

# 2

El gust dels Aliments de les Illes Balears

## El formatge Mahón -Menorca

UNITAT  
DIDÀCTICA



# **El gust dels Aliments de les Illes Balears**

## **El formatge Mahón-Menorca**

### **Índex**

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| Història del formatge Mahón-Menorca              | 3     |
| Tipus de formatge Mahón-Menorca                  | 4     |
| Varietats de formatge Mahón-Menorca              | 5     |
| Procés d'elaboració                              | 6 i 7 |
| La denominació d'origen protegida Mahón –Menorca | 8 i 9 |
| El formatge Mahón-Menorca: nutrició i salut      | 10    |
| Consells                                         | 11    |
| Full de tast                                     | 12    |
| El formatge Mahón-Menorca i la gastronomia       | 13    |
| Per treballar després                            | 14    |
| Activitats en grup                               | 15    |
| Notes de l'alumnat                               | 16    |

# Història del Formatge Mahón-Menorca

El formatge és i ha estat un producte emblemàtic a l'illa de Menorca.

El formatge ja es coneixia a l'illa de Menorca 2000 anys aC, tal com suggereixen algunes restes de ceràmica que possiblement eren utensilis emprats per elaborar aquest aliment. Hi ha documents que constaten que en el segle V els habitants de l'illa ja s'alimentaven de llet i de formatge, i que devers el segle XIII s'hi produïen en quantitats importants vins, carns i formatges de bona qualitat, amb els quals es realitzava un intens i productiu comerç exterior.

Durant el període de dominació britànica es va donar un nou impuls a la comercialització del formatge i se n'exportava molt, que sortia normalment del port de Maó. Aquest fet va fer que en els llocs de destinació es conegués com a formatge "de Mahón", encara que bona part havia estat elaborat en altres localitats menorquines.



3



A mitjan segle XIX, els maduradors de formatge es dedicaven a recollir formatges tendres dels llocs de l'illa i a madurar-los en condicions controlades. Avui en dia hi ha un augment de la producció, cosa que ha afavorit la venda i l'exportació a més de 30 països arreu del món, principalment a EUA.

En aquests darrers 30 anys han aparegut centres d'elaboració i de maduració que han incorporat noves tecnologies i que han respectat el màxim possible l'ancestral procés artesà. La seva elevada capacitat ha generat un augment de la producció, cosa que ha obligat a potenciar el mercat de vendes.

## Tipus de formatge Mahón-Menorca

Formatge de pasta premsada, de forma paral·lelepípedica, amb arestes arrodonides, fet amb llet de vaca, elaborat i madurat a Menorca seguint la tradició i les normatives del Reglament de la denominació d'origen protegida (DOP).

Se'n distingeixen de dos tipus:

- **Mahón-Menorca:** quan la llet és sotmesa a algun tractament de conservació (refrigeració o pasteurització).
- **Mahón-Menorca artesà:** fet amb llet acabada de muntar i que no és sotmesa a cap tipus de tractament de conservació, per tant s'elabora a la pròpia explotació ramadera i no es pot transportar la llet d'una altra finca.

Segons el temps de maduració es classifica en semicurat, si el temps de maduració és inferior a 150 dies, curat, si és superior als 5 mesos.



### Varietats de formatge Mahón-Menorca



**TENDRE**  
De 21 a 60 dies



**SEMICURAT**  
De 2 a 5 mesos



**CURAT**  
Més de 5 mesos

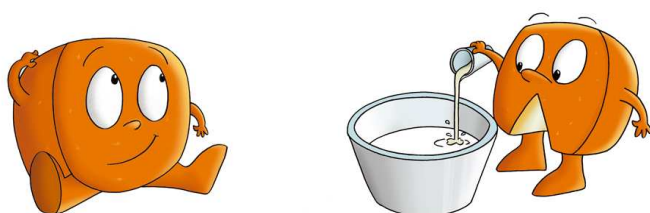
Tendre de 21 a 60 dies: Suau. El seu color és blanc groguenc, amb una crosta poc desenvolupada, tou i elàstic. D'aromes làcties amb lleu record de mantega i un toc lleugerament àcid característic del Maó-Menorca

Semicurat de 2 a 5 mesos: Característic i inconfusible. La crosta és de color carabassa; si és artesà, és marró. De pasta ferma i tall fàcil, de color ivori groguenc, posseeix un nombre variable d'ulls de mida petita, repartits de forma irregular. Amb aromes i gust lactis més evolucionats, amb certes reminiscències de mantega i de fruita seca torrada (avellanes), de persistència bucal mitjana, ha desenvolupat el bouquet típic del Maó-Menorca.

