

De la transhumància a Mas Marcè

Els orígens

Diumenge ennuvolat, més aviat fresc per ser maig... Castelló d'Empúries, petita vila que guarda tots els seus encants del passat. Avui, al ecomuseu farinera hi ha una xerrada del productes làctics artesans que elaboren a Mas Marcè, granja de Siurana d'Empordà.

Tot començà 6 generacions enrere quan els parents d'en Manel Marcè pasturaven amb les seves ovelles per les contrades catalanes. Eren transhumants, a l'estiu arribaven fins a Vilallonga de Ter i Setcases a buscar les millors pastures per les seves ovelles ripolleses. I a l'hivern baixaven a la plana a refugiar-se dels freds hivernals del Pirineu. És així, com en una d'aquestes anades i tornades es van assentar a l'Empordà.

Les ovelles

L'actual Mas Marcè és una granja d'ovelles ripolleses. I no és que les seves ovelles siguin de Ripoll, sinó que és el nom que reben aquesta raça color blanc amb les seves característiques taques negra al cap i potes, i morro convex. Raça autòctona de Catalunya que es va originar al Pirineu i fa 2 anys que està inclosa en la fatídica llista d'animals en perill d'extinció.

El perquè d'aquesta situació es deu a que és una raça que tant el seu rendiment lleter com càrnic és molt baix. Existeixen altres races més productives que van anar guanyant terreny, deixant de banda aquesta preciosa ovella on el seu valor més preuat és la seva qualitat. La seva producció de llet és 20 vegades menys que altres races productores de llet. Si per la ripollesa en podem obtenir uns 30L/ovella any, per les altres n'obtenim uns 600L/ovella any.



A Catalunya la podem trobar des del Pirineu i fins a Tarragona. Les altres 2 races que comparteixen el tro de races catalanes és l'aranesa (casi extingida) i la xisqueta (a la zona del Pallars). Amb dades del 2008, hi havia 23.000 ovelles censades, de les quals 10.000 estan associades amb 40 pastors a ANCRI (Associació Nacional d'oví de raça ripollesa).

La família va seleccionar ovelles ripolleses per producció de llet i aquí els tenim produint llet i derivats amb una altíssima qualitat. I no és per menys, que restaurants d'estrelles, de primera categoria, reclamen els seus productes i els inciten a produir-ne nous segons les seves necessitats. Actualment el 80% dels seus clients són

restaurant i xarcuteries, bàsicament de la província de Girona i amb algun distribuïdor a la província de Barcelona. La llet, normalment és de distribució directe a restaurants o per encàrrec. (1L llet ovella ripollesa/9 € i es que per aconseguir-ho necessiten 4 munyides!)

Tornant a les ovelles, són les mimades de la granja... mengem de la pròpia finca i ara fins i tot hi produeixen antics cultius, com l'erb (*Vicia ervilia*), lleguminosa que el pare d'en Manel ja havia conreat quan era jove... i és que tot té un cicle i tornem als nostres inicis. Amb aquesta idea autosuficiència estan en camí la certificació ecològica (al desembre d'aquest mateix any). El fet de que l'ovella ripollesa sigui una raça autòctona facilita la cria, ja que és un animal adaptat al medi; les races no autòctones de la zona costa més de criar en ecològic ja que pateixen més enfermetats.

I és que l'orgull li omple a en Manel quan parla que les seves ovelles, mentre s'estan munyint van remugant, senyal que la ovella està tranquil·la fins i tot quan està a la sala de munyida.

Actualment gaudeixen de 1.000 ovelles, de les quals munyen 200. Durant els 3 mesos que poden munyir aquestes 200 ovelles (recordem que un animal per a que tingui llet ha d'haver partit), poden extreure 100L/dia. Aquesta llet és molt rica en proteïnes, greixos (8-10%) i lactosa, per això és bastant més dolça que la llet de vaca. Per realitzar un bon control de la llet i de les ovelles en qualitat i quantitat, cada 3 setmanes es treuen mostres de llet que s'analitzen. Així aconseguen fer millora genètica en el seu ramat, és a dir, les ovelles amb més qualitat i quantitat de llet seran les seleccionades per ser fecundades de nou i tenir descendència.

Els làctics

La història formatgera de Mas Marcé comença tant sols fa 4 anys, iniciant-se en elaborar el recuit de l'Empordà. Han volgut tornar a la vida aquells sabors de l'infantesa de moltes persones, ara grans, que de petits el recuit va ser el seu pa de cada dia. I és que no hi ha res millor que els avis de la zona et diguin aquella frase de: "aquest és com el d'abans", perquè de recuits ara se'n fan un quants però amb el sabor i textura d'aquells temps, ben pocs n'hi ha. Mas Marcé ho va encertar; hi ha una elaboració humana, sí, però sense la qualitat de la llet de les seves ovelles ripolleses no es podria aconseguir.



