

## Fer país fent formatge

A vista d'ocell o, millor dit, a vista de satèl·lit, **La Cerdanya** és una vall anòmala. A diferència de la resta de valls dels **Pirineus**, aquesta es caracteritza per una **immensa plana** d'uns 40 km de llarg per 5 km d'ample (tot l'espai polític té més de 1.000 km<sup>2</sup>), i molt especialment per la seva orientació: a diferència de la resta de valls dels Pirineus, **La Cerdanya discorre d'est a oest i acumula més de 3000 hores de llum anuals** -és una de les zones més assolides d'**Europa**-. La combinació d'aquesta característica amb el fet que les seves grans muntanyes (el **Puigmal**, el **Carlit**, **La Serra del Cadí**, la **Tosa Plana de Lles**...) eixuguen la vall dels vents humits externs, el resultat és un **clima mediterrani de muntanya**, i la prova d'aquesta categorització es troba en la vinya, el blat, l'orenga o la farigola silvestre que creixen arreu. La Cerdanya és una vall habitada des de l'època pretèrita (el nom li ve dels **ibers ceretans**), i en certa manera concorreguda (és quasi segur que el general cartaginès **Anníbal** hi va passar amb els seus elefants l'estiu de l'any 218 aC). Tanmateix, l'any 1984 la vall va viure un **fenomen d'inflexió comunicativa**: s'inaugurava el **Túnel del Cadí** i es donava el tret de sortida a la **colonització metropolitana**. Avui, quasi quaranta anys després, els pobles de la Cerdanya són una amalgama d'antigues cases ceretanes i noves urbanitzacions més o menys integrades. I de resultes d'això, **la vall és com un formiguer** d'esportistes (corredors, ciclistes, alpinistes...), genets, pilots de motos i caminants amb gos o sense, els quals, tot i la riquesa que generen, comprometen les **activitats agropecuàries ancestrals** i posen en risc el mateix paisatge que estimen com casa seva.

**Aquests gossos protegeixen el ramat de bèsties com el llop o la guineu, que ataquen els individus més febles com ara els lletons o les cabres embarassades**



Gos de muntanya dels Pirineus / Foto: Techinfus.com

## Els gossos pastors

A la porta de la **formatgeria 30 cabres**, al poble d'**Éller**, un cartell amb la imatge d'un **gos de muntanya dels Pirineus** diu així: "atenció: sou en un espai d'**activitat ramadera** i ens cal la vostra col·laboració". I just a sota d'aquest advertiment, s'hi llegeix en 5 idiomes (català, aranès, castellà, francès i anglès) unes recomanacions com ara portar el gos lligat o deixar les tanques com es trobin. El cartell, impulsat des del **Consell Comarcal de la Cerdanya**, no deixa indiferent a ningú: el dibuix d'un autèntic gos de muntanya, per esquemàtic que sigui, posa el cos en alerta. Aquesta raça, juntament amb el **mastí dels Pirineus**, és la raça més important per a **protegir els ramats**, i sense ells seria impossible dur a terme la pastura de cabres o ovelles, i, consegüentment, l'elaboració dels **formatges de pastor** o la producció de **carn de qualitat**. En teoria, aquests gossos protegeixen el ramat de bèsties com el **llop** o la **guineu**, que ataquen els individus més febles com ara els lletons o les cabres embarassades. Tanmateix, a causa dels seus instints protectors -si els perdessin deixarien de ser útils-, a la pràctica també planten cara als **gossos domèstics**; especialment quan aquests no estan lligats i s'apropen al ramat guiats per la curiositat o la temptació de clavar-hi la dent (per estrany que sembli, els atacs de gossos domèstics a animals de granja són molt habituals). De manera complementària al **ca de protecció**, als ramats també hi trobem els **gossos d'atura**, que són de races més petites com el **gos d'atura català** o el **border collie**, la missió dels quals és ajudar al pastor a conduir el ramat (et sonaran els concursos televisats de **Castellar de n'Hug** i el famós '**jau, Coloma, jau**' del difunt pastor **Jordi Muxach i Pagès**).

**La presència de cabres al poble ha permès recuperar el fràgil equilibri paisatgístic assolit per múltiples generacions**



El ramat de 30 cabres sortint de la quadra / Foto: Joan Carbó

## **La formatgeria 30 cabres**

La **Sara** i el **Miquel** són els pastors, pagesos i formatgers del projecte 30 cabres. Tot i que ambdós han fet la quarantena, les seves dolces faccions els delaten: fa només cinc anys que es dediquen a la pastura de cabres i a l'elaboració de formatges. En la seva vida anterior la cosa els anava sobre rodes: tant un com l'altra eren **fotògrafs professionals del món del motor** i la seva vida transcorria entre països tan dispars com el **Japó**, **Letònia** o el **Brasil**. Un dia, però, cansats d'anar i venir van dir prou, i van matricular-se a **Escola de Pastors de Catalunya**. Aleshores, La Cerdanya no els hi era una vall aliena; els dos són fills dels primers estiuejants de la vall: aquí es van conèixer i aquí es van enamorar. I aquí, van pensar, on ja residien mentre no voltaven pel món, era **on farien transcendir les seves vides**. Després del curs teòric a **Rialp**, les pràctiques van portar-los a la formatgeria **La ferme de Rouze**, al vessant francès dels Pirineus (**Regió del Migdia**). I, casualitat o no, la mida i el tarannà d'aquell projecte era exactament el que havien somiat plegats. Aleshores, amb l'exemple i la inspiració de la formatgeria francesa, ja res els aturaria. Després d'explorar diverses possibilitats, s'instal·larien a una antiga granja a **1450 d'altitud**, a la cara sud de la Cerdanya, i començarien a pasturar 30 cabres de **raça alpina** (d'aquí el nom de la formatgeria) provinents de la ferme de Rouze -els animals van ser un regal del **Hermán** i el **Georg**, la parella francesa de formatgers, un gest que la Sara i el Miquel no oblidaran mai-.



