

Los 9 quesos catalanes más típicos y apetecibles

11 feb 2021

Mató, Urgèlia o Serrat son algunos de los quesos catalanes más famosos, pero la región cuenta con más de 250 variedades. Algunas se remontan al medioevo y otras son de reciente creación, pero todas resultan exquisitas ante los paladares más exigentes.

Existen más de 250 variedades de quesos catalanes, uno de los valores gastronómicos en alza de la región. El Alto Urgel, el Montsec o la Garrocha son territorios ganaderos que han visto proliferar queserías y en algunas de ellas se elaboran hasta doce tipos diferentes. Esta abundancia ha convertido a Cataluña en uno de los lugares más ricos en lo que a quesos artesanales se refiere.



¿Cuáles son los quesos típicos de Cataluña que merece la pena probar?

Aunque solo uno cuenta con denominación de origen, existen quesos artesanos catalanes para todos los paladares y algunos engrosan la lista de los mejores quesos del mundo.

Brossat

Uno de los **quesos típicos de la gastronomía catalana es el brossat**, también conocido como **brull**. Es un tipo de queso fresco similar al mató, pero diferente en su elaboración, en este caso el mató resulta de la ebullición de la leche (no de su fermentación). No obstante, legalmente no puede considerarse queso, ya que se fabrica a partir del suero sobrante de otros productos queseros. Es una variedad muy popular actualmente por sus cualidades nutritivas y bajo contenido en grasa.

Mató

El brossat no es el único **queso fresco catalán, el mató** es otro de sus clásicos. Hasta tal punto se remonta su historia que su receta aparece en el Sent Soví, un libro medieval de cocina catalana. El mató se produce en gran parte de la región, no

obstante, está muy vinculado al Prepirineo, las comarcas del Bages y Osona, el sur del Berguedà y las partes altas del Penedés, Anoia y el Vallés. Antiguamente, se elaboraba con el excedente de la leche de los rebaños de cabras, pero en la actualidad los hay de vaca y oveja. Visualmente, el mató es de un blanco intenso y su textura es tierna y húmeda, muy valorado para elaborar postres o consumir como snack.

Recuit o de drap

Una **variante del mató muy popular en Girona es el recuit**, sobre todo en el Empordà, la Selva o el Gironés. Esta variedad se fabrica con leche de oveja, densa y grasa, y resulta en una cuajada para consumir en el mismo día durante **el desayuno, el postre o la merienda**. Otra variedad es el recuit de drap, muy popular en el municipio de Fonteta. Se trata de un requesón de cabra, vaca o mezcla que se envuelve en un paño con el fin de separar la cuajada del suero. Se deja escurrir durante horas para que adquiera una consistencia gelatinosa y un sabor sutil dulce.

Queso azul catalán

Aunque su historia es más corta que el **cabrales o el roquefort, el queso azul catalán** ha conseguido establecerse entre los mejores del mundo en su categoría. Tanto es así que el queso azul de cabra de la quesería Muntanyola, perteneciente a la fundación Ampans, cuenta con la medalla de oro de los World Cheese Awards, los Óscar de los quesos. Es un tipo de azul de maduración lenta (entre 2 y 3 meses), con una corteza delicada y frágil. Su interior es ligeramente blanco, con tonos marfil y vetas azules. Cremosa, con sabor a mantequilla y un ligero gusto picante al punto de sal, promete una experiencia memorable.

Garrotxa

A principio de los ochenta, queseros del municipio garrotxi de San Miguel de Campmajor recuperaron este queso artesano catalán que estaba casi extinguido. **Se elabora con leche de cabra pasteurizada y se envejece en cuevas**, lo que favorece el desarrollo de moho y potencia su sabor. La maduración oscila entre las 3 semanas y los 2 meses y el resultado es un queso suave, de corteza blanda y ligeramente salado.

Tupí

El tupí, en realidad, es el nombre de la vasija que tradicionalmente se utilizaba para albergar la pasta quesera o piezas curadas que no se comercializaban. La masa cuajada o el queso curado se troceaba y se introducía en el recipiente para luego añadirle anís, el orujo o el ron en el Valle de Arán. También se utilizaba leche, suero de leche o aceite de oliva. Hoy el proceso es diferente y tiene como resultado un queso para untar más suave. Pueden encontrarse variedades y tupí de cabra, vaca u oveja que se aromatizan con aceites, cava, aguardientes o ratafía.

Serrat

Dice el refrán que "el formatge, serrat, i el pa, ullat". Quizá por ello, el serrat **se ha convertido en el emblema del queso artesanal catalán**. Se trata de un queso prensado y compacto (debía quedar sin ojos para asegurar una larga maduración y conservación). Solía elaborarse con leche de oveja, pero la progresiva desaparición de esta especie de las montañas, en favor de las vacas, hizo que se introdujese también esta variedad. Actualmente, se están recuperando los rebaños de ovejas en el Pirineo y los artesanos han vuelto a la fórmula original, tanto en leche cruda como pasteurizada.

Queso del Alt Urgell y la Cerdanya

El **único queso catalán con denominación de origen** es el queso del **Alt Urgell y la Cerdanya o Urgèlia**, nombre con el que se comercializa. Se elabora con leche pasteurizada de vaca frisona del Pirineo Catalán, en las provincias de Lérida y Gerona. Es reconocible por su forma cilíndrica y corteza natural. El interior es de color marfil y tiene ojos pequeños de forma irregular y origen mecánico. En cuanto al sabor, es equilibrado y suave.

D'Atura

Entre las variedades más jóvenes de los quesos artesanales catalanes se encuentra el queso d'Atura. Fue desarrollado por la Asociación Catalana de Ganaderos Elaboradores de Queso Artesano (ACREFA) a finales de la década de los ochenta para reivindicar un queso catalán de pasta prensada y no cocida, de leche de vaca, cabra u oveja. Es reconocible por su peculiar forma: dos conos truncados unidos por su base, única entre los quesos españoles. La gama d'Atura es amplia y se puede encontrar en versiones semi, tierno o curado que difieren ligeramente en su interior (las últimas, más amarillentas). Su pasta es firme, compacta y cerrada con un sabor levemente ácido y equilibrado en sal, por ello funciona en tablas, salsas o ensaladas.