

Projecte Formatge

UNITAT D'ESCOLARITZACIÓ
COMPARTIDA

2023
2024



Índex

RELACIONAT AMB LA PART MÉS FORMATIVA DEL FORMATGE

Descobreix l'empresa Cadí.....	1
Descobreix l'Escola Agrària.....	4
Descobreix la formatgeria Mas d'Eroles.....	6
Descobreix com fer formatge fresc o mató amb l'Abadessa.....	10

RELACIONAT AMB LA PART MÉS PROFESSIONAL DEL FORMATGE

Descobreix la Fundació Planes i Corts d'Estamariu.....	12
Descobreix diferents maneres d'emprendre.....	14
Passatemps.....	18

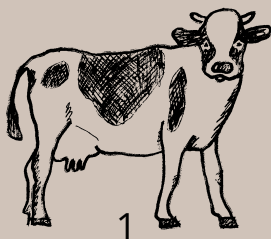
RELACIONAT AMB LA PART MÉS FORMATIVA DEL FORMATGE

Tècniques de l'Art Formatger:

Explora els secrets darrere de la fabricació de formatges i com les tècniques es combinen per fer productes de qualitat.

DESCOBREIX L'EMPRESA CADÍ

L'empresa Cadí és una cooperativa que es va fundar fa més de cent anys a la Seu d'Urgell. Consisteix en un grup de pagesos que es van ajuntar, i que van decidir que cada quatre anys s'elegiria un nou president o presidenta. Independentment de la producció, tots els pagesos tenen la mateixa importància dins la cooperativa. Són 65 ramaders, que venen de Coll de Nargó, Oliana, Bellver de Cerdanya, Puigcerdà i d'altres poblacions de l'Alt Urgell i la Cerdanya. L'empresa dona feina a 135 persones.



Entrevista amb Josep Gravet, cap de màrqueting i comunicació

Quins van ser els inicis de la Cadí? Com ha evolucionat i evolucionarà en un futur?

En el seu moment els pagesos de la zona van pensar que només fent tetrabrics de llet no subsistirien i que si feien productes derivats de la llet, podrien guanyar-se millor la vida. Per aquesta raó es van ajuntar i van crear la cooperativa, per poder fer productes com mantega, nata i diferents tipus de formatge.

Ara fa un temps s'ha engegat una proposta per construir una nova fàbrica als afores que, si tirés endavant, es començaria a construir d'aquí a dos anys.

Quins tipus de productes feu actualment? Teniu productes per temporades?

En funció de la maduració tenim tres estils de formatge:

El que madura durant **quinze dies** i amb el qual s'obté un formatge tou, el més conegut és el Petit Neu.

Si és madurat **un mes i mig** (quaranta-cinc dies), surt un formatge semicurat. En aquest cas el conegut és l'Urgèlia.

I l'últim tipus és el que es madura durant **dos o tres mesos** (entre seixanta i noranta dies), i s'aconsegueix un curat.

Ara mateix tots els productes es produeixen durant tot l'any a excepció del Petit Neu que, en ser un formatge que es menja fos, es consumeix durant la tardor i l'hivern.

Només utilitzeu llet de vaca? Per què?

Sí, només s'utilitza llet de vaca. Va haver-hi un moment en què es va plantejar començar a fer servir altres tipus de llet, ovella i cabra, però finalment es va decidir que no perquè no hi havia prou producció per la zona.

Què és el que us fa especials per tenir l'etiqueta de denominació d'origen protegida (DOP)?

Per tenir la DOP, en aquest cas, obtenim la llet de la vaca de raça frisona de granges de l'Alt Urgell i la Cerdanya a i també produïm tant el formatge Urgèlia com la mantega a la fàbrica aquí a la Seu seguint la recepta original.



DESCOBREIX L'ESCOLA AGRÀRIA

*Entrevista a Xavier Patxot i
Peitx professor de l'Escola
Agrària del Pirineu*

El formatge es fa amb llet a la qual es posen un tipus de bacteris i es fermenta, es mengen els sucres i fa que la llet es torni àcida.



