

La Cabreria: formatges i derivats d'Oló

DEL TROS A LA SENALLA. Abans d'arribar a Santa Maria d'Oló³, al Raval de la Rovirola, creuem l'eix i baixem cap a la riera. Entremig dels boscos trobem el mas del Flaquer. Des de fa dos anys el Marc Vives i la Carla Novella porten un ramat de cabres i la formatgeria. El pare del Marc li va traspasar el ramat un cop va acabar els estudis a l'escola de capacitació³ agrícola de Manresa. I juntament amb la Carla van iniciar el projecte de la formatgeria.

El Marc es cuida dels camps, principalment farratges que dallen i embalen per donar als animals, i de treure el ramat a pasturar, i la Carla és la responsable de la formatgeria. Des del principi el Marc i la Carla han volgut que el projecte fos el més autosuficient possible. La matèria primera per a l'elaboració dels formatges i derivats és totalment pròpia, no compren llet a fora. També la major part de l'alimentació, el farratge, prové dels camps de la pròpia finca.

Actualment el ramat consta d'uns cent vint animals, entre cabres, bocs i cria de la raça murcianogranadina. Per al Marc i la Carla les cabres són la part més estimada de la Cabreria, les cuiden, les mimen i les coneixen fins i tot pel seu nom. En aquest moment només són productives vint cabres. Recordem per als més despistats que una cabra --i qualsevol altre mamífer-- només donarà llet si prèviament ha parit. A la tardor, quan el dia es fa curt, les cabres estan més apàtiques i tenen més poques ganes d'anar per feina. Per aquest motiu disminueixen els parts i conseqüentment la producció de llet. En explotacions convencionals no es respecta el cicle natural i aquesta limitació s'evita administrant hormones sintètiques a les cabres. Així s'asseguren parts i una producció de llet continuada durant tot l'any. En canvi a la Cabreria es fa producció ecològica, no es donen hormones i l'alimentació és totalment ecològica. Les cabres surten a pasturar cada dia i s'alimenten de tot allò que el sotabosc els proporciona. Les cabres lleteres tenen un suplement d'una barreja de cereals i lleguminoses mentre les estan muntant cada dia a primera hora del matí. Ja no es munyen a mà i amb la galleda, actualment es fa mecànicament en una sala de muntar on caben uns vint animals. Aquesta llet va directament cap a les instal·lacions de la formatgeria. A partir d'aquí comencen el procés d'elaboració del formatge i els seus derivats. La llet inicialment ha de passar a un estat sòlid, aquest seria el pas de la coagulació. A continuació se separa la part sòlida del sèrum. El quall, la part sòlida, s'emmotlla i es premsa. Els formatges es guarden en una càmera frigorífica on conviuen amb els fongs autòctons. Gràcies a aquests fongs s'obté el formatge, ja que són els responsables de la fermentació. Cada tipus de formatge necessitarà un temps de maduració diferent. A la Cabreria elaboren formatge fresc, mató, iogurts, formatges semicurats i curats. Els distribueixen principalment a cooperatives de consum del Bages, fires i ocasionalment en algun petit comerç.

FITXA

Explotació: La Cabreria

Productes: Formatges i derivats de cabra

Adreça: Mas El Flaquer, s/n. 08273 Santa Maria d'Oló

Telèfon: 649789193

Correu electrònic: lacabreria@hotmail.com

