

Mmm... Que bo!

La llet de Menorca



Les aventures d'en Joan, na Nina i na Tana



En Joan i na Nina estan molt contents. L'avi Délio els ha promès anar amb la seva barca de pescador a fer la bereneta a fora.

Ara són a Calasfonts, as Castell, on l'avi té la barca.

-Avi, on anam avui? –demana en Joan, tot excitat.

-A l'illa de l'Aire –respon l'avi.

-I on és açò? –pregunta na Nina.

-És un illot que hi ha molt a prop, i és molt especial perquè és ple de sargantanes negres que no es troben aumon més de Menorca ni del món. Ja veureu com us agradarà molt –els explica l'avi.

L'àvia els ha preparat una bona bereneta de pa amb formatge, i com que tots ja tenen gana carreguen la barca i parteixen. Aquest capvespre de primavera fa molt bona mar i l'avi ha dit a na Nina que li deixarà dur el timó una estona.





Ja hem arribat –els diu l’avi Délio mentre ferma la barca al petit embarcador.

En Joan i na Nina fan un bot de la barca amb la bereneta a les mans i corren per entre les mates veient com les sargantanes negres van amunt i avall.

-Sobretot, no els doneu menjar. Pensau que és una espècie protegida. El seu aliment és el nèctar de les flors i el fonoll marí –els adverteix l’avi.

-N’hi ha moltes! –crida tot content en Joan.

-Aquí, n’hi viuen més de vuitanta mil. És una espècie endèmica, la més antiga de Menorca. Té molt de valor. I si mirau el cel –continua l’avi mentre en Joan i na Nina alcen el cap- potser podreu veure alguns ocells, com el falcó, que també estan protegits i que es refugien en la tranquil·litat d’aquest petit illot.





-Ep, tu! Vigila on poses els peus, que em trepitges la coa!

En Joan sent una veueta, però no sap d'on ve.

-Aixeca el peu, que em fas mal!

En Joan pren un bon retgiró en veure, davall el peu, una sargantana que se'l mira.

-Perdona –li diu- no t'havia vist. És que sou tantes...! Qui ets tu?

-No passa res. Jo som na Tana. I vosaltres?

-Jo som en Joan i tenc cinc anys, i ella és la meva germana Nina i en té nou. Vols un poc de pa amb formatge?

-No els podem donar menjar! –salta na Nina.

-Sembla que t'agrada molt el formatge. És ver, Joan? –diu na Tana.

-L'àvia ens en dóna molt per companatge. Diu que ens ajuda a créixer –respon en Joan.

-Però segur que no sabeu com el fan. Us agradaria veure-ho? –els diu la sargantana. Idò, agafau-vos de la meva coa i tancau els ulls, que anirem d'excursió.





-**O**n som? –demana en Joan. Allà hi ha un tractor molt gros, i mirau quantes vaques!

-Som a un lloc –els explica na Tana. Aquí podrem veure com fan el formatge artesà. Per allà vénen l'amo i madona.

-Bon capvespre! –crida l'amo en Miquel. Arribau al moment just per veure com munyim les vaques abans de formatjar.

Els dos fillets corren darrere d'ell, amb na Tana, cap a dins el bouer, i en Miquel comença a munyir.

-Què són aquests tubs d'aquí dalt? –demana na Nina.

-Per aquí, la llet va de les vaques a un tanc que la refreda fins a quatre graus perquè no es contamina. Després, vindrà un camió que la recollirà i se l'endurà a una fàbrica, on l'envasaran com a llet fresca o bé en faran peces de formatge, porcions, formatge ratllat o en llenques –els explica l'amo. Ara canviarem el tub i el posarem en aquell dipòsit d'allà, que la mantindrà calenta, i aquesta llet ens servirà per formatjar.





Madona, na Carme, els ha fet passar a la formatgeria i tots observen molt atents el que va fent.

-Primer afegim el quall a la llet que tenim al dipòsit i ho deixam reposar una bona estona. Després ho remenarem per separar la quallada del serigot. Alerta fillets, que ara obriré aquesta aixeta per treure'n el serigot.

-I què en fareu? –demana na Nina, que ho vol saber tot.

-A través d'aquest conducte arriba directament a la soll dels porcs. Els encanta! –diu na Carme.

