



Oficis que es perden

Nicolau Cardona Enrich

La curació de formatge

formatge que compren mantengui sempre les mateixes característiques. Amb l'artesà açò sempre serà més difícil d'aconseguir. Per exemple, nosaltres comptam amb la producció de 10 llocs diferents i per a mi tots els formatges que aquests produeixen són bons, però no n'hi ha cap que sigui ben igual, tots tenen aquell punt que el diferencia dels altres.

Intentam que tots s'igualin i que, d'acord amb el Consell Regulador de la Denominació d'Origen, tots es fabriquin seguint un mateix sistema, a fi que tinguin el màxim d'homogeneïtat possible. Ara bé, a part del procés de fabricació que se segueixi, l'alimentació també influeix en el resultat final del formatge. No és igual que les vaques s'hagin alimentat amb menjar fresc o que ho hagin fet amb menjar de bala. Normalment les vaques mengen herba, però les temporades que no ha plogut prou o han estat molt seques no hi ha hagut altre remei que alimentar el bestiar amb menjar de bala.

Dins Menorca, quina sortida té el formatge artesà?

Dins Menorca de cada vegada se'n ven una mica més. De totes maneres hem de tenir en compte que el consumidor s'ha anat acostumant, en general, a un formatge industrial, de gust més suau, i en canvi el formatge artesà Maó-Menorca té un gust potent. Hi ha gent que ve de fora i quan el tasta el troba molt fort o massa salat. Però la gent d'aquí, que n'ha menjat sempre, el coneix i l'aprecia. De totes maneres hem de dir que també hi ha aquells visitants que el coneixen, o saben allò que cerquen, i que demanen el formatge artesà

La propaganda que es fa del nostre formatge, s'orienta més cap a la gent de fora o també de cara al consumidor menorquí?

Dins Menorca s'ha fet molta propaganda. Cada estiu es fa una campanya i hi ha una furgoneta que un dia per setmana va a cada poble, i també al Toro, per promocionar el formatge de l'illa que es dona a tastar a la gent. L'any passat van arribar a repartir una tona de formatge. També s'ha fet promoció en els col·legis. Però bé, el formatge no sempre agrada a tothom. A qui li agrada, li agrada molt, però després hi ha aquells a qui no agrada gens.

Es pot preveure que la demanda de formatge artesà vagi en augment?

A qui li agrada molt el formatge el sol demanar artesà ja que es nota la diferència amb l'industrial. Actualment en tota l'illa crec que només són una trentena de llocs que es

Alaior, a diferència d'altres poblacions de Menorca, havia tingut una important tradició de curadors de formatge que compraven la producció de diferents llocs per madurar-lo a les seves caves. Es tracta del producte artesà que solem conèixer com a "formatge de pagès" i que, juntament amb l'industrial, compta amb denominació d'origen i amb una gran acceptació fora de Menorca. Avui, però, com ha passat amb altres oficis artesans, ja són pocs els curadors de formatges que hi queden a Alaior. Per parlar del present i del futur d'aquesta professió ens trobam amb Nicolau Cardona i la seva dona, Rosa Gornés, que regenten l'empresa **Formatges Torralba**.

Quin diagnòstic farieu de la situació actual?

Com a maduradors de formatge potser serem dels darrers, perquè ja en quedam molt pocs que ens dedicam a aquest ofici. És possible que per aquest motiu ja hi ha quatre o cinc llocs que intenten vendre la seva pròpia producció i a la llarga podrien arribar a convertir-se en maduradors com som nosaltres. Sigui d'una manera o altra, no crec que el formatge artesà de Menorca arribi a desaparèixer perquè té una bona demanda.

Ha augmentat el consum de formatge artesà? Quina acceptació té entre la gent de fora de l'illa?

El formatge Maó-Menorca, entre els que tenen denominació d'origen, és el segon més venut d'Espanya. Ara bé, el tipus que té un major nombre de vendes és l'industrial. L'any passat, segons les estadístiques del Consell Regulador, es van vendre 2.400 tones de formatge Maó-Menorca i, d'aquestes, només 400 es corresponen al formatge artesà, cosa que representa un 17% del total. La seva venda es mantén cada any, però l'augment més destacat es produeix amb l'industrial.

