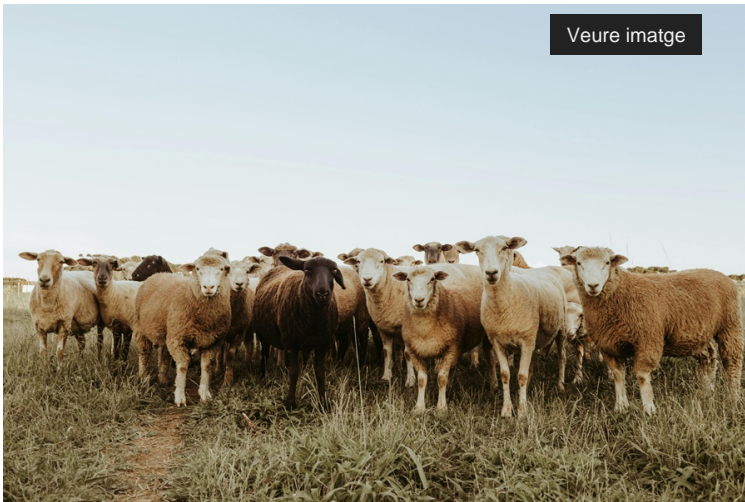


Juny a Catalunya: temps de formatges i carns del pirinenc | 12 mesos, 12 paisatges

29/06/2025



Veure imatge

Al juny, la postal paisatgística del Pirineu Català es vesteix de formatges i carns de pastura. Descobreix els productes i sabors que portarà la ruta transhumància de la Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

Juny, mes de la transhumància: natura i sabor al cor del Pirineu

La transhumància estival mou a milers de ramats a les pastures altes del Pirineu català, on el bestiar s'alimenta de manera natural, això contribueix a conservar l'ecosistema de muntanya i la biodiversitat. Aquesta pràctica mil·lenària també és clau per a l'elaboració de productes locals, com els formatges artesans, els iogurts i la carn de pastura.

Aquest juny, la transhumància no sols mourà les ovelles a la muntanya, sinó que gràcies al projecte "12 mesos, 12 paisatges" de la iniciativa Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025, els gastrònoms es desplaçaran per a degustar els productes i la cuina de muntanya.

Des de la Vall d'Aran fins a l'Alt Empordà: paisatges que alimenten

La diversitat de paisatges del Pirineu català es reflecteix en els seus diferents productes. Cada comarca, amb el seu clima, altitud i tradició, aporta sabors únics a la gastronomia de juny.

És cert que alguns productes són molt locals, però, per exemple, la zona de producció de la vedella amb el segell IGP Vedella dels Pirineus Catalans abasta diversos municipis de les comarques de l'Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, la Cerdanya, la Garrotxa, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Solsonès, Ripollès i la Vall d'Aran.

- **Alt Empordà, Ripollès, Garrotxa.** Algunes especialitats d'aquestes comarques tenen nom propi, com els iogurts de La Fageda, les mongetes de Santa Pau, el formatge serrat d'ovella i el formatge de cabra Garrotxa, les anxoves de l'Escala, el vi amb DO Empordà.

- **Alta Ribagorça, Pallars Sobirà, Pallars Jussà, Alt Urgell, Cerdanya.** En aquestes comarques d'alta muntanya destaca la mantega DOP Cadi, elaborada per la Cooperativa Cadi; el formatge DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya, un formatge intens conegut com a formatge de Tupí, el formatge d'Ossera, formatges de pastor i la mel de muntanya.
- **Berguedà, Solsonès.** En aquestes dues comarques de mitja muntanya pots trobar: lactis d'altura, com els formatges de Formatgeria el Miracle o els iogurts artesans de [Delícies del Berguedà](https://www.deliciesdelbergueda.cat/es) [<https://www.deliciesdelbergueda.cat/es>]; i carns ecològiques amb segell local, com [dpages](https://dpages.cat/es/tienda-online/) [<https://dpages.cat/es/tienda-online/>] i [Salt del Colom](https://saltdelcolom.com/es/carne-de-ternera-ecologica/) [<https://saltdelcolom.com/es/carne-de-ternera-ecologica/>].

Productes estrella del mes: carn i lactis amb sabor a Pirineu

A Caprabo volem acostar-te als sabors del Pirineu català. Aquí tens una selecció de productes que reflecteixen el caràcter del territori.

- [Provedella](https://www.capraboacasa.com/es/search/results/?q=provedella&filter=BRAND_PROVEDELLA&suggestionsf) [https://www.capraboacasa.com/es/search/results/?q=provedella&filter=BRAND_PROVEDELLA&suggestionsf] (vedella de pastura)
- [Iogurts La Fageda](https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059806-alimentacion/2059818-yogures) [<https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059806-alimentacion/2059818-yogures>]
- [Formatges Cadi](https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059698-frescos/2059858-queso-y-membrillo) [<https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059698-frescos/2059858-queso-y-membrillo>]
- [Mató del Pirineu Cadi](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/12735452-queso-mato-del-pirineo-cadi-tarrina-250-g/) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/12735452-queso-mato-del-pirineo-cadi-tarrina-250-g/>]
- [Mantega de l'Alt Urgell i Cerdanya \(DOP\)](https://www.capraboacasa.com/es/search/results/?q=mantequilla&suggestionsFilter=false) [<https://www.capraboacasa.com/es/search/results/?q=mantequilla&suggestionsFilter=false>]
- [Carn ecològica d'Eroski BIO](https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059698-frescos/2059746-carnes-y-aves) [<https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059698-frescos/2059746-carnes-y-aves>]

Receptes amb ànima de muntanya: cuina amb productes del Pirineu

El sabor de l'alta muntanya no sols es pot gaudir en el lloc d'origen, sinó que amb ingredients autèntics del Pirineu, de qualitat, i receptes molt senzilles, també el pots gaudir a casa amb els teus. Aquí van algunes idees fàcils perquè cuinis amb aquest toc de muntanya.

[Fricandó de vedella](/shared/.content/receptes/349-*Fricando-de-vedella?*tk=0) [/shared/.content/receptes/349-*Fricando-de-vedella?*tk=0]

El fricandó és un clàssic de la cuina catalana que agrada a tots. Amb una vedella de Provedella salpebrada, cuinada a foc lent amb bolets, verdures i vi ranci, et sortirà un guisat perfecte.

Arròs de muntanya amb xai i verdures [

</shared/.content/recetas/325-Arroz-de-montana-con-cordero-y-verduras-.html?tk=0>]

Necessitaràs costelles de xai, un bon sofregit, carxofes, alls tendres, pèsols i safrà, amb aquests ingredients et sortirà un arròs de muntanya brutal i saludable.

Mató amb compota de poma [

</shared/.content/recetas/329-Requeson-con-compota-de-manzana-.html?tk=0>]

Amb aquesta recepta tindràs una forma diferent i original de menjar mató. Sens dubte, la compota de poma amb el cruixent de poma al forn el fan més especial encara.

Amanida de magrana i formatge de cabra [

</shared/.content/recetas/328-Ensalada-con-granada-y-queso-de-cabra.html?tk=0>]

Una amanida plena de color amb escarola i ruca fresca, magrana i formatge de cabra. El toc cruixent de pinyons la fa perfecta com a entrant.



Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025 [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00056.xml>]

Catalunya és la primera regió europea que rep la distinció de Regió Mundial de la Gastronomia. Descobreix tota la seva herència culinària, la seva innovació gastronòmica, el seu compromís social i amb la sostenibilitat.