



Pecats venials

FORMATGE DE MASIA

Text: Vidal Vidal ♦ Foto: Fredi Ribó

Fermí Tordessillas en plena feina artesana, a la seua masia La Penella, prop del pantà d'Oliana.



MÉS QUE NO el formatge mateix, allò que de debò resulta recomanable des d'un punt de vista sanitari –per tant, gairebé *prescribible*– és la crosta del formatge, sobretot quan es presenta una mica florida, ja que aleshores forma uns fongs del tipus *penicilium* amb virtuts d'antibiòtic natural. Expliquen que els romans es menjaven el formatge i en deixaven la pela als esclaus, que donades les seves propietats mèdiques no es refredaven mai, a diferència dels seus amos.

No obstant l'anterior consideració, no és pas per aspirar a la salut de ferro d'un Spartacus que ens posem entre pit i esquena un bon tros de formatge de cabra de Castell-Llebre, en el fons la síntesi sabrosa i aromàtica d'un paisatge: en concret el paisatge d'aigua i muntanyes rocoses que s'albira des de la masia La Penella, just per damunt del pantà d'Oliana, en terme de Peramola (tel: 973 47-04-63). En aquella casa aïllada enmig del bosc i amb àmplia panoràmica sobre

l'estancada massa líquida de l'embassament, no lluny de l'enlairada esglesiola que ha estat adoptada com a marca comercial, Fermí Tordessillas –casualment el nou alcalde del municipi– i la seva esposa, Anna Gárate –casualment la tia del futbolista Amavisca, que hi va passar alguns dies de vacances–, elaboren des de fa 17 anys un formatge artesà de gran categoria, a partir de la llet de cabra pura obtinguda d'un ramat propi i del bestiar d'algunes masies dels encontorns

(aquelles mateixes masies trastornades per les històries truculentes que ens relatava el senyor Jesús Pellarés al seu llibre *Fusta de boix*).

La producció d'aquesta empresa familiar és limitada i selecta, distribuïda exclusivament en botigues de l'Alt Urgell i en els mercats setmanals de la Seu, encara que també és possible accedir-hi des de la taula d'alguns dels restaurants més renomats de la comarca, com és el cas del veí hotel Can Boix, on podem assaborir-la en forma de la clàssica amanida de *chèvre chaud* tan del gust dels francesos, però amb l'agradable particularitat que aquí els tallets circulars van arrebossats. Un primer de primera.

Guanyadora de diverses medalles i mencions en distints concursos formatgers, acollida a la denominació Artesans Alimentaris del Pirineu, la firma Castell-Llebre treballa sobretot els rotllets com braços de gitano de formatge fresc i els formatges curats rodons, en peces de 400 i 800 grams, que després de passar 16 hores en salmorra perquè agafin un punt homogeni de sal, dormen durant dos mesos en una cava a 14 graus de temperatura i 80% d'humitat permanents. A menor escala, preparen igualment un excel·lent mató i, recuperant la tradició, un formatge de tupí madurat mig any amb aiguardent, de sabor força accentuat i una olorreta que tombaria d'esquena un gladiador.