Curat de més de 5 mesos: Una delícia per als amants del formatge. La seva textura és més ferma i dura, és menys elàstic i, en estats avançats de curació, és trencadís i es formen escates en tallar-lo. Les aromes i el gust són molt evolucionats, complexos i intensos, amb una persistència bucal llarga. Suggereix records de fusta envellida, cuir adobat o cava de maduració; sol aparèixer la sensació picant.

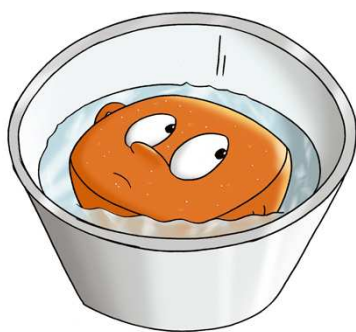
## Procés d'elaboració del formatge Mahón-Menorca

1



La llet es coagula per l'adició d'un producte (quall). Es formen la **quallada** (part sòlida que es queda a baix) i el **xerigot** (part líquida que queda a dalt). Amb un instrument especial (**lira**), es romp la quallada en trossos petits com un pèsol.

4



S'introdueixen les peces dins una solució d'aigua i sal durant un màxim de 48 hores.

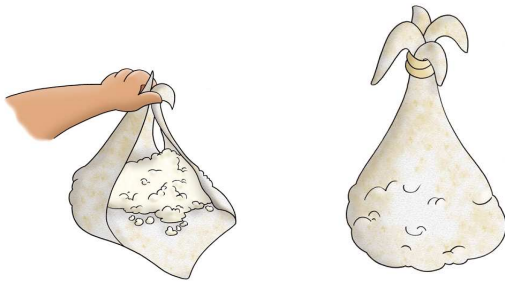
5



Les peces es posen damunt canyissos i s'oregen durant 1 setmana.

## El formatge Mahón-Menorca

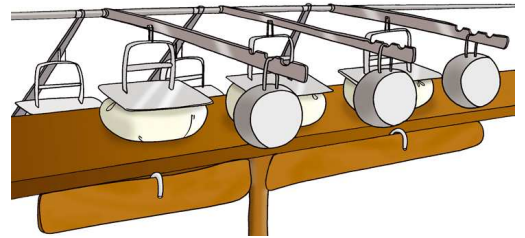
2



En el formatge artesà, es posa la quallada dins uns trossos de roba (**fogassers**). Se n'adjunten els quatre caires amb un **lligam** i es fa pressió; així s'elimina el xerigot i es dona forma a la peça de manera totalment manual, segons la pràctica tradicional de segles enrere.

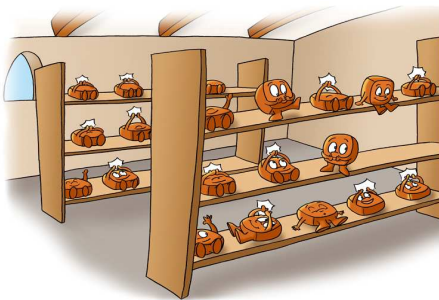
En el formatge no artesà, el fogasser es posa dins un motllo.

3



Les fogasses es posen en premses, que les compacten i n'eliminen la resta de xerigot.

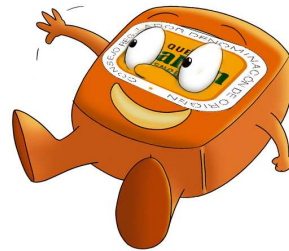
6



Es duen a cambres de maduració, on estaran el temps adequat segons el tipus de formatge que vulguem obtenir.

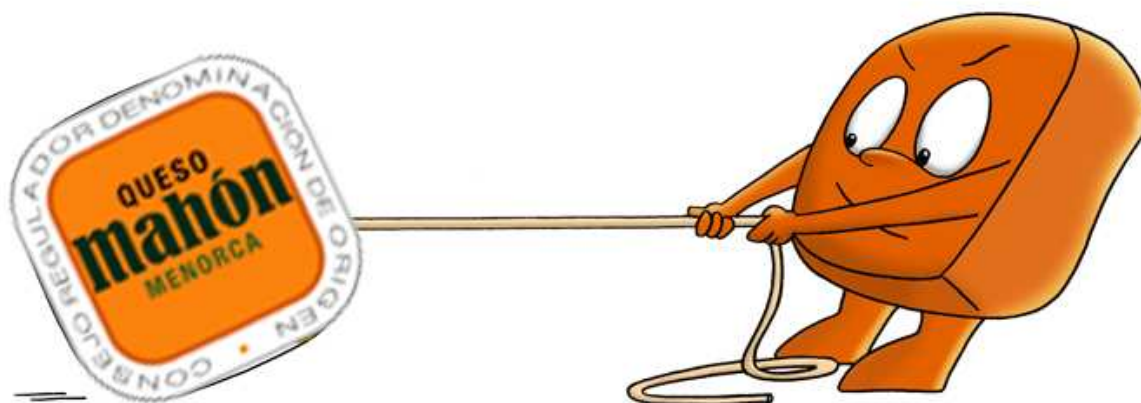
Durant tot el temps es cuida cada una de les peces, que es voltegen periòdicament, es netegen i s'unta la cotna del formatge amb oli d'oliva, o oli amb pebre vermell, que li dona el color ataronjat. Amb la maduració adquireix el seu bouquet característic.