-Mirau, la quallada ja està feta! –diu l'amo en Miquel.

Els germans i na Tana s'han abocat al cubell per mirar.

-Ai, ai que cauré! –crida na Tana mentre perd l'equilibri.

-Xof!

-Idò, qui és atrevit es crema el dit –riu madona, mentre l'agafa per la coa i la treu tota de color blanc.

Tots s'esclaten de riure.



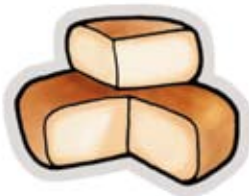


En Miquel prepara els fogassers per començar a fer les fogasses. Agafa un bocí de quallada, l'embolica bé perquè no surti per les bandes i després prem per acabar de treure'n tot el serigot. Lliga el fogasser ben fort amb el lligam i acaba de col·locar la tela.

-Un vegada feta la fogassa –els explica na Carme- la posam en aquesta premsa devers vuit hores. Després, la treim del fogasser i la deixam un parell de dies amb aigua i sal perquè la fogassa agafi aquell punt de salada que segur que us agrada tant.

-I després ja ens la podrem menjar? –demana en Joan, que ja torna a tenir gana.

-Sí, sempre que volguéssiu formatge fresc –respon madona. Però la majoria les duim dalt els porxos i les col·locam en canyissos perquè s'oregin i s'assequin. Ara hi pujarem i us en donaré un parell de peces. Ja veureu que bones que són!





Madona els ha donat una feixina amb un parell de fogasses a dins. En Joan i na Nina estan contentíssims, perquè han après moltes coses i, a més, tindran formatge per a moltes berenetes.

-Mirau quin camió tan gros! –crida en Joan quan surten del lloc.

-És el camió que us ha explicat en Miquel que passa pels llocs a recollir la llet per dur-la a les fàbriques –els recorda na Tana. Què trobau, si el seguim?

-No correrem prou! –diu en Joan.

-No farà falta. Agafa't de la meva coa, tanca els ulls, i ja ho veuràs si farem via.

Pel camí, la sargantana encara els explica que en alguns llocs de Menorca fan formatge ecològic, fet amb llet de vaques que no mengen pinsos, sinó farratges cultivats sense adobs químics.





Han arribat a una fàbrica de formatge i tots tres hi entren ben decidits. A dins els espera en Josep, l'encarregat, que duu unes ulleres molt petites i va amb una bata blanca.

-Aquí és una mica diferent del que heu vist al lloc –diu en Josep mentre els ensenya la fàbrica. Nosaltres feim formatge industrial. Per açò, primer cal pasteuritzar la llet; és a dir, escalfar-la molt per tal de destruir totes les bactèries que hi pugui haver.

-Per a què són, tants de motlos? –demana na Nina.

-Perquè totes les peces tinguin la forma quadrada tan característica del formatge de Menorca.

-Vosaltres també duis el formatge als porxos? –diu en Joan.

-No, no –riu en Josep. Aquí tenim les cambres de maduració, on poden arribar a fer-hi fins a cinc mesos.

-I no es fan malbé? –pregunta na Nina.

-No, perquè estan molt aïllades de l'exterior i a vegades també les untam amb oli d'oliva perquè es conservin.





Ara sí que en Joan gairebé no es pot aguantar les ganes de tastar el formatge. En Josep ho ha endevinat i els convida a provar-ne de diferents. Tots quatre s'asseuen en una taula on hi ha plats de degustació. En Joan, el més decidit, és el primer d'agafar-ne un tros.

