



FERRAN POLO / TONI TORILLAS

Francesc Portet i Xavier Bordetas, de Caseus, juntament amb Sandra Navarro, que és la formatgera i treballa amb Andrea Alcalá, a la foto superior en altres moments del procés: el salat i els farcells

## Un formatge 100% de Palou

Caseus Afinadors inicia la producció del Matiner, un formatge elaborat a Palou i fet amb llet de les vaques de la granja d'Isidre Ventosa, al costat de l'obrador

### Palou

#### Ferran Polo

Caseus Afinadors, una empresa creada fa 15 anys i dedicada a la comercialització a botigues i restaurants de formatge català de productors amb ramat propi, ha començat aquest mes de gener la producció del Matiner, un formatge fet per ells amb llet de les vaques d'Isidre Ventosa i elaborat a l'obrador que tenen a Palou, a pocs metres de la granja. Caseus ja tenia la idea de crear un formatge que es pogués etiquetar com a Producte de Palou l'any 2018, quan van traslladar-se a Palou. El 2019 van començar a fer proves però la pandèmia va tallar tot el procés. "La covid ens

va trastocar els plans", explica Xavier Bordetas, soci de Caseus. Amb tot, la primavera de l'any passat van reprendre les proves i ara estan en condicions de començar a produir-lo de manera periòdica. De fet, divendres de la setmana passada van fer la primera producció, que estarà a punt per consumir en un parell de mesos.

Arrenquen amb uns 350 litres de llet –en surten 35 formatges d'un quilo– cada mes amb la idea de poder doblar la producció –35 formatges cada dues setmanes– en els propers mesos. El Matiner –té aquest nom perquè és el primer formatge creat per Caseus– es vendrà, per ara, directament a les oficines que tenen al passeig

### Caseus Afinadors ja ha fet la primera producció d'El Matiner

Doctor Fàbregas, a Palou.

Volien fer un "formatge fàcil" que "arribi a tots els paladars i a tots els gustos". El Matiner "pot servir tant per fer l'aperitiu amb una copa de vi abans de dinar com per fer un entrepà", explica Bordetas, que parla d'un formatge "per al dia a dia". Està fet amb llet crua "que reflecteix molt més d'on ve", embolicat amb un farcell de drap i amb un

procés de maduració de dos mesos, el mínim marcat per la llei quan es treballa amb llet crua. A la vegada, han volgut fer un formatge amb identitat. "Que la gent pugui venir a comprar un formatge fet aquí i amb llet d'aquí", valora Bordetas en referència a Palou.

També han buscat que fos "eficient energèticament" i, per això, l'elaboren amb llet acabada de muntar. "Arriba calenta i encara conserva totes les propietats originals, que són molt importants a l'hora de fer el formatge", afegeix Bordetas. I que no sortís car de producció "perquè si surt car de producció surt car per a la gent". Francesc Portet, l'altre soci de Caseus, destaca el repte

de "fer un formatge amb llet d'una granja que no està pensada per fer formatge sinó per beure". Durant les proves que han anat fent, han "anat corregint els detalls perquè sortís el millor formatge possible", apunta Bordetas. "Ens ha interessat molt el que ens ha dit la gent del carrer a qui li hem deixat provar", indica Portet, que valora l'ajuda tècnica de l'expert Jordi Arroyo.

Amb la producció en marxa, estudiaran i valoraran muntar un nou espai de maduració que els permetria ampliar una mica més la producció. "Més endavant, podem buscar tres o quatre botigues de Granollers que el tinguin o oferir-lo a alguns restaurants", diu Portet. Amb tot, tenen clar que la producció de formatges no és el seu objectiu prioritari. "No som formatgers ni pretenem ser-ho." Sí que, a banda de dels tasts que ja fan per a grups, oferiran l'opció de comprar una experiència per participar en l'elaboració del formatge al seu obrador.

### Una festa major amb públic, sobretot, local

**Gualba** La festa major d'hivern de Gualba, que es va celebrar des de divendres passat i fins diumenge, va atreure, sobretot, públic local. Malgrat la pandèmia, no va tenir cancel·lacions, però les quarantenes van fer baixar el nombre d'assistents a les activitats familiars. La festa també va servir d'aparador per a la música local, a la qual se li va dedicar un concert divendres a la nit. També hi va haver una caminada popular. **P.P.**



AJUNTAMENT DE GUALBA

## Més de 600 clients participen en el sorteig de la campanya de comerç a Montornès

### Montornès del Vallès

#### EL 9 NOU

Un total de 623 clients han participat en el sorteig de vals de compra moneder organitzat per la Unió de Botiguers i l'Ajuntament de Montornès en el marc de la campanya Montornès Som Comerç, que té l'objectiu d'incentivar la compra en el comerç de proximitat i posar-

lo en valor davant les noves formes de compra sorgides arran de la covid.

L'app Som Comerç i la targeta moneder que duu associada permeten acumular descomptes i promocions. Del 13 de desembre al 5 de gener es van generar 965 operacions amb un import econòmic de 49.141 euros. S'han repartit premis per valor de 15.000 euros.