El recuit de l'Empordà té el seu origen en el consum casolà, cada família se'n feia el seu. Neix pels voltants de Figueres, el que avui són l'Alt Empordà, el Baix Empordà, Pla de l'Estany. També se'n feia venda als mercats i de proximitat, ja que és un producte que té una vida curta (uns 6 dies, més o menys). A més, va servir com a moneda de canvi; els pastors portaven els seus ramats a pasturar a terres d'altres

camperols i a canvi els hi pagaven amb recuit (li deien pagar les herbes). Però l'evolució, les normatives, les lleis, la higiene... va fer que molts dels petits elaboradors de recuits deixessin de fer-ho perquè no complien les exigències de les normatives d'avui dia. És possible que la duresa de les lleis actuals faci perdre aliments i productes "tradicionals" i "artesans" de la nostra terra?



Per aconseguir aquest sabor, textura, consistència del recuit de Mas Marcè, utilitzen l'herbacol (*Cynara Cardunculus*), anomenat preó o presó segons les zones. Aquesta planta, emparentada de la família dels cards o les carxofes, és la que fa quallar la llet i la transforma en recuit. Al mes de juliol, quan la flor lila de l'herbacol és ben florida, és recullen i es deixen assecar. La recol·lecta pot ser d'uns 400g/dia. Un cop assecada pot guardar-se durant 7 o 8 anys.

Per aconseguir aquest sabor, textura, consistència del recuit de Mas Marcè, utilitzen l'herbacol (*Cynara Cardunculus*), anomenat preó o presó segons les zones. Aquesta planta, emparentada de la família dels cards o les carxofes, és la que fa quallar la llet i la transforma en recuit. Al mes de juliol, quan la flor lila de l'herbacol és ben

L'enzim de l'herbacol que fa l'acció de quallar la llet és termosensible, és a dir, que a més de 50 °C s'inactiva; també s'inactiva per l'efecte de la llum. Així, l'herbacol l'haurém de conservar en un lloc protegit de la llum i en el seu ús la llet mai haurà d'estar a temperatura superior a 50°C.

L'herbacol és de base vegetal, doncs els vegetarians estrictes podran consumir els productes que se'n derivin, així com les persones que siguin al·lèrgiques al quall animal.

Per preparar l'herbacol sec per quallar, s'ha de remullar amb aigua natural (no freda) unes dos hores. Després es treu de l'aigua i es pica en un morter. Tornem a afegir-hi una mica d'aigua i un colem amb un drap de cotó. L'aigua que s'obtingui servirà per quallar la llet. Com menys quantitat d'aigua hi posem, més concentrat estarà de l'enzim de l'herbacol. (Com a dada orientativa, 4-6g herbacol per/L llet de vaca. 1/3 d'aigua d'herbacol d'un got petit de plàstic/2L llet ovella ripollesa. Vigilar les quantitats perquè l'herbacol és amargant).

Així de 140 ml de llet més l'herbacol se n'obté 140 g de recuit, no hi ha desuerat. Encara que la llet d'ovella nutricionalment té un alt contingut en greix i proteïna, el recuit no és un producte altament calòric, si el comparem amb formatges frescos o més amb formatges curats, on es perd gran quantitat d'aigua (desuerat) i fa que els nutrients estiguin més concentrats. Per exemple, sense sortir de l'àmbit català, el nostre conegut mató, es fa quallar la llet i quan tenim la quallada aquesta es talla i surt el xerigot (que conté les proteïnes hidrosolubles). Aquesta pèrdua de líquid fa que el propi mató quedi més concentrat i tots els seus nutrients. Així les quantitats de greix arriba als voltants del 15%, mentre que el recuit té la mateixa quantitat de greix que la llet (8-10%).

No cal dir que el seu producte estrella i on hi ha els orígens formatgers de Mas Marcè és el recuit, encara que com comentàvem línees enrere, els propis clients i mercat li ha anat demanant més i més productes d'origen de la llet d'ovella ripollesa.

Existeix un altre recuit, l'anomenat recuit de drap. Aquest era un producte que s'havia elaborat a Catalunya anys enrera, però no va ser fins fa 20-30 anys que s'ha tornat a elaborar per la popularitat que va pendre a arrel de la restauració, sobretot en les contrades barcelonines. Aquest és de llet de cabra, encara que ara també l'elaboren de llet de vaca, que va embolicat, com el seu nom indica, amb un drap. L'elaboració d'aquest és fer quallar la llet, deixar-ho desuerar i posteriorment se li torna a afegir el seu propi xerigot (no tot) i es fa batre a altes revolucions. Posteriorment, es col·loca en un drap per comercialitzar. Així obtenim una textura molt cremosa. A Mas Marcè, fa un any que també l'elaboren, ja que a sorgit la demanda des de la zona de Barcelona on és més popular.

Un altre producte que ràpidament va ser demandat per la restauració va ser el iogurt de llet d'ovella ripollesa. Qui a tastat un autèntic iogurt grec a Grècia (que també es fa d'ovella) diu que són casi iguals. Utilitzen els ferments estàndards del iogurt (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*). És un iogurt molt cremós i molt poc àcid, i que degustant-lo sense sucre és ben bó.