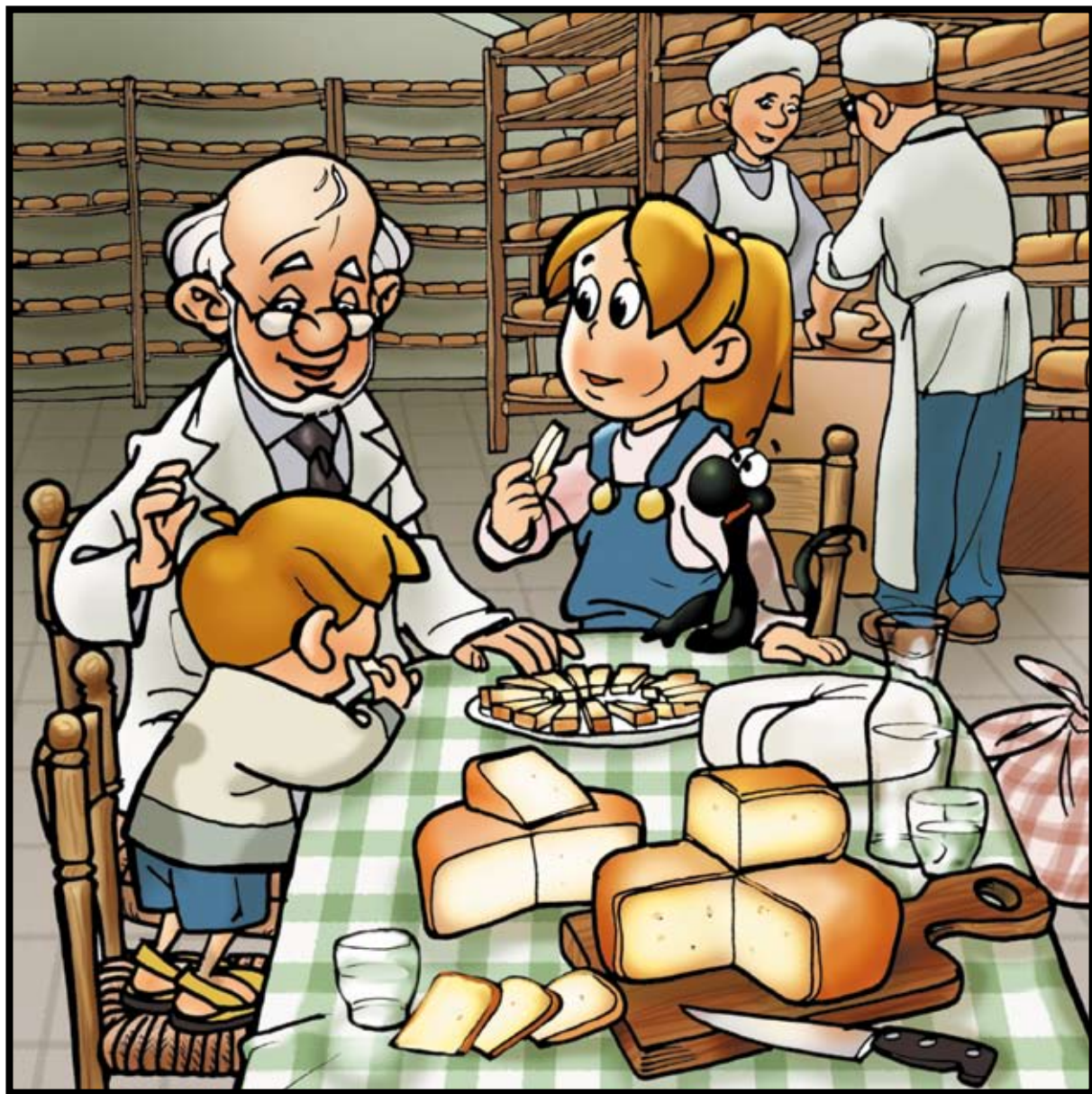
-Aquest que has agafat és semicurat, i açò vol dir que ha passat entre dos i tres mesos a la cambra de maduració. El que ha agafat la teva germana, per exemple, és tendre, i ha madurat entre un i dos mesos. I el meu tros és curat i té més de cinc mesos de maduració. Per açò té aquest gust tan fort.

-Mmm! Que bo! –exclama en Joan.

-Tots són bons i de qualitat. Fixau-vos que totes les peces duen l'etiqueta de la denominació d'origen Mahón-Menorca

-A Menorca també hi ha formatge fet amb llet de vaca vermella i formatge de cabra –intervé na Tana-; però aquests només es fan de forma artesana en alguns llocs.





En Joan, na Nina i na Tana surten ben contents de la fàbrica. Ja tenen una altra fogassa dins la feixina, la que els ha donat en Josep.

-Què deu fer, l'avi? –pregunta na Nina. Potser està preocupat per nosaltres, si fa estona que no ens veu.

