

# Combinar el formatge



El formatge és una autèntica menja del nostre país i un aliment tradicional molt complet.

El procés d'elaboració del formatge s'ha mantingut quasi igual a través dels segles: es fa quallar la llet que es divideix, espontàniament en una part líquida, el sèrum, i una sòlida, la quallada, base de tots els tipus de formatge.

En aquesta base comú i la fermentació, tenen el seu origen tots els tipus de formatge, que segons el tipus d'elaboració, de maduració i de tipus de llet utilitzada, acaben amb diferències notables entre si.

Realment, les elaboracions de formatges son tantes i tan variades que acaben per subdividir-los en categories d'aspecte, gust, comportament i usos absolutament diversos.

Els diferenciem entre els frescos, blaus, semicurats, cremosos i curats .

**Formatges frescos:** Formatges sense envellir, suaus, frescos i amb sabors delicats. El seu procés d'elaboració aconsegueix un formatge lleuger i fins i tot untable que pot ser tan versàtil com la mantega. En el cas dels formatges de cabra, com més

s'envelleixin, els seus sabors maduraran i la seva textura serà més ferma.

Alguns formatges frescos són: Mozzarella, burratta, mascarpone, ricotta, formatge panela, formatge Oaxaca, formatge de cabra, formatge feta, ricotta, burgos, mató.

A talls o a daus, en salses. Combina bé amb fulles verdes, amaniment, fruits secs, verdures fresques o a la brasa i amanides tèbies.

**Formatges blaus:** Marbrejats de tons blaus i verds, amb molt de cos i olors fortes. Madurats en llocs humits, per aconseguir les característiques essencials. Aquests formatges varien en textures, des de formatges trencadissos fins cremosos. Els sabors igualment varien des d'un formatge dolç fins un picant.

Alguns formatges blaus són: Roquefort, stilton i gorgonzola.

Esmicolats i en salses. Combina amb fulles verdes, amaniments, fruits secs amanides tèbies.

**Formatges semicurats:** Formatges envellits durant diversos mesos, majoritàriament tenen una escorça gruixuda o són coberts per cera per mantenir la seva humitat. Les textures poden anar des semidurs fins fermes, mentre que els sabors s'intensifiquen acord veuen madurant.

Es caracteritzen per les seves essències de flors i pastures de les muntanyes en què normalment són produïts.

Alguns formatges semi-curats són: Gouda, emmental, manxec, gruyère, de tetilla i cheddar.

A daus. Combinen amb pasta, arròs, fulles verdes, salsitxes, pernil, mostassa, anxovves.

**Formatges cremosos:** Amb textura cremosa per dins i una escorça blanca i vellutada per fora, amb sabors versàtils que varien en base al seu procés de maduració.

Alguns formatges cremosos són: Camambert i brie.

Per preparar salses. Combinen amb endívies, salmó i amanides tèbies.

**Formatges curats:** A diferència dels formatges semi-curats, aquests poden arribar a ser envellits durant anys, aconseguint sabors més intensos i complexos, amb notes de fruites, espècies i nous. En aquests formatges s'apliquen diferents tècniques de conservació, com ara el salat o fumat afegint notes interessants de gust.

Alguns formatges curats són: parmesà, grana padanno, pecorino, assagio i manxec curat.

Ratllat, a encenalls grans. Combinen amb fulla verda, tomàquet, pera,...

