

Afortunadament, han començat alguns esforços per revifar els formatges autòctons. Els exemplificaré en el cas que conec més, perquè vaig a comprar-n'hi periòdicament: el de la Maria-Eulàlia Torras, de Can Codina, d'Ossera. Aquesta fornera del barri d'Horta, passada per l'escola agrària de la Torre Marimón, devia anar a raure, amb el seu company, a aquest minúscul poble, situat bastant més enllà de la quinta forca, per aquelles coses de la vida. Tenen un ramat de cabres, brunes com un *wiskey* de Kentucky i amb una llenca de pèl negre sobre l'espina, que enamora; les pasturen cada dia per aquelles valls i les tenen lluentes com abadeses. Amb la llet d'aquest bestiar, l'Eulàlia fa un formatge serrat formidable, de primera, premiat pels que incentiven aquestes activitats.

L'excursió per anar a ca l'Eulàlia, des de la casa que uns amics tenen a Saldes, ha esdevingut un ritual que practiquem un cop o dos l'any. Ens llevem a una hora raonable i esmorzem tranquil·lament: pa amb tomàquet o torrat, una xulla de cansalda viada a la brasa, llangonissa, sobrassada, porró de vi, una mica de mató amb confitura, ambdós de producció pròpia, i una escudella de llet

sense martingales, de les vaques d'un veí, amb un raquet de te. Després, toc de generala per convocar la canalla al cotxe, i cap a Ossera. Primer a Gòsol, on es deixa l'asfalt i, per una carretereta de terra, cap a Josa de Cadí, Tuixent i el Molí de Fòrnols; passat aquest, prenem la trenca que puja cap a Padrinàs i Ossera.

Acabada la visita amb la corresponent transacció comercial, proveïts del formatge, en un grau progressiu de maduració a mesura que

Els formatges de l'Eulàlia

JOAN-ANTONI FERRAN

va avançant l'any, comencem a desfer el camí. Algunes vegades, per una ruta alternativa que, des d'un quilòmetre llarg per sota Ossera, va a sortir al Molí de Fòrnols directament. Durant el trajecte, quan els budells es queixen, parada per a fer



Joan Ferran

un mos. Hom estén les provisions: pa, embotits, olives, vi..., sobre una manta, en un prat a la vora del camí. El ganivet no para ni un moment. Després, una estoneta per llegir o becar; per espigar amb els prismàtics, si hi ha sort, un isard, un gall fer...; a manca d'altra cosa, per mirar el paisatge i constatar que el món és molt gran. Finalment, hom recull tot l'escampall i a casa xino-xano, que això de destrossar camins i camps anant a tota bufa, com qui fa el París-Dakar, és una bretolada de nois de

pis amb papà ric: llavors, a Barcelona dicten lleis que fan pagar a justos per pecadors.

Si no tenen temps o un vehicle idoni per fer tota l'excursió, també poden comprar el formatge de l'Eulàlia a Saldes o a Gòsol, per exemple. Són unes petites peces cilíndriques embolicades amb un drap de cotò, que porten una etiqueta amb un isard i la marca "Serrat Gros". En sóc totalment partidari, ja es pot veure; sobretot quan comença a estar fet.

Més a prop, a Llinars del Vallès, hi ha una botiga on venen uns formatges de cabra, de producció pròpia, també boníssims. M'agraden especialment els submergits en oli, que venen en pots de vidre. No recordo on, però devia ser pels volts, en vaig menjar de frescos, arrebossats amb farina de galeta i lleugerament fregits.

Encantadors. Val la pena seguir les fires i mostres de productes autòctons que es van celebrant, per aquí i per allà, i anar descobrint les petites meravelles que els artesans s'esforcen en mantenir vives. I no es preocupin massa de si engreixa. Ara han descobert que l'estar gras està associat a la carència d'una proteïna que un gen fa produir al cos. Als qui

no ens ha tocat aquest gen i tenim menys quantitat d'aquesta màgica proteïna, respirar ens engreixa. Què hi podem fer, doncs!

ESCOLA  DEL SOL

C. Migdia, 35-45 - C. Sant Pau, 20
Tels. 727 82 46-725 74 61
08201 Sabadell