

D'ON NEIX EL FORMATGE?

La qualitat d'un formatge comença molt abans de la seva elaboració: neix al territori.

Les pastures, el clima, l'aigua i l'alimentació dels animals influeixen directament en les característiques de la llet i, per tant, en el gust i l'aroma del formatge. Però també hi influeixen les persones que coneixen i treballen aquesta terra, mantenint viu un saber que passa de generació en generació.

En moltes zones de muntanya, la petita pagesia ajuda a mantenir els prats oberts i a conservar ecosistemes rics en biodiversitat.

Actualment, però, moltes petites explotacions ramaderes desapareixen davant la pressió dels models industrials i la manca de relleu generacional.

SABIES QUE...?

El gust i l'aroma de la llet poden variar segons l'època de l'any i l'alimentació dels animals?

Consumir productes locals i artesans contribueix a mantenir viu aquest paisatge, la pagesia i el coneixement vinculat al territori.



ESCANEJA I ENFOCA EL PLAFÓ



ESCANEJA PER ACTIVAR EL VÍDEO

Ajuntament de Sort

TROS DE SORT

GUSTUM

CONSORCI LEADER PIRINEU OCCIDENTAL

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLATAFORMA VIRTUAL



LA LLET PREN CAMÍ

Un cop munyit l'animal, la llet comença el procés de transformació en formatge.

Primer s'escalfa fins a 32 °C i s'hi afegeixen ferments i quall, que provoquen la separació entre la part sòlida (la quallada) i la part líquida (el xerigot). Així es forma la quallada, la base de tots els formatges.

El quall pot ser d'origen animal, vegetal o químic, i cada elecció influeix en el resultat final.

A continuació, hi ha formatgeres i formatgers que treballen directament amb aquesta llet crua, ja que conserva millor les característiques originals de la llet. D'altres la pasteuritzen per homogeneïtzar el procés d'elaboració.

SABIES QUE...?

L'herbacol o les carreretes son qualls que s'utilitzaven tradicionalment?





ESCANEJA I ENFOCA EL PLAFÓ

ESCANEJA PER ACTIVAR EL VÍDEO

Ajuntament de Sort

TROS DE SORT

GUSTUM

CONSORCI LEADER PIRINEU OCCIDENTAL

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLATAFORMA VIRTUAL



CREANT I DISSENYANT EL FORMATGE

Quan la llet ja s'ha convertit en quallada, comença una feina precisa i delicada.

La quallada es talla en petits fragments per facilitar la separació del xerigot.

Després, la massa es col·loca en motlles que donaran forma al formatge. Alguns es premsen amb el seu propi pes i d'altres amb una pressió externa.

Petites variacions en el tall, el temps o la pressió poden donar lloc a formatges molt diferents.

L'ofici i la precisió són essencials per convertir-se en un bon formatger/a.

SABIES QUE...?

El xerigot és la part líquida que se separa de la quallada durant l'elaboració del formatge. Segons l'animal, la proporció pot variar.

Per exemple:

- *Per fer **1KG** de formatge d'ovella es necessiten **5 lires** de llet*
- *Per fer **1KG** de formatge de vaca es necessiten **10 lires** de llet*
- *Per fer **1KG** de formatge de cabra es necessiten **7 lires** de llet*





ESCANEJA I ENFOCA EL PLAFÓ

ESCANEJA PER ACTIVAR EL VÍDEO

Ajuntament de Sort

Tros de Sort

Fabricants de formatges artesans de Catalunya

GUSTUM

CONSORCI LEADER PIRINEU OCCIDENTAL

LEADER

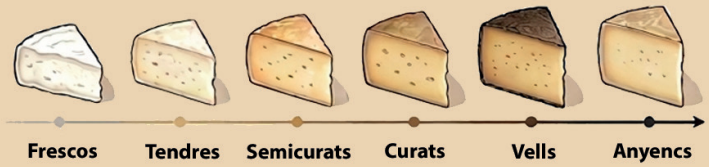
Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLATAFORMA VIRTUAL



EL FORMATGE ESTÀ VIU

Tipus de formatges segons la maduració.



Tipologies de formatges i elaborats artesans catalans



Formatges madurats segons la pasta



Altres derivat làctics



SABIES QUE...?

Alguns fongs naturals poden donar colors blancs, blaus o ataronjats a l'escorça dels formatges? I si t'agrada, recorda que l'escorça dels formatges artesans, també es pot menjar!



Un cop tenim només la quallada, aquesta es transformarà en formatge a través d'un procés de maduració.

El temps, la temperatura i la humitat transformen gradualment la seva textura, el gust i l'aroma.

Durant aquest procés hi intervenen fongs i microorganismes naturals que contribueixen a formar l'escorça i a desenvolupar la personalitat de cada peça.

Alguns formatges es mantenen suaus i frescos; d'altres es tornen més secs, intensos o cremosos. Cada formatge evoluciona d'una manera única.



ESCANEJA I ENFOCA EL PLAFÓ

ESCANEJA PER ACTIVAR EL VÍDEO

Ajuntament de Sort

TROS DE SORT

GUSTUM

CONSORCI LEADER PIRINEU OCCIDENTAL

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLATAFORMA VIRTUAL



EL PODER DE LA TEVA ELECCIÓ

No tots els formatges es produeixen igual. El formatge artesà està vinculat a la petita ramaderia, que manté el paisatge, la biodiversitat i la vida rural. En canvi, la producció industrial prioritza la quantitat amb processos intensius i desvinculats del territori.

Cada model té un impacte diferent sobre la pagesia, el benestar animal i els recursos naturals. Consumir productes locals i artesans ajuda a preservar el coneixement, la sobirania alimentària i un model rural més sostenible.

SABIES QUE...?

Allò que consumim és una manera de decidir a qui donem suport perquè continuï produint els aliments que ens nodreixen?



Si vols conèixer productors/es de la zona i restauració on menjar els productes:

Pallars Gastronòmic

Sobirà Dinàmic



ESCANEJA I ENFOCA EL PLAFÓ

ESCANEJA PER ACTIVAR EL VÍDEO

Ajuntament de Sort

Tros de Sort

Ruta de formatges artesans de Catalunya

GUSTUM

Consorci Leader Pirineu Occidental

Leader

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLATAFORMA VIRTUAL