

## El formatge del Ripollès es reivindica

*L'Espai Formatger, novetat de la Fira de les 40 Hores, mostra la creixent importància d'aquest producte agroalimentari | A la comarca hi ha sis formatgeries i tres productors de làctics més*

El Ripollès no és una comarca amb una llarga tradició formatgera. «De fet, podríem dir que enlloc de Catalunya», assenyala Mariona Rota, tècnica del Consorci Ripollès Desenvolupament especialista en aquest producte. «Aquest sector al nostre país no comença ser mínimament important fins als anys 80», afegix. De fet, té un punt de «neorural» molt vinculat a persones que marxen de les grans ciutats per buscar models de vida diferent.

L'Espai Formatger, una de les [grans novetats de la Fira de les 40 Hores](#), va mostrar la creixent importància d'aquest sector al Ripollès. Hi van participar cinc dels sis productors de la comarca - així com dos de convidats, els prestigiosos Idiazabal i Cabrales- que se sumen a tres explotacions més d'altres productors làctics a la comarca.



Formatgeria Roura-Soler, a la Fira de les 40 Hores Foto: Jose Manuel Gutiérrez

«La comarca segurament té té capacitat per a més productors», assenyala Rota. De fet, l'objectiu és ajudar-los a promocionar el producte i afavorir que al Ripollès hi hagi més ramats de vaca, ovella o cabra que pasturin i, també ajudin a preservar el paisatge», afegix. Precisament la manca de llet d'ovella és un dels dèficits que pateix el sector.

## Predomina la llet de vaca

El formatge «tipus» del Ripollès és de llet de vaca de coagulació enzimàtica i madurat. Tanmateix, progressivament els productes s'han anat diversificant i singularitzant. A banda dels que han apostat per la llet de cabra o la d'ovella també destaquen els formatges frescos, els madurats amb herbes, el mató, postres làctics com iogurts i flams i els pastissos de formatge, entre altres.



*Els formatges, presents a la Fira de les 40 Hores de Ripoll. Foto: Jose Manuel Gutiérrez*

Dues de les explotacions utilitzen llet de vaca de producció pròpia: es tracta de [Mas Lladré](#) i [Pujol-Orra de les Llosses](#) -en aquest darrer cas ecològica-. Dues més, [Roura-Soler de Sant Pau de Segúries](#) i [Herbacol de Queralbs](#) la compren en finques properes. Finalment, la [Formatgeria Palou de Campdevà](#) té la singularitat de disposar d'un ramat de cabra payoya, una raça autòctona andalusa. En el cas de [Bac d'Estiula de Campdevà](#) ho va poder ser a la fira ja que tenen una producció estacional de sis mesos vinculada a l'època que les ovelles tenen llet.

A la comarca hi ha tres explotacions més que sense fer formatges elaboren altres productes làctics. Es tracta de la Folcrà de Sant Joan de les Abadesses, Batet de Ribes de Freser i la Moixa de Llanars.



*Mas el Lladré, a la Fira de les 40 Hores. Foto: Jose Manuel Gutiérrez*

### Vincular el sector formatger al turisme

L'Espai Formatger de la Fira de les 40 Hores, que va servir per reivindicar el producte, vol tenir continuïtat i permanència, segons l'alcalde Jordi Munell. En aquest sentit Ripoll ha decidit capitanejar l'aposta per aquest sector esdevenint soci-fundador de l'Associació Ruta Europea del Formatge amb l'objectiu de lligar el sector primari i el turisme. De fet, les sis explotacions del Ripollès ja permeten visitar-les amb cita prèvia. L'altre gran repte, segons explica Mariona Rota, és donar força a la [marca «Producte del Ripollès»](#). «Que tingui nom i que la gent la demani», tot admetent que fins ara el resultat no ha estat l'esperat.



*Formatgeria Palou, a la Fira de les 40 Hores. Foto: Jose Manuel Gutiérrez*



*Formatgeria Pujol-Orra, a la Fira de les 40 Hores. Foto: Jose Manuel Gutiérrez*



*Formatgeria Herbacol, a la Fira de les 40 Hores Foto: Jose Manuel Gutiérrez*