-No us preocupeu –els tranquil·litza na Tana-, aviat tornarem a l'illa de l'Aire.

-Idò, jo encara tenc gana –diu en Joan-; però ara voldria una cosa fresqueta.

-Que no ho veus que no duim cap nevera? –diu na Nina.

-Açò no és cap problema. Tenc la solució! –crida na Tana. Conec un lloc on, de la llet, en fan iogurts.

-Aquí, a Menorca? –s'estranyen els dos germans

-És clar que sí! No perdem més temps i agafau-vos de la coa, que continuarem la ruta.

Aquesta Tana és un pou de sorpreses, pensa na Nina mentre tanca els ulls i prem ben fort la feixina perquè no li'n caigui res.





Quan tornen a tocar de peus a terra i obren els ulls, en Joan i na Nina no saben ben bé on son.

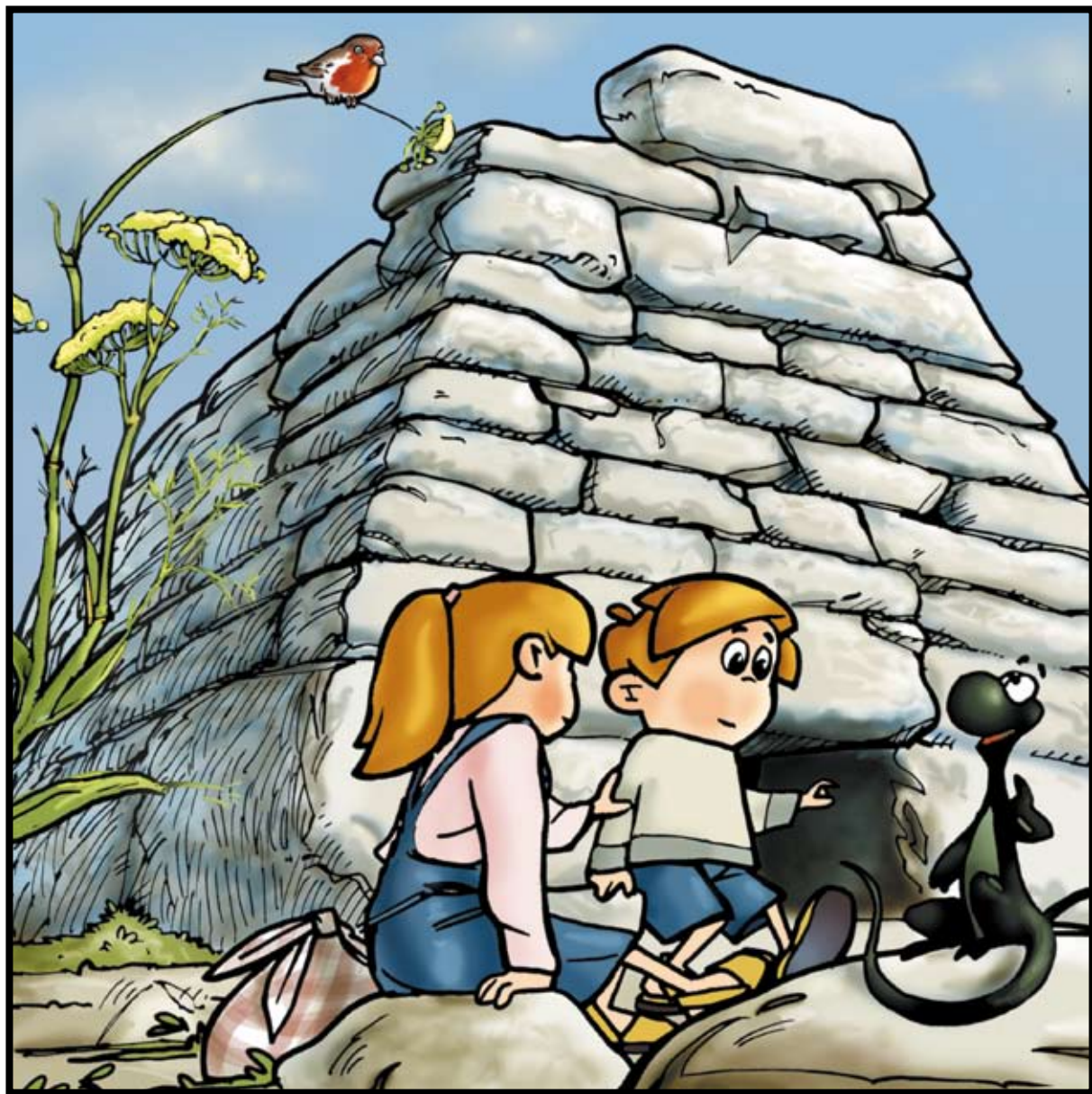
-Aquí hi ha una fàbrica de iogurts? –demanen.