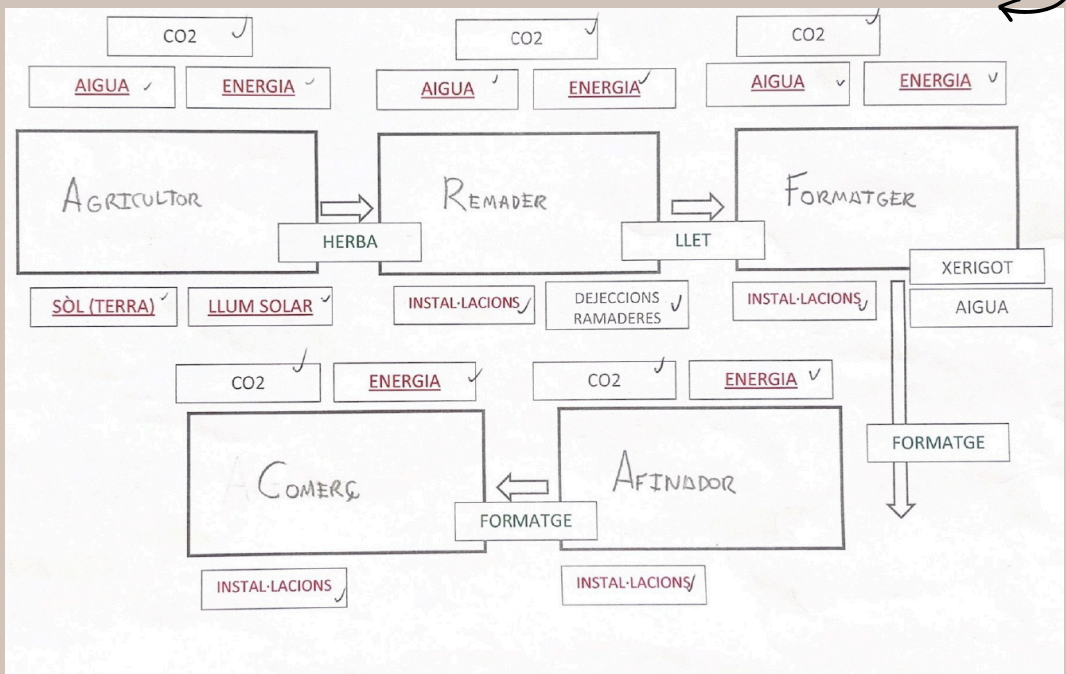
Després s'afegeix el quall (estómac del vedell tallat molt petit o herbacol) i per acabar es posen els fongs al final segons el tipus de formatge per donar-li textura i sabor. Per exemple, al formatge blau li injecten un tipus de fong concret que li dona el seu gust característic.

Les cabres i les ovelles només tenen llet durant uns 150 dies després de tenir la cria. Després d'això, ja no fan més llet, cosa que és diferent de les vaques, que en poden produir més temps.

Cada formatge pot tenir diferents textures que depenen de l'elaboració. Però el gust i l'olor depenen del greix que té llet, ja que absorbeix olors. Per exemple, la llet de cabra té més greix que la de vaca i s'ha de tenir en compte en quin ambient elaborem i tenim el formatge.

Per assegurar que el formatge és apte per al consum humà, les fabriques, en primer lloc, pasteuritzen la llet, és a dir, la bullen, i després la fermenten, com hem dit abans, l'acidifiquen.

És important saber que el canvi climàtic ha afectat la producció de la llet i els formatges perquè l'aigua i el sòl, són imprescindibles en les diferents fases que es mostren al quadre de sota.



- **Afinador/madurador:** Com fa un afinador d'instruments, que fa que sonin bé, aquest aconseguix que el formatge tingui bon gust.
- **Dejeccions ramaderes:** els fems dels animals
- **Xerigot:** líquid transparent després de separar la llet del quall. Es fa recuit. (antigament es donava als porcs)
- **Llet:** aigua (sèrum) + greixos+ proteïnes + sucres
- **Recursos:** aigua, energia i sòl = limitats, no renovables. La llum solar és l'única infinita

DESCOBREIX LA FORMATGERIA MAS D'EROLÉS

Entrevista a Salvador Maura i visita al Mas d'Erolés



En Salvador Maura es va fer formatger als 39 anys, és a dir, al 2000, per tant, porta oberta la seva formatgeria 24 anys.

La llet que fan servir per elaborar el formatge la compren a Cal Franc a Montferrer.

