© El Periódico de Catalunya. Todos los derechos reservados.
Esta publicación es para uso exclusivamente personal y se prohíbe su reproducción, distribución, transformación y uso para press-clipping.

GASTRONOMÍA

En la variedad está el gusto

Con más de 250 clases de quesos frescos y curados, el territorio catalán aúna lo mejor de su paisaje y su cocina en sus productos

per **Anna Solà**





A principios de los años setenta, cuando Josep Pla lamentaba en *El que hem menjat* que el queso catalán no podía compararse a los productos lácteos producidos en otros países europeos, poco se imaginaba que este producto artesanal de autoconsumo viviría cincuenta años más tarde una auténtica época de esplendor. En la actualidad contamos con casi 250 variedades diferentes elaboradas artesanalmente en distintas regiones, fruto de la mezcla entre tradición y modernidad. Este magnífico producto que aúna paisaje, fauna y gastronomía, encuentra sus mejores ejemplos en las zonas de alta montaña, puesto que estas albergan el mejor clima, las mejores condiciones para la ganadería y el secreto para hacer un buen queso curado. Desde el *mató* y el *recuit* del Empordà, al *tupí* de los Pirineos, se puede conocer y recorrer el territorio catalán a través de la degustación de quesos.

Un viaje sensorial

Empezando por el noroeste, la zona del Alt Pirineu y Aran destaca por sus quesos de vaca, cabra y una pequeña presencia de oveja, dando lugar al 40% de la producción total de quesos en Catalunya. En esta zona aseguran la proximidad, ya que más de la mitad de queserías elaboran sus productos con leche de su propia explotación ganadera.

Siguiendo en los Pirineos catalanes damos con la Cooperativa Lletera del Cadí, que elabora quesos desde 1915, cuando el impacto devastador de la plaga de la filoxera obligó a los habitantes de esta zona a dejar de lado el cultivo de la vid para dedicarse a la ganadería. Esta quesería reúne la leche de la vaca frisona del Alt Urgell y la Cerdanya para distribuir el queso Urgèlia y mantequilla Cadí por toda Europa bajo la DOP L'Alt Urgell y La Cerdanya. Además de esta cooperativa, otras zonas productoras como Peramola, Ossera, Adrall, Bar y Prullans destacan con sus productos tradicionales y de aprovechamiento, como son la elaboración del exquisito *tupí* –llamado así por el recipiente de barro en el que se fabrica el queso– y la producción del *serrat*, un queso curado de leche cruda que se come seco o semiseco.

La Catalunya Central es la tierra de un icono de la cocina catalana: el *mató*. Ya sea en Marganell (Bages), conocido por ser el pueblo del *mató*, o en el propio monasterio de Montserrat, donde fabrican una variedad propia, es un ingrediente imprescindible para elaborar el postre tradicional de *mel i mató*. Su producción se remonta a la época



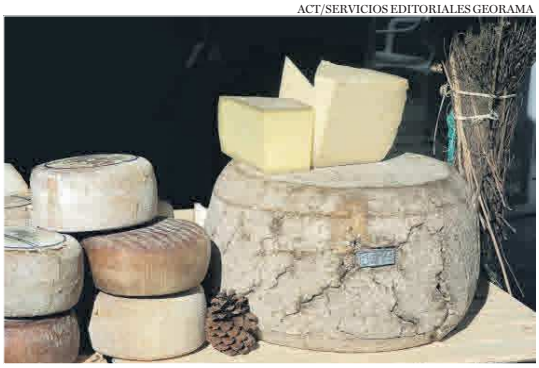


© El Periódico de Catalunya. Todos los derechos reservados.
Esta publicación es para uso exclusivamente personal y se prohíbe su reproducción, distribución, transformación y uso para press-clipping.

ACT/LLUÍS CARRO



ACT/SERVICIOS EDITORIALES GEORAMA



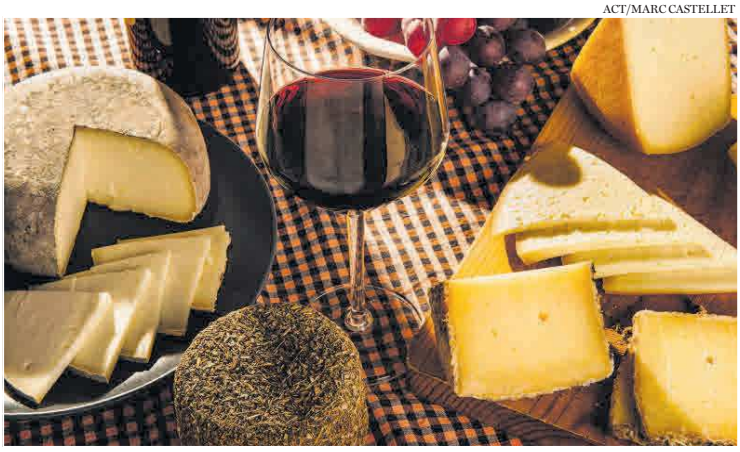
ACT/MARC CASTELLET



ACT/SERVICIOS EDITORIALES GEORAMA



ACT/MARC CASTELLET



medieval. Por otro lado, el turismo ha sido un revitalizador del queso en la Garrotxa y el Empordà, favoreciendo de esta forma la recuperación del queso de cabra de *pell florida* y la divulgación del tradicional *recuit*. La variedad de este producto, el *brossat*, muy parecida a la *ricotta* italiana, es muy popular en las Terres de l'Ebre, así como en el Alt Maestrat (Comunidad Valenciana), Mallorca y Menorca.

En la parte alta del curso del Segre damos con el queso del Montsec, uno de los más modernos, ya que su elaboración se recuperó hacia los años ochenta. Se trata de la variedad *cendrat* y es un queso semicurado elaborado con leche cruda de vaca, pasta blanda y fumado externamente.

Un calendario ajetreado

Además de las queserías, alguna de ellas tan emblemáticas como la Bauma (Borredà, Berguedà) o la Clua (Artesa de Segre, la Noguera), durante todo el año Catalunya mantiene un intenso calendario de ferias locales como Lactium (Vic, Osona), la Fira Formatgera de la Vall de Ribes (Ribes de Freser, Ripollès), la Fira de Formatges Artesans del Pirineu (La Seu d'Urgell, Alt Urgell) o la Fira del Formatge i el Mató (Monistrol de Montserrat, (Bages), en las que se puede probar y comprar distintas variedades de este producto.

Junto con otros productos exponentes de la cocina catalana, ya sean de procedencia vegetal, como el arroz, el vino o el aceite, o de procedencia animal, como la longaniza, seguro que en la actualidad Josep Pla estaría orgulloso de las elaboraciones hechas en tierras catalanas.