

El Miracle dels formatges

Dv, 10/08/2018 per Catalunya Religió



(*Ramon Bassas - CR*) La Sílvia Soler Torres i en Marc Pla Collado van decidir, el 2002 anar a viure a pagès amb un grup d'amics. Un dia van adquirir quatre ovelles per tenir cura dels camps, després van haver de regalar la llet que els sobrava i, com que encara els n'hi quedava molta, van acabar aprenent a fer formatges. Per la seva banda, al [Santuari del Miracle](#), al Pla de la Bassadòria, al municipi solsoní de Riner, regentat pels monjos de Montserrat des de finals segle XIX, un d'ells feia formatges per consum intern. Al final, es van trobar els dos camins i avui la Sílvia i en Marc dirigeixen una cooperativa des de l'any passat, [La Formatgeria del Miracle](#), que s'ha instal·lat a l'antiga cuina del Santuari, després d'una intensa renovació i dos anys de pensar bé el projecte. «En aquest espai tenen cura dels formatges per a que hi madurin lentament», ens expliquen, «de manera que la cura, la vinculació al Santuari i la proximitat hi aporten molt de valor». Tot i que encara són molt nous «per ara la gent ha tingut bona resposta amb els nostres productes», reconeixen. Però, on els podem trobar? «De moment, al [Monestir de Montserrat](#), [Vila Viniteca de Barcelona](#) i petits comerços del Solsonès i Bages». I a la botiga i el [restaurant](#) del Santuari, esclar.

Quin tipus de formatges feu? «Són formatges de llet crua d'ovella i cabra; també fem iogurts de llet d'ovella pasteuritzada», responen. «I la llet la intentem comprar als pastors de la zona».

Tres formatges i un iogurt

L'altre signe d'identificació entre els formatges i el Santuari són els noms de cada modalitat que comercialitzen. «El nostre primer formatge es diu #lescuines, en honor al lloc on som, i tots els altres formatges que fem o farem són amb noms que

tenen a veure amb el Santuari del Miracle, com el #barroc, #lagàrgola...» Anem a pams, doncs. «Sí, el primer, #lescuines, és un formatge elaborat amb llet crua d'ovella, té una curació d'entre dos i tres mesos i un procés de salació extern i individualitzat peça a peça». En Marc i la Sílvia proposen degustar-lo sol o bé acompanyat amb una cervesa artesana i un bon pa amb tomàquet.

«El segon, #lagàrgola, és un formatge que conserva intactes les seves propietats nutricionals i manté la biodiversitat de la flora bacteriana del Miracle». Es cura durant tres setmanes. «La seva textura cremosa i crosta rugosa fa que el puguem degustar sol o bé acompanyat amb un vi negre jove i una mermelada no gaire dolça, com la mermelada de carbassó i llimona», ens recomanen. I el tercer, la novetat, és el #barroc, en homenatge al famós retaule del Santuari, «es tracta d'un formatge de llet crua, de quallada enzimàtica, amb 3 mesos de curació i peces d'uns 400 grams. De pasta autoprensada i escorça vellutada, amb un sabor elegant i equilibrat, amb notes de mantega i de fruits secs torrats, que va bé de degustar a temperatura ambient per tal de percebre tots els seus matisos», recomana la Sílvia. També comercialitzen un iogurt, «totalment natural, elaborat amb llet d'ovella pasteuritzada i ferments, un iogurt molt cremós i de textura densa, gust intens, fresc i baix nivell d'acidesa.»

Als atractius culturals, paisatgístics i espirituals del Miracle n'hem d'afegir, sens dubte, els gastronòmics. Amb el paladar satisfet tota la resta es veu diferent.