-No, hi som molt a prop; però he volgut que abans ens aturéssim a sa naveta des Tudons perquè us vull contar una història. Sabeu per què, a la naveta, li falta una de les pedres de dalt?

En Joan i na Nina fan que no amb el cap i s'asseuen a terra disposats a escoltar la llegenda.

-Açò va passar fa molt, molt de temps –explica la sargantana enfilada dalt d'una pedra-, quan una jove va voler posar a prova l'amor de dos pretendents. A un li va encarregar fer una nau de pedra i a l'altre fer un pou amb una barrina fins que trobés aigua. Però el que feia la nau va tirar dins el pou la darrera pedra que li quedava per col·locar quan va sentir que l'altre havia trobat aigua. És per açò que la naveta va quedar sense acabar i, dels joves, ningú no en va saber res mai més.





Encara amb la llegenda dins el cap, en Joan i na Nina reprenen el camí cap a la fàbrica de iogurts.

-Com estau al·lots? Com va Tana? –els saluda el propietari, mentre els convida a veure el lloc. Que veis aquestes vaques? Idò, controlam molt bé què mengen perquè donin llet molt bona. Pensau que aquí només empram la llet de les nostres vaques.

-Sí, sí. Però, i els iogurts, on són? –demana impacient en Joan.

-Ara, ara. Veniu amb mi i us mostraré com els fan i com s'envasen per enviar-los, acabats de fer i ben fresquets, a les botigues. Que en voleu provar un?

-Sí! –criden, entusiasmats, els dos germans.

-Podeu triar entre maduixa, llimona o natural.

Cadascun n'agafa un de diferent i se'l mengen en un tres i no res. I ja veuen l'encarregat que els posa iogurts dins la feixina. Tornaran a casa ben carregats.





Tots tres, ben satisfets, s'han acomiadat del propietari i dels treballadors de la fàbrica.

En Joan i na Nina estan un poc cansats de tant de rodar i na Tana els proposa tornar. Així que tots dos s'agafen de la coa de la sargantana i tanquen els ulls.

-Mira, ja tornam a ser a l'illa de l'Aire! –exclama en Joan.

-I allà hi ha l'avi, que encara seu devora l'embarcador.

Els dos germans es freguen els ulls i es miren. No saben si tot ha estat real o només un somni. Al voltant seu hi ha tot de fogasses i iogurts escampats per terra.

-Ei, al·lots, veniu que és hora de tornar a casa! –crida l'avi, mentre els dos germans ho recullen tot dins la feixina i van corrent cap a ell.





-Es pot saber on us havíeu ficat? No us he vist en tot el capvespre i em teníeu preocupat –els diu l’avi.

-Hem estat molt entretinguts fent voltes per l’illa –respon en Joan mentre somriu a la seva germana.

