretina d'artesà.

Trobem formatges de pastor, majorment a muntanya alta, en comarques pirinenques, per bé que

també hi ha casos remarcables a planes costaneres i terres de secà.

Si n'haguéssim de triar alguns per posar de manera llúida al cistell del bon formatge català ens quedariem, pel que fa als de cabra, amb el Serrat Gros que elaboren a Osera, avui ja produït per la segona generació de formatgers, i amb el Baridà a Bar. L'un i l'altre a l'Alt Urgell, veterans i pioners en la seva categoria. Arquetips de formatge de pastor, artesà, de llet crua i capaços de competir amb les millor varietats de formatge de cabra europeus.

Quant als d'ovella, en tenim exemples de formatges recuperats, sobrevivents o nouvinguts a diverses comarques catalanes. En trobem a la Garrotxa, a la Vall de Bianya, amb el Mas Farró, on el formatge es va plantejar com un nou producte per ampliar l'activitat tradicional per mor d'obtenir-ne un valor afegit que no aportaven els productes convencionals. També en trobem en ple Pirineu, a la Cerdanya amb els formatges de Meranges, dues activitats la de pastor i formatger en una sola; en tots dos casos, la recuperació de l'ofici de pastor ha anat unida a la del tipus de formatge tradicional d'ovella català, el serrat. Un tercer exemple d'aquesta recuperació el trobem a l'Empordà, a Siurana d'Empordà, on els de Mas Marcè han dut a terme una feina admirable, recuperant d'antuvi la raça autòctona d'ovella ripollesa, criant xais de llet per carn, venent-ne la llet per goig i gaudi de bocafins i xefs exigents, elaborant el tradicional recuit empordanès, per acabar tancant el cicle amb l'elaboració de formatges curats a l'estil del tradicional serrat. Per si fos poc l'explotació ramadera està en curs de transformació cap a l'agricultura ecològica.

Els formatges de pastor se situen, doncs, aquí i arreu, en el segment més alt dels paràmetres de qualitat. Són els formatges que reuneixen tots els atributs de valor i atresoren el màxim potencial d'exquisidesa de gust. Són el model. El grup té una presència notòria al mercat i gaudeix d'alt prestigi en l'univers gourmet i formatger. Ara bé, la bretxa que han obert és encara lluny de fer forat i empènyer, com seria desitjable, el gruix dels formatgers cap al patró de formatge de l'artesania de veres. En aquest país falten pastors i sobren pastorets.