7



Per acabar, es duu a terme un control de la qualitat del Consell Regulador, s'etiqueta i es posa la contraetiqueta numerada.

## Denominació d'origen protegida Mahón-Menorca

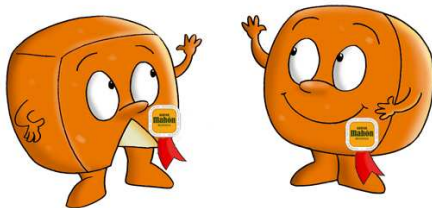


El formatge amb el distintiu de qualitat **denominació d'origen protegida** és un formatge de pasta premsada, de forma paral·lelepèdica i d'arestes arrodonides elaborat i madurat exclusivament a Menorca, segons la tradició i la normativa recollida en el Reglament de la DOP.

L'excel·lent qualitat del formatge i les seves característiques ben definides fan que des de 1985 gaudeixi de la **denominació d'origen protegida** (DOP) Mahón-Menorca.

## Denominació d'origen protegida Mahón-Menorca

Posteriorment, l'any 1998 s'incorporà la paraula Menorca al formatge emparat per la DOP, el qual passà a anomenar-se Mahón-Menorca.

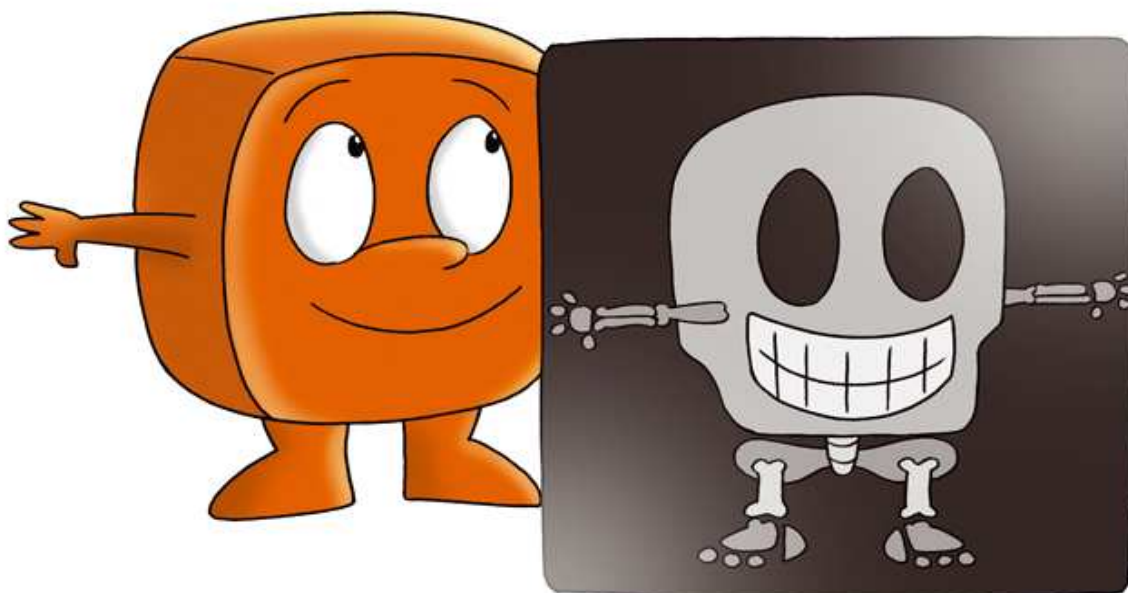


El formatge emparat per la DOP du una contraetiqueta numerada, que garanteix que el formatge és un autèntic Mahón-Menorca i no es tracta d'una imitació

A més ha de dur el logotip europeu de D.O.P. Aquest distintiu significa que les vaques, la llet, el formatjat i la maduració, es exclusiu de l'Illa de Menorca..



## Formatge Mahón-Menorca: nutrició i salut



- És un aliment ric en proteïnes (25%), d'alt valor biològic i de molt bona digestibilitat.
- Les aportacions d'elements minerals són importants, principalment de calci i fòsfor .
- Té un alt contingut en greix, de l'ordre del 30%, que li dóna un elevat valor energètic.
- Aporta quantitats substancials de vitamines A i B.

