

L'entrevista Eva Vila

Copropietària de Vila Viniteca i especialista en formatges

Per
Rosa M.
Bravo



"El formatge, tal com passa amb el vi, és un accident"

Quants formatges diferents hi deu haver, al món?

Moltíssims. Només de Catalunya, tinc una llista de cent cinquanta formatges, perquè cada empresa fa moltes varietats i cada una, a la seva manera. A Espanya diuen que n'hi ha més de cent i a França n'hi deu haver més de sis-cents. Aquí a la botiga tinc una llista de set-cents formatges de tot Europa.

I físicament, a la botiga?

Un client pot triar entre tres-cents de diferents. Pots fer de la mateixa casa tinc dues mides diferents, i la mida fa que el formatge canviï, perquè treballem amb formatges artesans i de petites empreses.

Per què el mateix formatge canvia segons la mida?

Per la mateixa raó que un vi pot ser més bo en una ampolla *màgnum* que en una de petita. Evolucionen diferent. I més si la llet és diferent.

Com és possible que a partir dels mateixos ingredients surtin formatges tan diversos?

Els ingredients bàsics són la llet i la manera com es qualla, ja sigui natural o afegint-hi enzims, que poden ser d'origen animal o vegetal. Les opcions són molt variades: depèn de com tractis la quallada, si la trenques o no, si la deixes a temperatura ambient; del tipus de llet, de les varietats i de la forma de treballar de cada elaborador. A més, hi pots posar herbes, espècies, licors...

De quan data el formatge?

Els primers escrits que parlen de formatge daten dels antics sumeris, tres mil anys abans de Crist. Es tractava de quallades àcides, és a dir, que de forma natural la llet es quallava sense afegir-hi res i es convertia en una crema àcida. El for-



ALBERT SALAMÉ

Eva Vila (1966) és copropietària de Vila Viniteca i s'encarrega de la secció d'alimentació. Venen, a particulars i a restaurants, productes per a gurmets, i els formatges representen una bona part de l'oferta. A la botiga del carrer Agullers, a Barcelona, es poden trobar tres-cents formatges, però al llarg de l'any n'hi passen set-cents de diferents. Eva Vila és una enamorada del formatge i de les mil varietats que presenta.



Els primers escrits que parlen de formatge daten dels antics sumeris, tres mil anys abans de Crist

matge, com passa amb el vi, és un accident. I és potser el primer aliment transformat que coneix l'home. En aquella època la gent no podia llançar el menjar i es menjava la llet que havia quallat per accident.

El pastor que era a la muntanya es devia fer el seu formatge.

És clar. Diuen que els pastors d'alta muntanya munyien les ovelles, que és el primer animal que es va mu-

nyir, i guardaven la llet en sarrons de pell d'estómac d'animals. I en aquestes pells hi ha enzims que fan quallar la llet. Quan baixaven al poble la llet ja arribava quallada, i la gent s'ho menjava primer amb cullera, després ho premsaven, després veien que se li podia donar formes que permetien l'emmagatzematge... i així va evolucionar.

Quant es triga a fer un formatge?

Pots tenir un formatge amb quatre hores o amb cinc o sis anys. Segons el volum de llet i el formatge que facis. El parmesà, el comté, el *gruyère* són peces molt grosses, de 40 quilos, i necessiten temps.

Són els formatges més grossos?

No, hi ha emmentals de 80 quilos.

Per què els fan tan grossos?

Si estàs a alta muntanya i tens un gran ramat de vaques, les has de munyir dos cops al dia, i cada munyida són trenta litres. Perquè la llet aguantant s'ha de guardar en recipients molt grans, que permeten que el formatge envelleixi molt lentament. Per això els formatges d'alta muntanya són molt grossos, per poder-los emmagatzemar tota una primavera o un estiu. Un formatge petit obliga a baixar cada dia al poble, perquè de seguida es fa malbé.

Quins formatges es venen més?

Surten molt els d'alta muntanya tipus comté, *gruyère*, i les pastes toves, com ara *bries* i camemberts. Els blaus cada cop agraden més: rocafors, cabrales. I molts de catalans. Aquí tenim gent molt bona.

S'atreveria a dir quin és el seu formatge favorit?

Diria que gairebé tots. Depèn del dia, de la companyia...

I algun que l'hagi sorprès?

Un dels Estats Units em va sorprendre molt, el Rogue River, que és un de blau fet per un senyor d'Oregon que em va aprendre a França. Quan el vaig tastar vaig quedar molt sorpresa, perquè em vaig traslladar a Astúries, com si mengés un cabrales suau. I no m'ho creia. ■

EL PUNT AVUI+

Dimarts
8 de gener del 2013

Barcelona:
C/Tàpies, 2.
08001
93 227 66 00

Girona:
Santa Eugènia, 42.
17005
972 18 64 00

Dipòsit legal:
B20.249-1976

Amb el suport:
Departament de Cultura
i de Presidència



Al teu quiosc
a partir del
9 de desembre
4€

Agenda del Pagès 2013

- Un dietari imprescindible, amb els sants, les llunes i les fires.
- Consells d'agricultura, jardineria i un directori institucional.
- La vinya, el vi i les denominacions d'origen.

Per als pagesos de sempre...
...i per als de cap de setmana

EL PUNT AVUI+