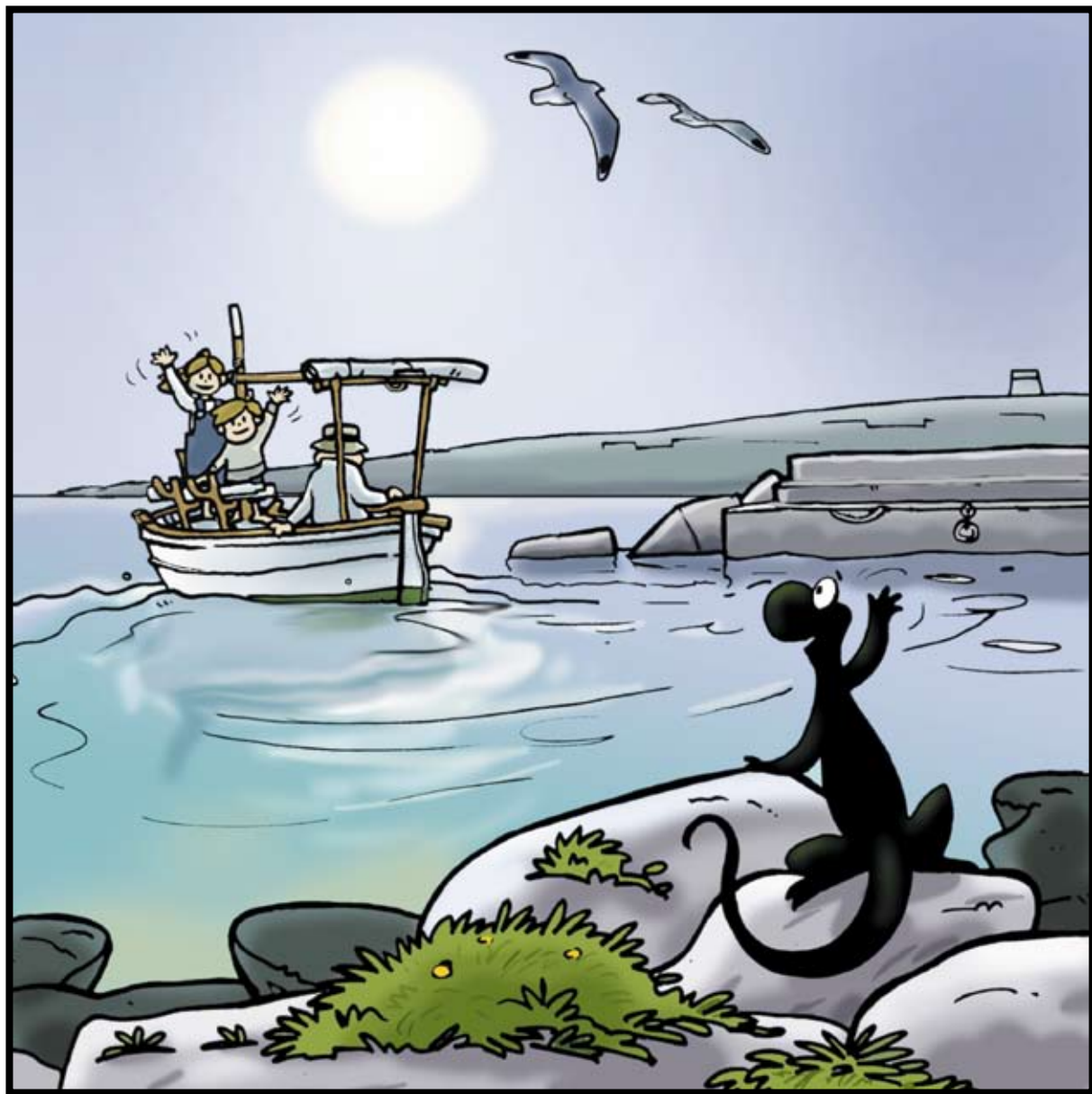
-Anem, anem, que els pares i l’àvia passaran pena si no arribam abans que es pongui el sol.

-Avi, tu saps com fan el formatge? –li demana en Joan, ja dins la barca camí de tornada.

Els dos germans miren cap a terra per acomiadar-se de la sargantana després d’aquest capvespre de dissabte tan especial.

-Adéu, fins prest! –els fa na Tana, enfilada dalt una roca. Sap que no tardarà a tornar a veure els seus nous amics a l’illa de l’Aire, o qui sap si en un altre racó de Menorca.





El paisatge rural de Menorca, amb les seves tanques de paret seca, està estretament lligat a l'activitat d'un sector agrari amb clara vocació ramadera i una fortíssima especialització lletera. El subsector làctic, de fet, representa el 65 per cent de la producció final agrària de l'illa.