Actualment són dos treballadors i elaboren deu tipus de formatge de vaca i cinc d'ovella, tots amb llet crua sense pasteuritzar.

Els tres passos imprescindibles per produir formatge són:

- Fermentació: que els bacteris transformen la lactosa en àcid làctic
- Digestió: el quall n'és l'encarregat.
- Deshidratació: treure aigua, de 10 litres de llet de vaca se'n treu 1 kg de formatge.

El sabor peculiar de cada formatge li dona principalment: **la llet crua** ja que té més gust i qualitat, **la sal** perquè potencia el sabor i per últim la **maduració**.

Podeu trobar els seus formatges a les botigues, restaurants, fires i exporta a França, Alemanya i Anglaterra. Es pot encomanar per fer tast i visites guiades els dissabtes al matí.



Coca de formatge
"escaldat" amb orenga.



El tanc de llet amb què va a
Cal Franc a recollir la llet
acabada de muntir, ja que
guanya temps i rendiment
perquè no l'ha d'escalfar.
La pròpia llet té un enzim
que no deixa créixer
bacteris.



En aquest tanc es separa el
xerigot del quall, es posa en
motlles i es prensa, així
s'obté el formatge.



I després es posa el formatge en una cambra a madurar.

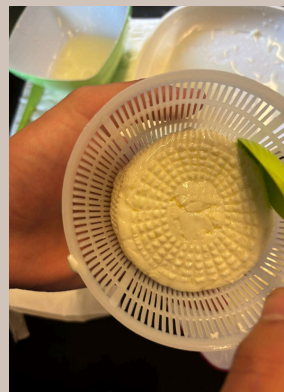


Per últim es posen en una cava (que anteriorment es feia servir per al vi, fins que va venir la plaga de la fil·loxera que atacava les vinyes)

DESCOBREIX COM FER FORMATGE FRESC O MATÓ AMB L'ABADAESSA

QUÈ NECESSITEM?

- Llet de vaca (3-4 l per fer 1 kg)
- Olla gran
- Gases
- Colador
- Motllos
- Lira o ganivet per taller
- Espàtula o cullerot
- Termòmetre
- Quall o herbacol



Primer s'escalfa la llet a uns 37 °C, després es posa en un bol i s'afegeix una cullerada petita de quall i es tapa amb una gasa uns 10 o 15 minuts.

Es destapa i la llet ha quallat, es talla amb un ganivet amb línies horitzontals i verticals i es posa a dins d'un colador per treure l'excés de xerigot.

Se li dona la forma del motlle i es pressiona

RELACIONAT AMB LA PART PROFESSIONAL DEL FORMATGE

Oportunitats laborals

***Explora les noves oportunitats professionals i
diferents models d'emprenedoria***



DESCOBREIX LA FUNDACIÓ PLANES I CORTS D'ESTAMARIU

Entrevista amb Montse Ferrer, directora de la Fundació

Podeu explicar-nos què fa la fundació i com va començar la idea a Estamariu?

El projecte el va començar en Joan Planes, que de petit vivia al poble. Quan era jove, va marxar al seminari, però després va veure que li agradava la mecànica i va anar a Barcelona a estudiar. Allà va iniciar diferents projectes empresarials que li van anar molt bé, i ara, amb aquesta fundació, sent que està tornant al poble tot el que li va donar quan era petit.

És un projecte d'economia circular, que vol crear un model que altres pobles puguin adoptar. Té una part de formació, amb diversos tallers, i han creat una comunitat energètica que genera energia neta, i fa que la gent del poble gairebé no pagui res per l'energia.

Com ha canviat la vida al poble d'Estamariu des que existeix la fundació?

Primer de tot, la fundació fa 2 anys aquest novembre. Des que es va formar fins ara, s'estan creant moltes sinergies entre la gent del poble.

- Economia circular: pràctiques locals que promouen la reutilització, la producció d'aliments i productes en l'àmbit comunitari, i la reducció de residus.

Quins tipus de tallers o activitats ofereix? Què voleu oferir amb aquests tallers?

Oferim tallers de tastet d'arts i d'oficis en el món rural i d'artesania agroalimentària, com poden ser: fer formatges, pa, conserves, begudes típiques del país, hort, cuina, cistelles, ceràmica...