### Consells

No hem de comprar formatge en quantitats majors de les que puguem consumir en un temps raonable; és a dir, és millor comprar-ne només una peça o un tros.

L'aspecte exterior ha de ser sa i agradable. La cotna pot ser natural i greixosa amb estries del fogasser, o llisa i amb un recobriment ataronjat.

Per mantenir en un estat òptim una peça artesana podem untar la seva cotna amb oli d'oliva i netejar els fongs superficials.

Els millors llocs per conservar el formatge són rebosts o soterranis on hi hagi ventilació. Si no disposam d'algun d'aquests espais, el lloc més adequat és el frigorífic. Si l'hi conservam es recomana treure'n el formatge mitja hora abans de consumir-lo.

No s'han de mesclar trossos de diferents formatges dins un mateix recipient.



## Full de tast



| Atribut |        | Descriptor                                                  | Mostra A | Mostra B |
|---------|--------|-------------------------------------------------------------|----------|----------|
| Color   |        | Blanc, blanc groguenc, blanc-os, blanc arena, crema, groc.. |          |          |
| Ulls    | Nombre | Cap, pocs, molts                                            |          |          |
|         | Mida   | Cap d'agulla, gra d'arròs, lletia pèsol                     |          |          |

Compara les dues mostres i anota en el requadre la lletra de la mostra que té l'atribut proposat amb una major intensitat (A/B):

|                |             |  |             |
|----------------|-------------|--|-------------|
| <b>Aroma</b>   | Intensitat  |  |             |
| <b>Textura</b> | Fermesa     |  | Elasticitat |
|                | Friabilitat |  | Adhesivitat |
| <b>Sabor</b>   | Àcid        |  | Salat       |
|                | Amarg       |  | Dolç        |

Valora globalment el sabor de cada tipus de formatge (escala de preferència):

Mostra **A**

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

 Mostra **B**

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

# El formatge Mahón-Menorca i la gastronomia

### Receptes:

#### **Pa amb oli formatge Mahón-Menorca**

Pa pagès amb tomàtiga. Se li dóna el punt de sal, es rega amb abundant oli d'oliva verge i, damunt el formatge Mahón-Menorca, s'hi posen unes olives trencades o unes tàperes.

#### **“Jaleo”**

Untam un bon tros de formatge Mahón-Menorca de confitura del gust que més ens agradi.

#### **Escalopines de formatge Mahón-Menorca**

Es col·loquen una llesca de cuixot dolç i una altra de formatge. S'untan amb una pel·lícula fina de confitura i es repeteix l'operació fins que es forma un panet. Es passa per ou i pa ratllat i es fregeix amb oli d'oliva.

### Ingredients:

Pa  
Oli d'oliva verge  
Tomàtiga  
Sal  
Olives o tàperes  
Formatge Mahón-Menorca

Formatge Mahón-Menorca  
Confitura

Per a 4 persones  
200 g de cuixot dolç  
150 g de formatge Mahón-Menorca madurat  
Pa rallat  
2 ous batuts  
Confitures de fruites vermelles  
Oli d'oliva



## Per treballar després

Vertader / fals

El formatge Mahón- Menorca és del tipus de pasta premsada

☐

Hi ha dos tipus de formatge Mahón-Menorca emparats per la **denominació d'origen protegida**

☐

El formatge Mahón-Menorca és un formatge fet amb llet de cabra.

☐

La part que queda líquida després de quallar la llet es diu xerigot

☐

El formatge Mahón Menorca Artesà ha de dur la paraula Artesà a l'etiqueta comercial.

☐

Tots els formatges amb la denominació d'origen Mahón-Menorca es fan al terme de Maó.

☐

Com podem saber que és un autèntic formatge Mahón-Menorca?

-----

Què és un fogasser?

-----

## Activitats en grup

1. Fer una sortida al mercat i cercar diferents tipus de formatge Mahón-Menorca comprovant si duen la contraetiqueta del Consell Regulador:
  - Segons el temps de maduració (tendre, semicurat, curat)
  - Segons el tipus de llet (Mahón, Mahón Artesà)
2. Elaborar un mural dedicat a l'elaboració del formatge Mahón-Menorca.
3. Elaborar un receptari amb receptes que tinguin el formatge Mahón-Menorca, com a ingredient.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Notes de l'élève

[illegible]

UNITATS DIDÀCTIQUES

**El gust dels Aliments de les Illes Balears**

## **2. El formatge Mahón-Menorca**

UNITATS DIDÀCTIQUES

**El gust dels Aliments de les Illes Balears**

## 2. El formatge Mahón-Menorca

