

## Els nou formatges catalans més típics i apetibles

11/02/2021

*Mató, Urgèlia o Serrat són alguns dels formatges catalans més famosos, però s'hi poden trobar més de 250 varietats. Algunes es remunten a l'edat mitjana i d'altres són de creació recent, i totes són exquisides per als paladars més exigents.*

Hi ha més de 250 varietats de formatges catalans, un dels valors gastronòmics en alça del país. L'Alt Urgell, el Montsec o la Garrotxa són territoris ramaders que han vist proliferar formatgeries, en algunes de les quals s'elaboren fins a dotze tipus diferents de formatges. Aquesta abundància ha convertit Catalunya en un dels llocs més rics pel que fa als formatges artesans.



## Quins són els formatges típics de Catalunya que val la pena tastar?

Tot i que només n'hi ha un que tingui denominació d'origen, hi ha formatges artesans catalans per a tots els paladars i alguns han entrat en la llista dels millors formatges del món.

### Brossat

Un dels **formatges típics de la gastronomia catalana és el brossat**, també conegut com a **brull**. És un tipus de formatge fresc que s'assembla al mató, però amb una elaboració diferent. En aquest cas el mató resulta de l'ebullició de la llet (i no pas de la fermentació). No obstant això, legalment no pot considerar-se formatge, perquè es fabrica amb el sèrum residual d'altres elaboracions formatgeres. Actualment, és una varietat molt popular, gràcies a les seves qualitats nutritives i el seu baix contingut en greix.

### Mató

El brossat no és pas l'únic **formatge fresc català**. El **mató** és un altre dels seus clàssics. La seva història es remunta tant en el temps que la recepta apareix en el *Sent Soví*, un llibre medieval de cuina catalana. El mató es produeix a gran part del

país; no obstant això, està molt vinculat al Prepirineu, les comarques del Bages i Osona, el sud del Berguedà i les parts altes del Penedès, l'Anoia i el Vallès. Antigament, s'elaborava amb l'excedent de la llet dels ramats de cabres. Actualment, però, n'hi ha de vaca i ovella. Visualment, el mató és d'un blanc intens i la seva textura és tendre i humida. Molt valorat per elaborar postres o consumir com a snack.

## Recuit o de drap

Una **variant del mató molt popular a Girona és el recuit**, sobretot a l'Empordà, la Selva o el Gironès. Aquesta varietat es fabrica amb llet d'ovella, densa i greixosa, i en resulta una quallada per consumir el mateix dia durant l'**esmorzar, les postres o el berenar**. Una altra varietat és el recuit de drap, molt popular al municipi de Fonteta. Es tracta d'un brossat de cabra, vaca o mescla que s'embolica en un drap amb la finalitat de separar la quallada del sèrum. Es deixa escórrer durant hores perquè adquireixi una consistència gelatinosa i un gust subtil i dolç.

## Formatge blau català

Tot i que la seva història és més curta que el **cabrales o el rocafort, el formatge blau català** ha aconseguit situar-se entre els millors del món en la seva categoria. Tant és així que el formatge blau de cabra de la formatgeria Muntanyola, que pertany a la fundació Ampans, té la medalla d'or dels *World Cheese Awards*, els Oscars dels formatges. És un tipus de formatge blau de maduració lenta (entre dos mesos i tres), amb una crosta delicada i fràgil. L'interior és lleugerament blanc, amb tons de color d'ivori i vetes blaves. Cremós, amb sabor de mantega i un lleuger gust picant al punt de sal, promet una experiència memorable.

## Garrotxa

A la primeria dels anys vuitanta, formatgers del municipi garrotxí de Sant Miquel de Campmajor van recuperar aquest formatge artesà català que gairebé s'havia extingit. **S'elabora amb llet de cabra pasteuritzada i s'envelleix en coves**, cosa que afavoreix el desenvolupament de floridura i en potencia el gust. La maduració oscil·la entre tres setmanes i dos mesos i el resultat és un formatge suau, de crosta tova i lleugerament salat.

## Tupí

El tupí, en realitat, és el nom de l'atuell que, tradicionalment, es feia servir per aprofitar la pasta formatgera o peces curades que no es comercialitzaven. La massa quallada o el formatge curat es trossejaven i s'introduïen al recipient per afegir-hi després anís, aiguardent o rom a la Vall d'Aran. També s'utilitzava llet, sèrum de llet o oli d'oliva. Avui el procés és diferent i té com a resultat un formatge per untar més suau. Se'n poden trobar varietats i tupí de cabra, vaca o ovella, que s'aromatitzen amb olis, cava, aiguardents o ratafia.

## Serrat

Diu el refrany que "el formatge, serrat, i el pa, ullat". Potser per això, **el serrat s'ha convertit en l'emblema del formatge artesà català. Es tracta d'un formatge premsat i compacte** (havia de quedar sense ulls per assegurar-ne una maduració llarga i una bona conservació). S'acostumava a elaborar amb llet d'ovella, però la desaparició progressiva d'aquesta espècie de les muntanyes, substituïda per les vaques, va fer que també s'introduís aquesta varietat. Actualment, es recuperen els ramats d'ovelles al Pirineu i els artesans han tornat a la fórmula original, tant de llet crua com pasteuritzada.

## De l'Alt Urgell i la Cerdanya

**L'únic formatge català amb denominació d'origen és el formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya o Urgèlia**, nom amb què es comercialitza. S'elabora amb llet pasteuritzada de vaca frisona del Pirineu català, a les províncies de Lleida i Girona. És recognoscible per la forma cilíndrica i la crosta natural. L'interior és de color d'ivori i té ulls petits de forma irregular i d'origen mecànic. Quant al gust, és equilibrat i suau.

## D'Atura

**Entre les varietats més joves dels formatges artesans catalans hi ha el formatge d'Atura**. Va ser desenvolupat per l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA) a la fi de la dècada dels vuitanta per reivindicar un formatge català de pasta premsada i no cuita, de llet de vaca, cabra o ovella. És recognoscible per la forma peculiar: dos cons truncats units per la base, única entre els formatges espanyols. La gamma d'Atura és àmplia i es pot trobar en versions semi, tendre o curat que difereixen lleugerament en l'interior (les últimes, més groguenques). La pasta és ferma, compacta i tancada, amb un sabor lleument àcid i equilibrat de sal. Per això funciona en fustes de formatges, salses o amanides.