Així es promou que la gent emprengui projectes personals que fan que el poble continuï creixent i desenvolupant-se.

Quins són els tallers que més agraden a la gent?

Els relacionats amb l'alimentació, el que més èxit ha tingut és el formatge.

On feu els vostres productes làctics, teniu un taller propi o compartiu un espai amb altres persones?

Tenim la intenció de crear un espai/taller compartit on les persones puguin anar a fer els seus productes o projectes. D'aquesta manera també es crearan trobades entre diferent gent que poden generar nous projectes.

Aquest taller serà només per produir formatge o altres productes? Quins beneficis ofereix?

De moment només es produeix formatge.

Tenir aquest espai fa que no s'hagi de fer la inversió sol. També ofereix l'oportunitat de provar-ho sense fer una inversió molt alta, ja que hi ha productors que poden vendre la llet sense haver de fer explotació.

DESCOBREIX DIFERENTS MANERES D'EMPENDRE

L'ASSOCIACIÓ MENJA'T L'ALT URGELL

Fa uns anys, a l'Alt Urgell va començar una associació que es diu Menja't l'Alt Urgell. Aquesta associació es va iniciar fent lots de Nadal amb productes de la comarca, la majoria de menjar. Després de dos anys fent aquesta activitat, van decidir crear oficialment l'associació.

Ara tenen uns 30 membres, han escrit unes normes i han aconseguit un NIF (un número d'identificació fiscal) per ser una associació formal. El seu objectiu és promocionar tant els productes locals com la comarca de l'Alt Urgell. Amb l'ajuda de subvencions, diners que aporten els socis i els diners que guanyen amb les seves activitats, han pogut construir dues botigues i un restaurant.



L'ASSOCIACIÓ MENJA'T L'ALT URGELL

Per fer conèixer les botigues, fan servir diferents maneres de difusió com les xarxes socials, el boca-orella i el fet que tant les botigues com el restaurant mostren els productes locals. Per garantir que els productes són de bona qualitat, cada productor ha de tenir un sistema d'autocontrol.

Quan un productor vol entrar a l'associació, se li exigeix que tingui aquests controls en ordre. A més, els consumidors també donen opinions, i així ajuden a mantenir els estàndards de qualitat. Els plans de futur de Menja't l'Alt Urgell inclouen mantenir les dues botigues i el restaurant, així com fer una distribució conjunta dels productes per reduir les emissions de CO₂ i ser més sostenibles.



LA COOPERATIVA LLIBRERIA: EL REFUGI

Entrevista amb Miquel Alberó, creador de la cooperativa El Refugi

Què és "El Refugi" i per què el vau crear?

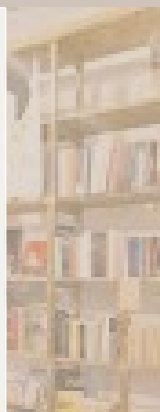
És una cooperativa que ven llibres. Vam veure que feia falta una llibreria que oferís un altre format de llibres.

Què és una cooperativa i en què és diferència d'una empresa normal?

Sobretot en la presa de decisions. En una cooperativa les decisions les prenen entre tots els socis. En el nostre cas som més de 30 socis i ens reunim cada tres mesos.

Qui pot formar part de la cooperativa i com ho decideixen?

Per acceptar socis hem acordat uns requisits, ja que no ens volem fer excessivament grans i que la gent que entri estigui motivada amb el projecte. Aquests requisits són: participar regularment a les activitats que oferim, utilitzar llibres de la biblioteca i també busquem diversitat en els socis.



LA COOPERATIVA LLIBRERIA: EL REFUGI

Quins problemes heu tingut per començar la cooperativa?

Sobretot econòmics, que el projecte sigui viable i sostenible. Aquests primers anys hem tingut moltes ajudes econòmiques com subvencions. Un altre problema és les maneres de pensar de tots els socis i aconseguir entendre's.

D'on heu aconseguit els diners per començar els vostres projectes?

Estalvis personals, un préstec de vint mil euros, que tenim més de la meitat pagat, i per *crowdfunding* (micromecenatge)

Com preneu les decisions dins de la cooperativa?

De dues maneres: la reunió trimestral amb els socis i amb l'equip coordinador.