Amb una cabana de bestiar boví d'uns 14.500 animals, majoritàriament de raça frisona, el volum de producció anual és de 67 milions de litres de llet, el 60 per cent dels quals es destina a la indústria transformadora mentre només 20 milions de litres s'utilitzen en l'elaboració de formatge amb Denominació d'Origen, una distinció garantia de qualitat de que gaudeix el producte d'ençà 1985. Aquest reconeixement oficial del formatge de Menorca respon a la conjunció de factors com les peculiars condicions geoclimàtiques del territori insular, el control sanitari i l'adequada alimentació de les vaques per obtenir una excel·lent matèria primera i un procés d'elaboració i maduració tradicionals que s'ha mantingut invariable tot i la incorporació de noves tecnologies.

El Consell Regulador és l'organisme encarregat de vetllar per l'autenticitat i qualitat del formatge Mahón-Menorca. Per

això, disposa d'un Reglament i una Norma de Qualitat que han de complir tots els formats amb aquesta denominació. Una vegada superats tots els controls, el Consell Regulador identifica cada peça de formatge o porció amb una contraetiqueta numerada, única garantia d'autenticitat.

Aquest formatge de pasta premsada, forma paral·lelepèdica i arestes arrodonides és un aliment ric en proteïnes, amb un elevat contingut en grassa, importants aportacions d'elements minerals i quantitats substancials de vitamines A i del complex B.

Tot i que minoritaris en el conjunt del sector làctic, s'estan obrint pas en el mercat altres productes com són els formatges artesanals elaborats amb llet de vaca vermella autòctona de l'illa i de cabra així com també la fabricació de iogurts de qualitat en en el marc d'una aposta per lligar l'activitat agrícola i les indústries de transformació làctia amb els segments turístics més sensibilitzats amb la cultura, la gastronomia i els productes propis del país.

EMPRESSES QUE COMERCIALIZTEN FORMATGE MAÓ-MENORCA D.O.P.



LA PAYESA

C/ des Banyer, 64
07730 Alaior
Telèfon 971 371 072
Fax 971 372 387



HIJO DE F. QUINTANA

C/ Camp Verd, 47
Polígon Industrial La
Trotxa
07730 Alaior
Telèfon 971 371 133
Fax 971 372 774



DALRIT

C/ del Pare Huguet, 55
07730 Alaior
Telèfon 971 371 155
Fax 971 372 979
dalrit@dalrit.com



JOAN PONS PONS

Predio Alcaiduset
Carretera General, km.
5,5
07730 Alaior
Telèfon 971 369 244
Fax 971 369 244



SA CANOVA

C/ Araders, 5-7
Polígon Industrial de
Ferreries
07750 Ferreries
Telèfon 971 374 026
Fax 971 373 638



HORT DE SANT PATRICI

Camí de Ruma – Sant
Patrici, s/n
07750 Ferreries
Telèfon 971 373 702
Fax 971 155 193
sant-patrici@infotelecom.



COINGA

C/ des Mercadal, 8
07730 Alaior
Telèfon 971 371 227
Fax 971 372 698
coinga@terra.es



SUBAIDA

Camí de Binifabini, s/n
07749 Es Mercadal
Telèfon 971 368 809
Fax 971 379 086
subaida@infotelecom.es



NICOLÁS CARDONA ENRICH

Carretera Nova, 56
07730 Alaior
Telèfon 971 371 128
Fax 971 371
QUESOSTORRALBA@



SANT JOAN GRAN

C/ Major des Born, 9
07760 Ciutadella
Telèfon 971 380 056



ALGENDARET NOU, S.R.M.

Formatge ecològic elaborat
amb llet crua de vaca de raça
menorquina

Carretera Maó-Ciutadella,
km. 4,5
07703 Maó
Telèfon 971 352 836

SON GALL

Formatge artesà elaborat
amb llet crua de vaca de raça
menorquina

Carrer Isabel II, 21
07701 Maó



NATUME

Menorca Reserva
de la Biosfera S.L.

logurts i llet fresca
Finca rústica Ses Angoixes
Carretera Maó-Ciutadella, km.
40,9

07160 Ciutadella
Telèfon 971 482 525
Fax 971 487 230



M&M
LACTEOS

M&M LÁCTEOS

Formatge ratllat,
en barra i per a pizza
Quatre Boques, 1
Polígon Industrial La
Trotxa

07730 Alaior
Telèfon 971 378 770
Fax 971 378 187



CONSELL INSULAR
DE MENORCA

DEPARTAMENT D'ECONOMIA

