

El formatge de cabra que cuida el paisatge de Gaüses

Pasturabosc, el projecte de Judit Nadal i Joan Martí, ofereix un producte ecològic i artesanal amb la llet d'un ramat que pastura camps i boscos propers, i que en només cinc anys ja ha rebut les primeres distincions de qualitat

Un ramat de 92 cabres surten un dia de desembre a primera hora del matí del petit veïnat de Gaüses, a Vilopriu. Trenta es queden al tancat perquè són les futures mares. S'alimentaran, criaran, tindran llet i d'aquesta en naixeran formatges i iogurts. Judit Nadal i Joan Martí, les dues ànimes del projecte, gestionen els camps o boscos on han de pasturar. La tria respon a l'aliment que escullen perquè tinguin una bona llet i a la voluntat de gestió de l'entorn on pasturen. L'agricultura que practiquen està marcada per la producció ecològica. És a dir, la sembra directa, la rotació de cultius, les pastures racionals i el maneig de les terres amb el ramat. Per aquest dia escullen un dels seus boscos que «ja està molt pasturat i el que fem és concentrar-ho molt més donant-los menjar perquè caguin i pixin allà, salivin el poc que hi ha, i canviïn una mica l'estructura de la vegetació, perquè sigui més palatable per a elles i en un futur allò sigui més menjable». L'objectiu: aconseguir portar-hi molta matèria orgànica perquè «així tindràs un bosc més bo i més nutritiu». Al matí han fet un tancat amb fils elèctrics, el pastor ara les hi porta i les recollirà abans d'acabar el dia. Tenen en projecte incorporar nova tecnologia que els permetrà marcar la superfície a distància i controlar les cabres a través d'uns collars. La seva tasca és un exemple de la capacitat de gestió que es pot fer amb els animals. Cada dia pasturen tenint en compte les necessitats dels animals i dels terrenys d'on mengen. Pasturen en boscos i també en camps creant un mosaic al paisatge que permet moure's amb més facilitat. Tot plegat ajuda a mantenir-ho en bones condicions i a reduir el risc d'incendi. Nadal constata que «posant animals no evites que hi hagi un foc, però sí que evites que aquest foc es propagui o sigui més gros». El projecte de Judit Nadal i Joan Martí neix el 2012, amb una trentena d'animals. Ella és geòloga de professió. Després d'anys al món de la construcció, i d'un any ensenyant en una escola, decideix amb ell, la seva parella, iniciar un projecte on resideixen, a Gaüses. Un projecte que uneix natura, gestió de paisatge, dels incendis i gastronomia. Són un dels embrions de Ramats de Foc, ramaders que pasturen boscos en zones estratègiques que defineixen els Bombers i altres espais naturals que no ho són per ajudar en la prevenció d'incendis. En el seu cas, tot i que Vilopriu té un llarg historial d'incendis, avui no té cap zona marcada pels Bombers com a estratègica. Continuen contribuint en la prevenció, l'única diferència és que si no estan dins les zones marcades no poden optar a determinades ajudes de la Generalitat. Però formen part dels qui engegaran la iniciativa al Baix Empordà i continuen dins de Ramats de Foc. Nadal explica que «el que fem és continuar pasturant el bosc on ens va bé per portar els animals i alhora prevenir els incendis al voltant de casa nostra. Hem recuperat molts camps abandonats, al final has de fer un paisatge mosaic perquè és més fàcil intervenir per totes bandes» i remarca: «Doncs això ho fan les cabres i potser no es veu un rendiment econòmic directe, però és un rendiment mediambiental». La iniciativa dels primers pastors de Ramats de Foc va avançar creant una cadena per vincular tots els agents implicats com ramaders i carnisers. La família de Gaüses va vendre cabrits durant un temps, però finalment el 2020 van decidir engegar l'elaboració de formatges. Un ramat d'un centenar de cabres de Sevilla de la raça Florida van creuar Espanya en plena pandèmia cap a Gaüses. Havien de ser fortes i tenir bona llet. «Vam buscar una raça de cabra lletera que també fos rústica, prou bona per poder pasturar el bosc», explica. Arribaren amb tres mesos el juny de 2020 i el març de 2021 van parir per primera vegada i, per tant, tenien la primera llet per elaborar els primers productes. «A partir d'aquí comences a investigar i provar de fer formatges», afegeix. Els primers productes van ser frescos i recuits. Al ramat de Gaüses totes les cabres pareixen alhora i tenen llet alhora. Això fa que durant uns mesos no hi hagi llet per produir i els permet descansar i organitzar. Treballant amb formatges de llarga maduració poden tenir producte tot

l'any. L'Eixorit i el Socarrimat són formatges de pasta tova de coagulació làctica i escorça florida, però el segon, també cendrada «de manera que a l'hora d'evolucionar ho fan diferent per la presència de la cendra». També elaboren el Gaüc, una pasta tova de coagulació enzimàtica i escorça florida; el Lluert, una pasta premsada de coagulació enzimàtica i escorça natural; el Sanguinyol, pasta tova de coagulació enzimàtica i escorça rentada; com en el cas anterior, l'escorça diferent els fa evolucionar de formes diferents. També tenen el Ceruli, un formatge blau. Cuiden tot el procés perquè «hi fa molt si la llet és de primavera, d'estiu o de tardor, perquè els animals han menjat coses diferents, perquè beuen diferent, perquè estan en un estat de lactació diferent i en funció de l'estat de lactació també el greix és diferent i, per tant, l'has de treballar diferent perquè et surti més o menys igual», relata Judit Nadal. I de tot aquest procés artesanal que Pasturabosc porta a terme en surten uns formatges ecològics de pastor que s'han fet un lloc al mercat i que han començat a rebre els primers reconeixements per la seva qualitat: el iogurt i el formatge Sanguinyol han estat distingits en la 6a edició del Segell de Qualitat Agroalimentària Girona Excel·lent 2025-2026, que impulsa la Diputació de Girona. Un altre dels processos que han hagut de tirar endavant és la venda dels seus productes. Es poden trobar a la botiga que tenen a Gaüses i es distribueixen a establiments diversos de les comarques gironines i també a Barcelona. Colomers, Sant Jordi Desvalls, Girona o la Bisbal d'Empordà són alguns punts propers on es poden trobar, però també a Sabadell o Barcelona. Un grup de productors ha creat una cooperativa de transport agroecològic i això permet a tots els associats tenir a Girona un punt de distribució. D'aquí en surten cap a diferents establiments. Però per a tot aquell que es vol apropar al procés, una visita a les instal·lacions del petit nucli del Baix Empordà permet comprar un formatge amb arrels al paisatge mentre s'observen les cabres d'on ha sorgit la llet o els boscos i prats on han pasturat.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/01/17/formatge-cabra-cuida-paisatge-gauses-125747386.html>