



El Formatge

Etimològicament, la paraula formatge prové del llatí "formaticum" o sigui el recipient on s'hi posava el formatge.

El formatge com a tal, és un producte alimentari provinent de la llet que pot ésser originària de diferents animals, pasteuritzada o no, a la que s'hi afegeix quall, s'exprimeix, es sala, es pot fer fermentar amb diferents microorganismes i afegir altres productes per aconseguir-ne diferents tipus.

Moltes llegendes ens parlen del formatge i també l'història està plena de cites que fan referència a ell. L'antiga Grècia ens fa unes descripcions molt variades i ja ens fa menció de que es qualla la llet amb cards. La cultura romana ens l'anomena molt sovint i forma part de la seva dieta. Dins del S.XVII es comença la industrialització del formatge i l'eminent Pasteur marcarà una pauta molt destacable, la pasteurització.

Actualment Europa produeix la meitat de formatges del món i els països amb més producció de llet són també els més acreditats per els seus formatges.

Un país capdavanter és França, d'on no sabia dir quin és el nombre exacte de formatges que té, però sí en destacaré uns quants: Brie, camembert, roquefort, gruyère, saint-paulin. Suïssa amb Sbrinz, appenzeller, gruyère, emmental. Holanda amb edam i gouda. Itàlia amb mozzarella, gongonzola, parmigiano-reggiano. Dinamarca i Alemanya com a més productors.

Tipus de formatge

Segons la procedència de la llet: de vaca, cabra, ovel·la, búfala, entre les més importants.

Segons el % de matèria grasa: doble grasa amb més del 60%, extragras amb més del 45%, gras amb més del 40%,

semi-gras amb un mínim del 20% de grasa i, magre menys del 20%.

Segons el seu procés de fabricació: frescos, madurs i fosos.

Conservació del formatge

Els formatges tenen vida pròpia, que pot ésser més o menys llarga depenent del tipus de formatge que es tracti i de la cura que es tingui en tot el seu procés, començant per la llet fins arribar a les nostres mans. Hi ha dos factors determinants: la temperatura i humitat ambientals, que no han d'ésser mai excessives. A les nostres neveres -en l'indret menys fred- sota una campana de vidre, és un bon lloc.

Degustació de formatges

Un plat de formatges -acompanyat d'un bon vi- pot constar de 6 ó 7 que seràn diferents, anant de menys sabor a més i la quantitat no massa exagerada. Es pot servir com a postre o complement, però no estem d'acord amb aquells que pretenen fer un àpat sols i només de formatges. És tan pobre!

Recordant un paràgraf molt jocós que Camba va escriure l'any 1937 referint-se als formatges forts de gust, ens diu: "Cuando usted viaje en tren y

quiera quedarse solo en su departamento, provéase de un trozo de limburguer.- El olor de este queso es tal, que un día llegará a que se le transmita al mundo desde Berlín por medio de la radio, así como hoy se le transmite la música de opereta, y ese día señalará para la humanidad una nueva era gastronómica." Això és pura exageració, però el senyor tenia part de rao.

Les denominacions d'origen al país espanyol són només quatre: Roncal, Mahó, Cabrales i Manchego. Pel que veiem, Catalunya no en té cap. Són tasques encara per resoldre.

Ara, amb l'entrada a la Comunitat es preveu una creixent invasió de tots els formatges europeus; aquí sols tenim marques comercials -no massa encertades per cert-; creiem que s'han de crear i reforçar possibles denominacions d'origen per fer cara a la multitud estrangera.

Tot i que és un fet constatat que el formatge té un gran valor nutritiu, hi ha un tant per cent -desconec si significatiu- que no l'accepta -per diferents motius- ni tampoc el seu origen, la llet.

De totes formes és un element que cada vegada va entrant més a la cuina.

GRANITAT DE PATATES (Gratin dauphinois) 4 persones



1 Kg. de patates.
1/2 l. de llet.
40 g. de mantega
1 dl. de nata líquida.

50 g. de emmental ratllat
1 all
sal, pebre i nou moscada.

Tallar les patates -una vegada pelades- a 1/2 cm. de gruix, posar-hi sal, pebre, i nou moscada. Sobre una safata hi fregarem l'all per tota la superfície per aromatitzar. Aquest all, després d'això, ja no l'utilitzarem. Sobre aquesta safata -ja aromatitzada- hi col·locarem les patates crues i tallades a rodanxes.

Sobre d'elles hi tirem la llet tèbia o freda, el dl. de nata i repartirem la mantega tallada per sobre. Ja ho podem posar al forn a temperatura mitja-baixa T. 3 durant 50' aproximadament.

Quan les patates ja estiguin cuites, treurem la safata del forn, hi repartirem el formatge ratllat i les tornarem a posar al forn, fins que estiguin daurades.

Aquest plat pot servir d'entrant o per acompanyar un segon.



RESTAURANT
Euterpe

RANBLA, 1
SABADELL

T. 725 01 26
PARKING



Fruita Seca, Xarcuteria, Formatgeria,
Cafeteria, Cereria, Bodega, Galetes,
Croissanteria

Despatx i vendes:
Les Valls, 15 al 19 - Jesús, 5 a l'11
Telèfon 726 17 49
SABADELL

Restaurant



Joan
Maragall, 6 i

Advocat
Cirera, 38
(Plaça del Gas)

Telèfon 725 23 00
SABADELL