

# LA REVISTA DE L'ESQUELLA

-Tardor-



## L'ESQUELLA

- LLETERIA DE LA CERDANYA -

### SABIES PER QUÈ... AQUESTA ÉS UNA ZONA LLETERA?

A principis del segle XX, quan la fil·loxera va devastar la vinya, principal conreu d'aquestes comarques de muntanya juntament amb el cereal, va suposar una sèria crisi econòmica a la zona ja que aquest cultiu generava majoritàriament els ingressos agrícoles a les cases de pagès.



És en aquest període quan l'empenta de Josep de Zulueta, advocat de vocació i coneixedor del món rural, va impulsar un nou model econòmic a l'Urgellet basat en la producció làctia, la idea era exportar el sistema de producció lletera suís. És així com l'arribada de les primeres vaques frisones, la conversió dels prats de cultiu en prats de pastura i l'associacionisme agrari va generar un context favorable per a la creació de la Sociedad Cooperativa de Lechería, l'actual Cooperativa del Cadí i cal destacar que la cooperativa lletera més antiga de l'Estat, l'any 1915.

Anys més tard, pels volts del 1935, els socis integrants d'una cooperativa existent a Bellver van decidir unir-se a la Cooperativa del Cadí, augmentant així el nombre d'aportadors i els volum de llet transformada.



### SOSTENIBILITAT EL PETIT COMERÇ

Avui dia molts petits comerços s'han vist substituïts per grans empreses que venen a grans quantitats, i sovint a preus més econòmics, però amb la contra d'una gran distància entre productors i consumidors, un menor tracte entre persones i una producció més econòmica, que no sempre és sinònim de més qualitat.

I aquí és on entrem nosaltres! El nostre projecte familiar busca la proximitat entre productors i consumidors, el contacte entre persones, la transparència i la qualitat dels productes que oferim. El comerç local és vital, ja que a través d'ells es consolida una societat amb uns principis econòmics i socials, defensors de les tradicions i de la nostra manera de ser.

Vols rebre aquesta mini-revista  
trimestralment al teu correu electrònic?  
Escaneja el codi QR i subscriu-te!!!



## DESCOBRIR Cerdanya ELS ESTERRAGALLS

Aquest racó de la comarca té un gran valor geològic, històric i estètic. Els esterragalls d'All són unes formacions fetes per materials rocosos, poc cohesionats, de color daurat. Aquestes erosions es van formar fa 11 milions d'anys, degut a un conjunt de sediments dipositats per un antecedent del actual riu Duran. Aquest riu erosionava i anava transportant materials des de la muntanya fins la fossa de la Cerdanya la qual, amb el temps, es va anar enfonsant per virtut del moviment de la falla del Segre formant els actuals ventalls.

Distància aproximada: 1 Km

Temps total aproximat: 30 minuts (tota la volta)

Dificultat: baixa

A la pàgina web [www.wikiloc.com](http://www.wikiloc.com) podeu trobar el track i la informació detallada d'aquesta excursió. Us recomanem aquesta pàgina ja que és un recurs super útil per descobrir la muntanya!

### LA RECEPTE

#### CHEESECAKE SALAT / PASTÍS DE FORMATGE SALAT

##### Ingredients:

- 3 ous mitjans
- 200 grams de formatge d'untar Làctics L'Esquella
- 100 grams de mató Làctics L'Esquella
- 20 grams d'un formatge, de la Cerdanya, curat de cabra, ratllat
- 1 ceba petita
- 1 pebrot
- 25 grams de farina d'arròs
- Unes quantes fulles d'alfàbrega fresca
- Pebre negre mòlt
- Oli d'oliva verge extra



Tallem el pebrot i la ceba en juliana i ho posem en una paella, tapada, amb una miqueta d'oli, a foc baix, fins que s'hagi estovat una mica (uns 10 minuts). Ho retirem del foc i ho deixem tapat mentre preparem la resta de la recepta.

Encenem el forn a 180°, a dalt i a baix. Posem en un bol, el formatge crema i el mató i ho barregem bé. Hi afegim el formatge ratllat, l'ou i la farina mirant que no ens quedi cap grumoll. Al final hi posem l'alfàbrega tallada ben petita i el pebre mòlt. (Això ho podem fer amb un batedor de varetes, amb una batedora de braç o amb qualsevol robot de cuina). Folrem un motlle rodó amb paper de forn i hi aboquem la meitat de la massa. Al damunt hi repartim la meitat del pebrot i la ceba cuita. Hi posem la resta de la massa i al damunt el que ens queda de les verdures.

Ho posem al forn a 180 °, només per sota, i ho deixem coure 45 minuts o fins que vegem que ja ha quallat i està daurada del damunt.

Deixem que es refredi una mica abans de desemmotllar-la. Es serveix tèbia.

Aquesta recepta és de la Glòria, la podeu trobar a instagram @nototsonpostres i a la seva pàgina web [www.nototsonpostres.cat](http://www.nototsonpostres.cat). Si sou dels/de les que us agrada cuinar no us perdeu les seves receptes!