Abans de pasar als làctics més formatgers, no em vull oblidar la llet pasteuritzada d'ovella ripollesa. Cremositat, dolçor, sabor que t'omple la boca... Un tast d'aquesta llet et fa retornar al bon sabor de la llet de granja d'anys enrere. Et fa adonar que les actuals llets envasades són merament un "sucedani".

L'evolució dels productes làctics va originar diferents formatges, com l'Emporità. Fa 3 anys que l'elaboren. És un formatge similar al Feta grec però que no es pot denominar així ja que les normatives no ho permeten. S'elabora el formatge i es deixa que acidifiqui; s'introdueix en el xerigot àcid amb molt sal per conservar-se. La diferència de l'emporità i el feta és que aquest segon és més àcid i més salat. L'emporità només està 3 setmanes en el xerigot; el feta està 3 mesos. La seva presentació és envasat al buit, de forma que aguanta una mica de xerigot.

Les diferències en el tast... el feta és més sec, més salat i s'esmicola. L'emporità té un sabor més suau, salat i àcid compensat sense notes d'amargor que podria donar l'herbacol. Està molt ben compensat.

Un pas més va ser l'elaboració de formatge curat, El Set. Si preguntem pel seu nom, la resposta: producte número 7 que van començar a elaborar a Mas Marcè. Aquest és un formatge que fa 2 anys que l'elaboren. És l'únic (de moment) dels seus productes amb llet crua, quallat a 38°C i amb 3 mesos de maduració sobre fusta de pi (de la selva negra alemanya) que fa que desenvolupi aromes a rovellons! La fusta, típicament on s'assecaven ens formatges artesans que els omplia d'aromes i sabors... amb l'era de l'inox molts formatges van perdre el seu punt de maduració...

La fusta és un element natural que permet una relació amb el medi que l'envolta. Així quan el formatge necessita extreure aigua, la fusta està allà per absorbir-la; quan el formatge necessita aigua, la fusta està allà per aportar-li. Amb aquest bescanvi en harmonia i naturalitat s'aconsegueixen afinament de formatges molt especials.

Aquest formatge surt de la cambra a 95% d'humitat (uns 300g) i amb tot el seu aroma. I per poder-los conservar, actualment l'envasen al buit. En solen fer uns 40 formatges/setmana, però a l'estiu al haver-hi menys producció de llet, deixen d'elaborar-lo.

En tast és un formatge de color groguenc-blanquinós, amb olor intens a llet, de textura una mica elàstica i en mossegar-lo ràpidament es desfà a la boca. Té un sabor llarg que omple la boca i en el seu punt final té un tó picant.

I continuant en l'evolució del seu camí formatger, Mas Marcè segueix provant i creant nous formatges... com és el cas d'avui que ens dona a tastar al públic assistent dos nous formatges. És important saber-ne de les opinions dels consumidors abans que el producte surti al mercat.

Així varem tenir el plaer de fer un tast d'un formatge curat amb vi negre de l'empordà. Té una maduració d'un mes i després passa a macerar-se uns dies en vi. S'asseca i s'envasa al buit per no perdre els aromes. De color grana exterior, és un formatge de textura més tendre que l'anterior però ferma. Aromes pronunciats a vi, però no tant en boca. Encara hi queda força gust a llet i un punt d'amargor final que pot ser degut a la maceració amb el vi.

L'altre tast en primícia va ser el tast d'un formatge curat amb garnatxa dolça. Aquest té una escorça de color gronguenc-taronjós i interiorment blanquinós amb un pel groguenc. Té molt aroma a bodega antiga, a mistela. Encara guarda sabors làctics encara que ja es noten els sabors del vi; cap al final té un punt amargant. Textura més gomosa que l'anterior.

Els productes tastats van fer les delícies dels assistents, els quals no podria ser d'una altra manera amb l'excel·lent matèria prima amb els que estan elaborats. Entre els més petits van triomfar el recuit i els iogurts, productes més làctics i amb sabors no tant marcats com són els formatges curats. Els paladars més adults, no van fer lleig a res, des de la llet fins als formatges curats al vi.



Xai lletó

A Mas Marcè, a més de la seva vessant làctica, també hi tenen la càrnica. Sense xais no hi hauria ovelles productores de llet, i sense ovelles no hi hauria xais... I són aquest xais, el **xai lletó** (en castellà el conegut “lechal”), que alimentat únicament amb la llet de la mare són sacrificats amb 4 setmanes de vida (aprox. 5Kg). Aquests bàsicament són distribuïts a restauradors estrellats o comercialitzats per encàrrec. Aquest xai lletó no s’ha de confondre pas amb el xai de llet, que té uns 10-12Kg de pes i que després de la llet de la mare ha sigut alimentat amb menjar del camp. Aquest últim és el que es sol trobar a les carnisseries.

Ressorgiment d’una espècie en perill d’extinció, alimentació en camp i farratges naturals i ecològics, pastura, elaboració de productes de qualitat... és la feina que a Mas Marcè se’n ocupen cada dia i amb una constant dedicació i evolució. Sense perdre el seu fil artesanal estant aconseguint nom i productes de qualitat, com és ser candidat a baluard Slow Food pel seu recuit de l’Empordà.