

Mercè Lagrava, quesera



VÍCTOR-M. AMELA IMA SANCHIS LLUÍS AMICUET

Tengo 48 años. Nací en Barcelona, y desde hace seis años vivo en Ossera (Alt Urgell). Soy quesera: hago quesos de leche cruda de cabra. Estoy casada con Raül y tenemos dos hijos, Roger (25) y Laura (21). Mi política son mi rebaño de 60 cabras. ¿Dios? Algo hay...

“Mis quesos de cabra son fotografías del paisaje”



MERCÈ GILI

Cuántas cabras tiene aquí? Sesenta cabras de raza alpina. Las cuidamos mi marido, y yo, junto a un ayudante. Somos una familia.

¿Las conoce a todas?

¡Claro! Muchas responden por su nombre. Mis cabras son muy cariñosas. Se me acercan, se me frotan...

¿Qué vida llevan sus cabras?

Triscan cada tarde por estos prados y laderas pirenaicas, pacen hierba, arbustos, frutos del bosque, moras, setas... Y, en casa, les damos también alfalfa y cebada ecológicas. ¡Son cabras felices!

¿Y eso se nota en la calidad de la leche?

¡Que si se nota! Es una leche de calidad extraordinaria. El queso obtenido de esa leche es una verdadera fotografía de este paisaje.

¿Qué tiene la leche de cabra que no tengan la leche de oveja o la leche de vaca?

La leche de cabra es la más digerible por el ser humano: su lactosa es la que mejor tolera nuestro aparato digestivo. Los glóbulos de su grasa son los más fáciles de digerir. “¡Yo estoy vivo gracias a una cabra!”, me han dicho ya bastantes personas.

¿Qué quieren decir?

Que de bebé su madre murió o no pudo amamentarlos, ¡y los criaron con leche de cabra!

¿Desde cuándo pastorea y cuida de este rebaño de cabras?

Desde hace seis años. Era el rebaño de Eulàlia Torras, la fundadora de Serrat Gros, esta quesería pirenaica.

¿Y cómo pasaron a sus manos?

Mi marido y yo decidimos dejar la ciudad y vivir en la montaña. Nos instalamos en el pueblo vecino, con idea de comprar leche de cabra y elaborar quesos artesanos.

¿Tenían alguna experiencia?

Ninguna, pero estábamos dispuestos a aprender. Y entonces coincidió con que Eulàlia se retiraba y buscaba a alguien a quien traspasarle su rebaño de cabras, alguien que las mimase y cuidase igual que hacía ella.

Y ustedes se ofrecieron.

Sí, nos atrevimos a encajar su rebaño en nuestro proyecto: mi marido y yo queríamos hacer quesos de leche de cabra, ¡y de pronto nos caía del cielo un rebaño de cabras! Eulàlia confió en nosotros, y nosotros lo hemos aprendido todo de ella.

¿No se arrepiente hoy de haber elegido esta vida montañera?

No. ¡Ha sido un acierto! Los pocos viejos del pueblo estaban por entonces a punto de irse: “Si vosotros os quedáis, ¡nosotros nos quedamos!”, nos dijeron.

En el Pirineo

Mercè y su marido viven al ritmo de sus cabras en Ossera, siguiendo su ciclo natural: las pastorean y ordeñan nueve meses al año, cada día de la semana, atienden a sus partos, las cuidan y elaboran quesos con su leche. En la Fira de Sant Ermenegol de La Seu d'Urgell, el más prestigioso concurso de quesos artesanos, la quesería Serrat Gros (FormatgeriaSerratGros.com) gana dos medallas de oro, para Lo Cadinell, queso de leche de cabra cuajada ácida, y para Lo Pebrat, queso pimentado. Mercè es feliz en este rincón del Pirineo de Lleida, lo hace todo a mano y no tiene intención de incrementar la producción. Sus quesos son un modo de meterse el paisaje en la boca.

Y se quedaron aquí.