El Miquel i la Sara amb els seus gossos pastors / Foto: Joan Carbó

**És del tot necessari un canvi de consciència col·lectiva respecte als pastors i pastores, especialment cap als nousvinguts en aquest difícil sector**

### **Gestió del territori**

Com la majoria de projectes resultants de l'Escola de Pastors, la formatgeria 30 cabres promou un **canvi de model agroalimentari** i representa un exemple de **gestió del territori** a través de la ramaderia extensiva amb un **enfocament agroecològic**. Les gairebé 50 cabres que conformen avui el seu ramat, pasturen entre 4 hores i 8 hores al dia (això si els temps ho permet) alimentant-se de tota mena de **bardisses** (esbarzers, aranyoners, roses silvestres, arç blancs...), fulles d'**espècies forestals** com el freixe, i **herbes de pastura** tant seques com fresques. Com ja us podeu imaginar, la presència d'aquests animals al poble ha permès recuperar el fràgil **equilibri paisatgístic** assolit per múltiples generacions, especialment els **camins ramaders** que sovintegen els senderistes i les famílies a passeig. I, alhora, la conversió sistemàtica de tiges i rostolls en adob, **minimitza el risc d'incendis** i protegeix de retruc les vides humanes. Front aquesta realitat, és del tot necessari un canvi de **consciència col·lectiva** respecte als pastors i pastores, especialment cap als nousvinguts en aquest difícil sector. És un repte de tots i totes que aquest col·lectiu trobi el seu esperit i que els formatges de pastura de llet crua retornin amb força a les nostres taules. En aquest sentit, el debat sobre el futur de la **llengua catalana** no pot declinar únicament cap a l'idioma; la llengua catalana -això que tens dins la boca- és també un **pòsit de sabors futurs i**

**heretats**, i en cas que aquests formatges desapareguessin, seria com amputar-nos un tros d'aquest òrgan.

**Hi ha formatgeries que, encara que artesanals, compren la llet la fora, a vegades fins i tot al Marroc o a altres regions espanyoles**



El ramat de 30 cabres surt a pasturar / Foto: Joan Carbó

## **L'elaboració dels formatges**

Dies enrere, en les primeres albors de 30 cabres, el Miquel i la Sara **munyen el ramat a mà**. Cada matí, sense faltar mai a la cita **-els pastors no fan vacances-** ambdós exfotògrafs s'acostaven al corral i, cridant cada cabra pel seu nom **-són animals molt intel·ligents-**, aquestes s'apropaven per deixar-se extreure la llet. Malgrat que reconeixen la duresa d'aquella tasca, avui recorden aquells dies un vel de nostàlgia als ulls. Actualment, però, les cabres es munyen a màquina, i d'aquesta manera ells poden dedicar-se amb més ímpetu i precisió a l'elaboració dels formatges. Per obvi que soni, és important emfatitzar que **tota la seva producció prové de la llet del seu ramat de pastura**. Ho dic perquè hi ha formatgeries que, encara que artesanals, compren la llet la fora, a vegades fins i tot al **Marroc** o a altres regions espanyoles. El fet de tenir ramat propi i de quallar la llet quasi al moment de munyir-la, els permet elaborar **formatges de llet crua**, amb tots els seus **bacteris** i **microorganismes** naturals. Si compressin la llet a tercers això, no els seria tan fàcil, i segurament l'haurien d'adquirir **pasteuritzada**. És a dir, sotmesa a un **tractament tèrmic** per tal de garantir el seu transport (amb la calor, però, es deprecien els seus valors nutricionals). En el seu cas, un cop han munyit la llet i segons el tipus de formatge que vulguin elaborar, se segueix un procés o l'altre d'elaboració (no entraré en tecnicismes), sempre de la

manera més assossegada, artesana i natural possible. El resultat final són **quatre formatges**: el **lluna**, un formatge tendre; el **negu**, una pasta tova que, segons el temps de maduració, és suau i cremós o bé dens i intens; El **terra**, un formatge premsat i madurat amb els fongs autòctons del Celler; i el **saliu**, com el terra però amb la crosta rentada. Si estàs temptat de provar-los, la part més divertida és que **només els venen a la formatgeria** i, per tant, hauràs de pelegrinar fins a Éller. Si pugues pel camí ramader no tinguis por del gos de protecció: com l'**àguila daurada**, veure un gos de muntanya és un espectacle propi dels Pirineus. Tu només mantén la calma i recorda que sense ells, en lloc de pujar cap a Éller, qui sap si aniries cap al **Carrefour de Bourg-madame**, a La Cerdanya francesa, on alguns catalans pelegrinen amb devoció per comprar **formatges industrials**.



Els formatges de 30 cabres / Foto: Monte Iberia