

# Artesans de l'Abel. L'aprenent dels 5 Sentits

Avui tornem a estar amb l'Abel Carbonell, gerent d'Artesans de l'abel i parlarem una mica de tots els seus productes però especialment dels formatges.

## Si volem comprar un bon formatge que hem de fer?

Primer de tot, hem de saber que els formatges son tot un món, i tenir molt clar com ens agraden. Penseu que si tastem 100 formatges tots seran diferents amb els seus matisos, textures, intensitats, etc. Tots sabem si ens agraden suaus o forts i a partir d'aquí podem escollir. Després si el podem tastar millor que millor però penseu que un formatge pot variar el seu sabor per moltes circumstàncies (temperatura, humitat) i penseu que un formatge va madurant cada dia.

## És veritat que una dona en estat no pot menjar formatge?

No és del tot cert, el que passa el que dins els formatges hem de diferenciar entre llet crua i llet pasteuritzada. Una dona en estat no pot menjar formatge amb llet crua en canvi sí pot menjar qualsevol que ha estat pasteuritzat. En contrapartida cal dir que els nens tots podem menjar formatges tant amb llet crua com amb llet pasteuritzada, és una cosa que mots cops també ens pregunten.

## Quins formatges teniu a casa vostra?

Nosaltres tenim 3 formatges d'ovella, l' "AVITON" un formatge de barra madurat amb una maduració llarga, el "SENSENOM" un formatge de maduració mitjà i el FORMATGE DE L'ABEL un formatge de drap o tovalló amb sabor i uns matisos molt diferents. Pel que fa a el formatge de cabra tenim el "YAYA MARIA" un barra de maduració llarga, el "FORMATGE DEL DIDI", un formatge de tovalló com el d'ovella espectacular i el "NINO NONI" un formatge de maduració mitja. Tots formatges amb llet pasteuritzada.

## Però jo he tastat més formatges amb vosaltres es correcte?

Si. És correcte. Tenim uns col·laboradors que ens fan formatges diferents, com el de vaca amb llet crua de Menorca, el formatge de cabra amb llet crua, el formatge cendrat d'ovella i el formatges de cabra amb gustos com trufa, pebre negre, pebre vermell, taronja, amb oli romani, farigola, etc.

## Cóm hem de menjar el formatge?

Sempre a temperatura ambient i si volem fer una taula de formatges, sempre començar pel més suau o



que no portin espècies i anar pujant fins a arribar els més curats o vells. Quan fem els nostres maridatges, expliquem com menjar els formatges. Hi ha moltes característiques que ara no podem explicar. Això només es fa "in situ" en el moment per obtenir el màxim sabor i gaudir.

## Quina seria la selecció per poder fer una bona taula de formatges per aquestes festes?

Si sou formatgers, jo faria una taula amb dos formatges d'ovella (AVITON I EL FORMATGE DEL ABEL) dos formatges de cabra (YAYA MARIA, I EL FORMATGE DEL DIDI), un formatge de vaca amb llet crua i dos formatges amb herbes o pebre.

Si no sou tant formatgers jo faria una taula variada d'embotits i formatges amb un bull blanc o negre, una

llonganissa artesana, un llonganís, algun fuet amb sabors diferents i aleshores un formatge d'ovella SENSENOM un formatge de cabra EL NINONONI i un mes suau UN SEMI CURAT.

## Tot això amb un cava brut nature d'artesans de l'Abel

Ara toca gaudir del millor plaer del món. Menjar bé i bo crec que amb l'any que estem passant tots ens mereixem alguna cosa millor.

Moltes gràcies Abel! Tornarem a parlar amb tu un altre dia.

**Recordeu que artesans de l'Abel us porta els embotits i formatges a casa de manera gratuïta amb una comanda superior a 50 euros. Preparen lots de Nadal per empreses i particulars.**

Qualsevol dubte que teniu podeu contactar amb nosaltres i us atendrem.



**Embotits Artesans**  
de la Garrotxa al Maresme

**Embotits i formatges casolans**  
L'aprenent dels 5 sentits



**1 er Premi a la millor llonganissa. Concurs gastronòmic Fira Porc i Cervesa Manlleu 2016.**

Vine a tastar els nostres productes en els millors mercats i fires de Catalunya

Si voleu que vinguem contacteu amb nosaltres. Tallers, events, maridatges a col·lectius i particulars, Dona't un plaer i repetiràs!

Servei a domicili: [artisansdelabel@gmail.com](mailto:artisansdelabel@gmail.com)  
[info@artisansdelabel.com](mailto:info@artisansdelabel.com) · [www.artisansdelabel.com](http://www.artisansdelabel.com)