Nadie tenía mucha fe en el proyecto: “No pensamos que aguantaseis, porque tú no eras quesera, ¡eras escritora!”, me han confesado hace poco. Es que yo trabajaba en una oficina en Barcelona... ¡Y hoy soy feliz haciendo buenos quesos de cabra!

Buenísimos quesos de cabra: ¡ganan más y más medallas de oro!

Son quesos de cuajada ácida, leche cruda, pasta blanda y piel florida, a partir de la leche de nuestro rebaño de cabras. ¡Mi mejor premio es ver la cara de placer de los que prueban mis quesos!

¿Cuántos litros de leche le dan sus cabras cada día?

Ochenta litros al día. Para hacer un queso de 300 g necesito tres litros de leche cruda.

¿Cruda?

Ni la hervimos ni pasteurizamos. Por eso es tan gustosa: con cuajo natural de estómago de rumiante, a las 24 horas está cuajada y en un molde de madera con agujeritos, para separar la pasta del suero.

Y después, ¿qué?

En cuatro días, la pasta blanda ha perdido el 40% de humedad. Entonces escurrimos, salamos con sal seca..., ¡y a la cava de maduración! Allí vamos girando el queso cada día, a lo largo de cinco a ocho semanas.

Parecen seres vivos...

Es que, como el vino, también los quesos están vivos. En la cava, se implantan hongos lácteos en la corteza del queso.

¿Y eso es bueno?

Es buenísimo: aportan sabor. En algunos casos pimentamos esa corteza, como en el caso del queso troncocónico Lo Pebrat.

Multipremiado, ¿no?

Sí, felizmente. También hacemos bolas de queso conservadas en aceite. Y tupí, un paté de queso mezclado con aguardiente...

¿Dónde vende estos quesos?

Tres cuartas partes de los quesos los vendemos aquí, en la quesería, porque la gente de esta comarca consume mucho queso. El resto lo exportamos a restaurantes, incluido un restaurante de Birmingham.

¿Exportan sus quesos a Inglaterra?

Es que allí se celebra el concurso mundial de quesos. Y allí Lo Pebrat fue declarado el mejor queso de España el año pasado.

¿Algo están haciendo ustedes bien!

Yo aún estoy alucinada. Que pase todo esto es muy bonito y muy gratificante.

¿Cuál es su secreto?

Controlar todo el proceso: pastorear, ordeñar, elaborar, comercializar, distribuir y vender.

¿Y ya está?

Y, sobre todo, respetar a las cabras. Cuando nos alejamos unos días, empezamos a preocuparnos por cómo estarán. Queremos a nuestras cabras.

¿Qué es lo mejor y lo peor?

Lo mejor es la temporada de partos, ver nacer las cabritas. Y lo más doloroso de todo es cuando una de nuestras cabras muere.

VÍCTOR-M. AMELA

LA VANGUARDIA

somos como somos

QUÈFEM?

VALE DESCUENTO Best Clips Ever
Por solo 7,95€

VALE DESCUENTO El mundo es matemático
Por solo 9,95€

Saint-Lary

LO MEJOR DE LOS PIRINEOS FRANCESES
en Logitravel.com

Puente Diciembre

4 noches de alojamiento
del 2 al 11 de Diciembre

desde 246€

4 DIAS FORFAIT INCLUIDO

Navidad

3 noches de alojamiento
del 24 Diciembre al 8 Enero

desde 276€

3 DIAS FORFAIT INCLUIDO

Esquí Semana 2012

5 noches de alojamiento
Enero y Febrero

desde 261€

5 DIAS FORFAIT INCLUIDO

Preços por persona en Apartamento 24, válidos para las fechas indicadas. Incluye alojamiento, Forfaits de Esquí, tasas e impuestos. Gastos de Gestión 0€. Precios sujetos a revisión conforme RD.L. 1/2007. Agencia de viajes on-line con el CI. BAL.471.

LOGITRAVEL.COM