



Presentació

El procés d'elaboració del formatge comporta quallar la llet, ja sigui per via enzimàtica o per via mixta (enzimàtica i àcida amb més o menys predominança d'una o una altra), deixar desuerar més o menys a la cuba segons el formatge que es vol fer, escalfar o no la quallada; premsar, salar, orejar... en funció de la recepta de cada formatge.

Un cop arribat aquest punt, comença un llarg camí cap a la màxima expressió de les característiques sensorials del formatge. Aquest camí comporta complexos processos bioquímics i microbiològics, el punt de partida dels quals és el formatge acabat de fer, però per no desviar-se del camí, el formatge necessita que les condicions externes siguin les adequades; necessita cura i acompanyament.

Aquesta és la feina de l'afinador: cuidar de les condicions externes com temperatura, humitat, aeració, volteig, rentar la crosta o no... En definitiva, vigilar fins que estiguin a punt per al consum perquè proporcionin el màxim plaer sensorial al consumidor.

Sobre aquesta professió, que necessita coneixement tècnic sobre el formatge, però també risc per la quantitat de material immobilitzat, i paciència a causa de la lentitud del procés, tractarà la jornada tècnica d'enguany.

Organització



Ajuntament de la Seu d'Urgell

Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca i Alimentació

Col·laboració



UNIVERSITAT POLITÈCNICA
DE CATALUNYA

Programa

17.00 h Presentació de la Jornada

Il·lm. Sr. Albert Batalla i Siscart, alcalde de La Seu d'Urgell.

17.10 h El procés de maduració dels formatges

Sra. Roser Romero del Castillo, professora d'Indústries Làcties de la UPC.

17.30 h La professió d'afinador a Espanya

Sr. Jesús Pombo, director de Poncelet de Madrid.

18.00 h La professió d'afinador a França

Sr. François Bourgon, maître affineur de Xavier de Toulouse.

18.20 h L'afinador o madurador de formatges a Catalunya

Sr. Eugeni Celery, propietari de la botiga de formatges Ca l'Eugene de La Seu d'Urgell.

18.40 h Entre el formatger i la botiga: el paper dels distribuïdors-afinadors

Srs. Xavier Bordetas i Francesc Portet, de Caseus Afinadors.

19.00 h Pausa

19.30 h Taula Rodona

Moderadora: Sra. Roser Romero del Castillo, professora d'Indústries Làcties de la UPC.

20.00 h Cloenda de la Jornada

Sr. Jaume Sió, subdirector general de Transferència i Innovació Agroalimentària del DARP.

Lloc de realització

Centre Cultural Les Monges
Plaça de les Monges, 2
25700 LA SEU D'URGELL

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de: Escola Agrària del Pirineu (Tel.: 973 352 358 – A/e: amalia.sanz@gencat.cat).

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat:

www.ruralcat.net/preinscripcionspatt

