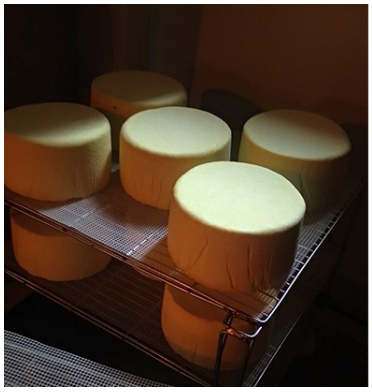
EL POU de la gallina
Revista manresana d'informació i opinió

Consells | Blanca Soler | Actualitzat el 21/09/2021 a les 08:30

?El formatge, una manera d'emmagatzemar la llet

Més enllà dels supermercats i hipermercats, font de concentració de productes nacionals, internacionals i globalitzats, hi continua havent el petit treballador que ha d'aixecar la persiana per guanyar-se el pa de cada dia. El petit treballador que fomenta el comerç local no ha perdut l'esperit de comerciant i segueix oferint productes de proximitat i un tracte proper al consumidor. El producte de quilòmetre zero ha tingut molta rellevància durant aquests darrers anys i arran de la pandèmia la tendència ha augmentat encara més.



És recomanable consumir més formatges de cabra i d'ovella que no pas de vaca, per les propietats nutricionals

A la plaça Gran de Santpedor, darrere uns porticons de fusta massissa, s'hi amaga la formatgeria Cal Cantaré. Des del passat mes de setembre, han apostat per la venda directa al consumidor. Per això només obren de sis a vuit del vespre entre setmana i els dissabtes durant tot el dia. Feia set anys que restauraven el lloc on es troben avui perquè fos més que un obrador, pretenien convertir-lo en un espai amb sales de maduració, botiga i una sala de tast ambientada en el segle XIX. Antigament en aquesta masia s'hi havia emmagatzemat oli i vi per l'opacitat i la fredor de les parets gruixudes. Però, alhora, és un espai ideal per guardar-hi formatges, ja que són una manera d'emmagatzemar la llet que no es consumeix durant l'estiu. Se'n gaudeix a l'hivern en forma de formatge.

Cal Cantaré treballa amb llet crua de ramats de cabres de Santpedor i ovelles de Súria, amb l'objectiu de fomentar el comerç local. No pasteuritzen la llet, d'aquesta manera es transmet la flora que ha menjat el bestiar i l'essència del territori directe al paladar del consumidor. Per això, el formatge pot variar segons l'època de l'any perquè els animals no mengen el mateix a l'hivern que a l'estiu. Si analitzem la llet de l'estiu, és menys grassa en comparació a l'hivern, ja que els animals solen beure en gran quantitat. Actualment, elaboren entre 24 i 25 quilos de formatge de

cabra i la mateixa quantitat amb llet d'ovella.

La llet és un producte viu i la funció dels formatgers és crear les condicions òptimes per activar-ne la bacteriologia. Quan la llet surt de l'animal es troba en un estat calent, a la temperatura corporal de l'animal, però de seguida queda en fred i s'atura la bacteriologia. A l'obrador tornen a activar aquesta bacteriologia augmentant la calor i es juga amb la temperatura segons la fase d'elaboració en què es troba el formatge.

El formatge és un aliment fresc o sòlid que s'obté per separació del sèrum i a partir d'aquí es poden crear formatges grassos o completament desnatats. És recomanable consumir més formatges de cabra i d'ovella que no pas de vaca, per les propietats nutricionals. El formatge és una excel·lent font de proteïna i de vitamines i minerals com el calci. Pel que fa al valor energètic i la quantitat d'hidrats de carboni, variarà segons el tipus de formatge.