

Mantequilla de L'Alt Urgell y la Cerdanya

Fruto del desarrollo de una próspera ganadería vacuna

☛ CARLOS GONZÁLEZ DEL PIE. PERIODISTA.

Las comarcas catalanas de L'Alt Urgell y la Cerdanya están ubicadas en el noroeste de la provincia de Lleida, limitando al norte con Andorra y Francia y al este con la provincia de Girona. Ambas se sitúan en plenos Pirineos.

L'Alt Urgell se extiende de forma más o menos alargada en sentido norte-sur, a ambos lados del río Segre, el cual atraviesa perpendicularmente numerosas subcordilleras montañosas y forma gran cantidad de pequeños valles. La vegetación es de tipo submediterráneo, pero cambia a subalpina y alpina a medida que aumenta la altura. Su clima es de tipo mediterráneo, pero muy modificado por la altura. La pluviosidad es relativamente reducida. La capital de la comarca es la Seo de Urgell.

La Cerdanya, situada al este de la anterior, tiene unas características físicas relativamente similares. Es una zona de depresión física a causa de un hundimiento tectónico. Se extiende desde el collado de la Perxa, a 1.477 m de altitud, hasta el congosto de Martinet, a 950 m. El río Segre tiene en ella su curso alto. El clima es de montaña con características mediterráneas. Es una región histórica que hoy está repartida entre Francia, la parte oriental, y España, la occidental, entre las provincias de Lleida y Girona. Puigcerdá es el principal núcleo urbano.

Ambas comarcas, por las características geográficas citadas, tienen amplias extensiones de prados, generalmente en el fondo de los valles, lo que ha permitido el desarrollo de una próspera ganadería vacuna. Con su leche se elabora la Mantequilla de L'Alt Urgell y la Cerdanya, que tiene Denominación de Calidad desde que, en noviembre de 1992, fuera aprobada su normativa por la Generalitat de Catalunya.

Dicho producto se fabrica a partir de nata de leche pasteurizada y fermentos lácticos, no autorizándose ningún tipo de colorante. La citada nata se obtiene por descremado centrífugo de la leche, lo que



proporciona un porcentaje entre un 35 y un 40% de materia grasa. Dicha nata se pasteuriza a 90-95 °C en unos aparatos del mismo tipo de los empleados para pasteurizar la leche de consumo directo. A continuación se desodoriza la nata en un desgasificador para eliminar los malos olores eventuales y, a renglón seguido, se enfría.

Tras esta operación se adicionan los fermentos lácticos y se sigue la fase de maduración en cubas, entre 12 y 16 grados de temperatura, y por un periodo que oscila entre las doce y dieciocho horas. Esta maduración aporta a la mantequilla la acidez necesaria y el aroma particular.

La nata así madurada se somete entonces al batido, bien en mantequeras clásicas o continuas. Esta operación consiste en agitar la nata con la suficiente violencia como para que forme una espuma en la que se agrupan los glóbulos grasos que se aglomeran para constituir los granos de mantequilla. Estos deberán ser regulares y homogéneos.

Los granos, tras aumentar poco a poco de tamaño, se irán separando de la fase acuosa, el suero, que se elimina mediante trasiego. Entonces se lava la mantequilla con agua fría y después se prensa para

conferirle homogeneidad y reducir, al propio tiempo, su contenido en agua hasta el máximo autorizado, que es del 16%.

Finalmente, máquinas automáticas envasan la mantequilla en los tamaños y formas deseadas, sin contacto manual alguno.

El resultado es un producto natural, de gran calidad, y cuya composición es de alrededor de un 82% de materia grasa, un 16% de agua y entre un 1 y 2% de elementos solubles o insolubilizados procedentes de la leche originaria.

Según la estación del año, y en consecuencia la calidad de los pastos que ingieren las vacas, la mantequilla tendrá más o menos color y podrá variar en cuanto a la dureza y consistencia de la masa, pero son factores ambos que apenas inciden en las características organolépticas del producto.

La mantequilla de L'Alt Urgell y la Cerdanya se comercializa en diversos tamaños, pero con un peso igual o superior a los 15 gr netos, como mínimo. Se envuelve, para su conservación idónea, en papel metalizado y sulfurizado. En la etiqueta figura el nombre y logotipo de la Denominación, con la marca Q de calidad, además de las especificaciones sobre el producto que exige la legislación al respecto. ■