

Història del formatge Mahón-Menorca

El formatge és un producte emblemàtic a Menorca, que ja es coneixia a l'illa l'any 2000 aC.

Durant el període de dominació britànica s'exportava molt de formatge que normalment sortia del port de Maó. Això va fer que es conegués com a formatge "de Mahón",



encara que una bona part havia estat elaborat en altres localitats de Menorca.

En els darrers 30 anys han aparegut centres d'elaboració i de maduració que han incorporat noves tecnologies i que han respectat al màxim el procés artesà.

La denominació d'origen Mahón-Menorca

El formatge Mahón-Menorca és un formatge de pasta prensada, de forma paral·lelepípedica, amb arestes arrodonides, fet amb llet de vaca, elaborat i madurat a Menorca seguint la tradició i les normes de la denominació d'origen (segell de qualitat alimentària).

L'excel·lent qualitat del formatge fa que des de 1985 gaudeixi de la DO.

El formatge amb DO duu una etiqueta i una contra-etiqueta, un precinte o un distintiu del Consell Regulador.



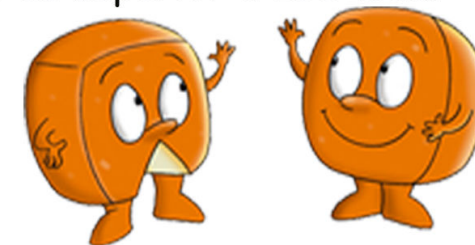
Tipus de formatge Mahón-Menorca

Se'n distingeixen dos tipus:

- Mahón-Menorca: fet amb llet sotmesa a algun tractament de conservació (refrigeració o pasteurització).
- Mahón-Menorca artesà: fet amb llet acabada de muntar i que no ha estat sotmesa a cap tipus de tractament de conservació.

Segons el temps de maduració, es classifica en:

- Semimadurat, si la maduració és inferior a 150 dies.
- Madurat, si la maduració és superior a 150 dies.



Nutrició i salut



El formatge Mahón-Menorca és un aliment ric en proteïnes i de molt bona digestibilitat.

Té un alt contingut en greix que li dona un elevat valor energètic. Ens aporta calci, fòsfor, magnesi i vitamines.

Procés d'elaboració del formatge Mahón-Menorca

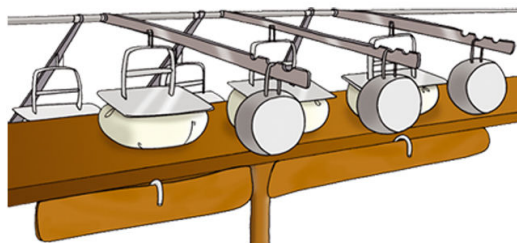
1. La llet crua es coagula amb un producte (quall). Es formen la quallada (part sòlida que es queda a baix) i el xerigot (part líquida que queda a dalt).

Amb un instrument especial (lira), es romp la quallada en trossos petits com un pèsol.

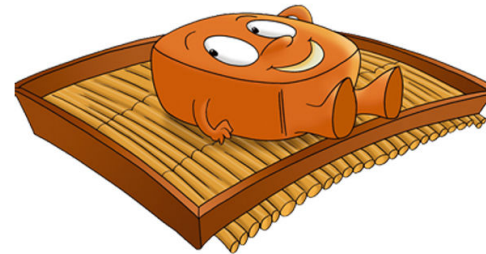
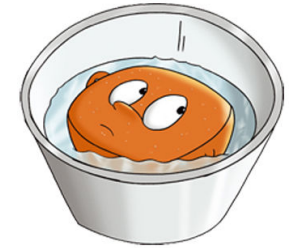


2. En el formatge artesà, es posa la quallada dins uns trossos de roba (fogassers). Se n'ajunten els quatre caires amb un lligam i es fa pressió; així s'elimina el xerigot i es dona forma a la peça. En el formatge no artesà, el fogasser es posa dins un motlle.

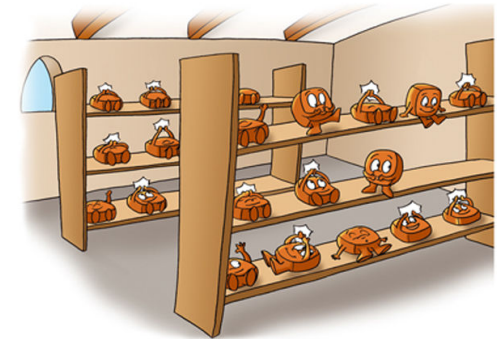
3. Les fogasses es posen en premses que les compacten i eliminen la resta de xerigot.



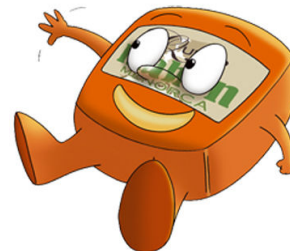
4. S'introdueixen les peces dins una solució d'aigua i sal durant un màxim de 48 h.



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



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



7. Per acabar, es duu a terme un control de qualitat i de l'etiquetatge.