



Mmmm'agrada
el formatge!





Formatge, per a tots els gustos

**Suau o intens, tou o dur, cremós o mantegós...
Podem dir que hi ha tants tipus de formatges
com de productors i, fins i tot, de consumidors.
A Bonpreu i Esclat en trobaràs una gran
varietat. Et convidem a descobrir-los.**

El formatge és un dels productes alimentaris més antics que coneixem. Tot i que resulta gairebé impossible determinar-ne la data precisa d'origen, amb molta probabilitat ja devia existir des de l'inici de la pastura. Tampoc sabem els mètodes que s'utilitzaven per fabricar-lo, però el sabor no devia ser gaire diferent al dels actuals. Cada formatge es distingeix per la consistència, la textura i el sabor, però també per algun tret específic. Cada regió elabora un tipus de formatge diferent segons els animals productors de llet que més abunden al seu medi.

Tipus de llet

La llet de vaca, que és la més utilitzada, aporta un sabor suau al formatge. Però altres

factores, com ara la raça de l'animal i la dieta que segueix, les variacions en el temps de curació o els tractaments realitzats durant tot el procés, li poden conferir matisos més personals. La llet d'ovella i de cabra proporcionen un punt àcid als formatges. I n'hi ha que són una mescla de llets diferents.

Com es classifiquen

Segons el temps de maduració, els formatges poden ser frescos, tendres, semicurats, curats, vells i anyencs. Els frescos no estan curats; només se n'ha quallat la llet. Per això són els més tous i blancs, i tenen més percentatge

d'aigua i menys greix.

En el cas dels formatges tendres, tenen un procés de maduració molt curt, d'uns 7 a 30 dies. Cal consumir-los durant el primer mes després de l'elaboració.

Quan els formatges tenen una maduració d'entre 30 dies i 3 mesos, els anomenem *semicurats*. Tenen menys aigua, i són grassos, de pasta tova o semidura i amb un gust intens que va augmentant a mesura que la peça va madurant. Si la maduració s'allarga de 3 a 7 mesos, parlem de *curats*. Contenen molt poca aigua, són molts grassos i tenen sabors més intensos i complexos. Se'ls poden aplicar diferents tècniques de conservació, com ara la salació o el fumatge.

Pel que fa als vells, han seguit un període de maduració d'entre 7 mesos i 1 any. Presenten una escorça fosca i rígida, un textura dura i ferma i una pasta groguenca. Els sabors són molt evolucionats, amb notes salades i picants.

Per últim, els anyencs han madurat més

d'1 any i fins i tot poden superar els 2 anys. El característic color ivori s'enfosqueix a mesura que n'augmenta la maduració.

SAPS QUÈ...?

Catalunya té més de 250 varietats de formatge, moltes més que altres comunitats o zones europees.



MATÓ UBACH

 Osona (Catalunya)

 Vaca  Fresc



El mató és un producte originari de la gastronomia de Catalunya i les Illes Balears, i a Cals Ubach, de Vic (Osona), l'elaboren segons marca la tradició, que prové de l'època medieval. Presenta una pasta blanca, amb una textura suau i flonja, i un sabor cítric i herbaci delicat. El plat més típic que es prepara amb aquest producte és la mel i mató.



MONTBRÚ FRESC DE DRAP

 Moianès (Catalunya)

 Cabra  Fresc




Formatge de llet pasteuritzada de cabra, elaborat amb l'antiga tècnica del drap o tovalló, molt estesa a la Mediterrània, que prensa i dona una forma peculiar a la peça. És delicat, amb una textura suau i esponjosa, i un gust un punt salat. El 2016 va guanyar la medalla de plata als World Cheese Awards, el concurs de formatges més important del món.



MAS EL GARET FINES HERBES

 Osona (Catalunya)

 Cabra  Tendre



Elaborat amb llet de cabra de primera qualitat, aquest formatge, artesà i ecològic, destaca per l'exterior, ja que està envoltat d'herbes aromàtiques, fet que li aporta una olor característica de bosc, en la qual destaca la sajolida. Blanc, compacte i de pasta tancada i tova, té una textura delicada i tendeix a una cremositat que li allarga el gust.



MAS EL GARET PEBRE NEGRE

 Osona (Catalunya)

 Cabra  Tendre



Amb una escorça amb pebre negre que desperta la curiositat de qui el descobreix, aquest formatge, artesà i de la nostra terra, té un gust molt personal i una aroma de notes pebrades intenses i pronunciades. Quan el tallem té un color blanc trencat i una textura mantegosa. A l'hora del tast, resulta aromàtic, gustós i amb notes lleugerament picants.



CAMBOZOLA CHAMPIGNON

 Alemanya

 Vaca  Semicurat



Formatge blau de triple crema, pasta tova i escorça recoberta de floridura. Té un sabor pronunciat, subtilment picant i una mica agredolç. El nom és un acrònim de *camembert* i *gorgonzola*, perquè combina la cremositat de l'un i l'acidesa de l'altre. Elaborat amb llet de vaca, la suavitat característica de la seva textura s'aconsegueix afegint nata a la llet.