El formatge artesà té una sèrie d'inconvenients, perquè és bastant irregular. El que surt bo, és molt bo, però la seva producció no és regular. En canvi l'industrial és molt homogeni i molts consumidors s'estimen més que el



dediquen a fer formatge, la resta només fa quallada o llet. Hem de pensar que un pagès, perquè li surtin els comptes, ha de tenir un mínim de 40 a 50 vaques. I un pagès i sa madona, ells dos tot sols, amb cinquanta vaques, només de munyir i donar-los menjar ja tenen prou feina i fabricar formatge és molt sacrificat. Avui no hi ha mans per fer la feina.

En el vostre negoci teniu qualque perspectiva de relleu generacional?

Per a nosaltres no es presenta gaire bé perquè de les dues filles que tenim no n'hi ha cap, de moment, que s'hi vulgui dedicar. Però, a pesar de tot, jo som optimista i no crec que el formatge artesà desaparegui. Potser no se'n fabricarà tant perquè ja hi ha pagesos que m'han comentat que quan ells ho deixin possiblement en el seu lloc ja no se'n farà més.

No trobau curiós que Alaior hagués estat tradicionalment un poble que comptava amb molts curadors de formatge?

És cert que sempre hi havia hagut curadors. Era una tradició que es donava a Alaior a diferència d'altres pobles. No sé ben bé per què, però és cert que els curadors sempre havien estat d'Alaior. A Ciutadella, que jo sàpiga, hi havia la família Oleo que s'hi dedicava, però em pens que eren els únics.

Com és el procés de curació del formatge?

El pagès sol venir un dia a la setmana per dur-nos la seva producció. Al pis de dalt hi tenim un assecador on el formatge hi sol fer tres o quatre setmanes. Després el baixam i ja els donam una passada d'oli. A

continuació van a la cava on acaben de madurar. Cada vuit dies s'han de girar les peces i se'ls ha de donar oli. Els que tenen una maduració més difícil van a la cambra frigorífica, que avui representa una ajuda quan al formatge li costa més de madurar, ja que allà es manté a una temperatura i humitat constants. Quan ens duen el formatge ja puc preveure si haurà d'anar a la cambra frigorífica. De la mateixa manera que quan rebem el formatge sé si s'ha de vendre prest o s'ha de tenir més temps madurant. Açò és un coneixement que et donen els anys i l'ofici.

El negoci prové de la seva família?

Tota la vida he estat entre formatges. Ho va començar l'avi. Encara tenim el primer paper que, en aquella època, va dibuixar en José Moya, un germà del Moya que vivia a Alaior, fet en tinta, per representar la nostra marca. Es tracta del mateix disseny que encara empram avui.

El fet que en un moment donat es prohibís la venda de formatge tendre, com creu que ha afectat el formatge artesà? Es tractava d'un producte que sempre havíem



menjat i que per als fillets era una manera d'entrar dins el consum de formatge. Ara s'ha de començar directament pel semi-curat.

El formatge artesà no el podem vendre fins que no té 60 dies. Es considera que el formatge, quan és tendre, pot tenir unes bactèries perjudicials que no desapareixen fins als 60 dies. En canvi, el que es fabrica amb llet pasteuritzada es pot vendre. El formatge tendre artesà es podria vendre si s'analitzés cada partida i es demostrés que només hi són presents les bactèries que es troben dins els límits permesos.

Passa igual amb la mantega, que era tan bona i no té comparació amb la mantega industrial que compram actualment. Tots aquests sabors ara s'han perdut. Són productes que quan els deixes de menjar arriba que no te'n recordes, però si un dia ho tornes a tastar et retorna tot aquell gust tan característic. De fillets n'havíem menjat molta de mantega.

Se segueixen marcant les fogasses com solia fer-se abans?

Encara millor. Totes les peces duen el nombre que correspon a cada lloc i a més a més s'hi posa la setmana de l'any. D'aquesta manera es duu un control molt important i podem saber en tot moment el temps que té cada fogassa.