Quin consell donaríeu a un jove que vol començar la cooperativa?

Si tens una idea has d'anar a totes per aconseguir-la, intentar que no estiguis lligat per un banc. Utilitzar recursos que s'ofereixen ara, que n'hi ha molts de gratuïts que t'acompanyen en aquests processos, com hem parlat abans del micromecenatge.

- Crowdfunding (micromecenatge): és una forma de finançar projectes demanant petites aportacions a molta gent a través d'internet.

PASSATEMPS

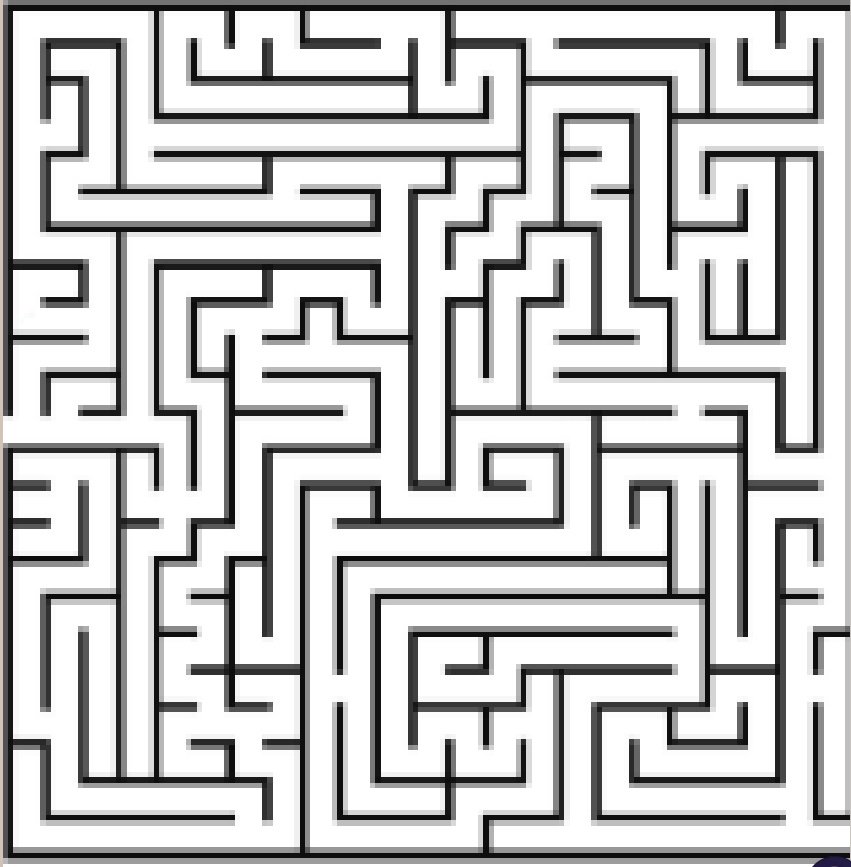
SOPA DE LLETRES

PARAULES A TROBAR:

Fil·loxera / Xerigot / Quall
Cava / Dejeccions / Formatge

K	Q	F	I	L	.	L	O	X	E	R	A	C	V
A	E	C	R	O	W	D	F	U	N	D	I	N	G
O	G	H	V	M	D	G	N	F	W	M	B	K	Z
H	K	F	T	F	E	E	P	Q	U	A	L	L	Y
S	S	D	U	G	R	C	A	V	A	I	V	C	T
A	L	P	P	K	E	C	I	F	V	L	W	Z	L
J	Z	F	Y	H	Q	E	I	P	B	I	S	O	R
Z	H	K	B	V	Y	L	W	E	U	P	B	E	F
F	M	J	W	H	X	E	R	I	G	O	T	E	L
F	P	R	D	C	O	Q	V	Y	S	R	M	C	X
J	G	U	X	V	A	B	F	S	V	R	N	I	C
D	E	J	E	C	C	I	O	N	S	B	U	Y	K
P	Z	D	X	S	P	F	H	N	W	H	O	M	H
C	S	K	P	F	O	R	M	A	T	G	E	G	B

**AJUDA AL RATOLÍ A
TROBAR EL FORMATGE**



UNITAT D'ESCOLARITZACIÓ COMPARTIDA

2023
2024