CHAMOIS D'OR

 País del Loira (França)

 Vaca  Semicurat



Aquest formatge és de tipus brie, amb la pasta tova de color groc i una textura suau i cremosa molt agradable que es fon a la boca. L'escorça és blanca, florida, flonja, vellutada i comestible. De sabor làctic delicat, aquest clàssic francès té un punt amarg amb una lleu salinitat que s'aconsegueix equilibrar gràcies als matisos dolços i subtils de la nata fresca.



MONTBRÚ NOVELL

 Moianès (Catalunya)

 Cabra  Semicurat



El Novell és un formatge relativament nou, de finals de 2012, amb l'escorça coberta per una espessa capa de floridura blanca comestible. La pasta també és de color blanc, amb pocs forats, tova, molt suau, amb un gust lleugerament àcid i una textura delicadament cremosa. L'aroma recorda els xampinyons i és típica dels fongs d'afinament.



PASTÍS DE FORMATGE MASGRAU

 Osona (Catalunya)

 Vaca



Aquest és un pastís de formatge al millor estil dels que podem trobar a Nova York, elaborat a partir d'una recepta típica del barri de Brooklyn per una empresa familiar especialitzada en la producció artesana de postres làctics. S'hi combinen el formatge cremós, la crema de llet i el bany maria, amb el resultat d'un producte suau i deliciós.



CADÍ URGÈLIA

 Alt Urgell i Cerdanya (Catalunya)

 Vaca  Semicurat



És l'únic formatge de Catalunya reconegut amb la DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya. Elaborat amb llet fresca pasteuritzada, segueix un procés de maduració tradicional d'un mínim de 45 dies, i això fa que tingui una aroma dolça, amb notes de fruita seca torrada, molsa i bolets. Té una textura cremosa i un gust suau, i la pasta és de color crema o ivori.



MAÓ COINGA SEMI

 Maó (Menorca)

 Vaca  Semicurat



Formatge amb DOP Maó-Menorca que destaca per la forma quadrada i els cantons arrodonits. Té un sabor molt característic: làctic, intens, un xic picant i molt aromàtic al paladar. L'escorça és de color ataronjat i la pasta, de color ivori i amb una textura mantegosa. A mesura que va madurant, s'enfosqueix, s'endureix i va formant petits forats, repartits irregularment.



MAS ROVIRA PASTOR BAIX EN GREIX I SAL

 Osona (Catalunya)

 Vaca  Semicurat



Tot i ser baix en greix i sal, aquest formatge aporta totes les vitamines, minerals i nutrients essencials de la llet. És de pasta premsada, està elaborat amb llet crua de vaca i té com a mínim 30 dies de maduració. Presenta una escorça rentada, un color groguenc i una forma arrodonida. El caracteritza un gust suau i lletós, així com una textura cremosa.



MONTBRÚ SARRÓ

 Moianès (Catalunya)

 Cabra  Semicurat



Formatge garrotxa de llet de cabra que té una forma única, amb l'escorça florida i negrosa, ja que s'ha embolicat en una tela o tovalló i s'ha deixat envellir durant 2 mesos. La pasta és blanca i semitova. Té una textura mantegosa i un gust intens, fresc, un punt dolç i amb unes notes cítriques. El 2015 va guanyar la medalla d'or als World Cheese Awards.



MORBIER AOP ENTREMONT

 Valls del Doubs
i el Jura (França)

 Vaca  Semicurat



Aquest formatge rep el nom per la població de Morbier, a la regió del Jura. Roman un mínim de 50 dies a les caves del Chalet de Vevy i se'l pot reconèixer per la fina capa horitzontal de cendra que separa la pasta, suau, de textura cremosa i a vegades amb petits forats. Aquest formatge té un lleuger sabor afruitat, amb tocs de nous i fumats, i amb aroma de fenc.



ROQUEFORT PAPILLON DOP

 Aveyron (França)

 Ovella  Semicurat



El roquefort va ser el primer formatge del món d'obtenir una DOP, al 1925. Es caracteritza per unes cavitats de color blau, nombroses i allargades, que es formen per l'acció del fong *Penicillium roqueforti*. La maduració es fa a les coves del poble de Roquefort-sous-Soulzon. Té una textura cremosa i fundent i un sabor que perdura al paladar.



LA CAVA BARUS

 Ciudad Real (Castella-la Manxa)

 Vaca, ovella  Curat
i cabra




La combinació de llets i una forma d'elaboració molt autèntica confereixen a aquest formatge una aroma penetrant rica en matisos, fruit de la maduració a caves naturals i l'afinament especial. El sabor és intens i original, amb records de nata i nous, i té un final rústic lleugerament picant. De textura cremosa, molt agradable, presenta petits forats a la pasta.



LE MOULIS PRESTIGE

 Arieja (França)


 Vaca  Curat



Aquest formatge crida l'atenció per la forma de disc convex i l'escorça rústica, amb fongs naturals i marques de drap. La pasta és semidura i amb molts forats, mentre que la textura és mantegosa. De gust fort, pot provocar picor a la llengua. L'afinament es fa damunt de planxes de pi de la regió. La peça es frega amb salmorra i es va girant un mínim de 2 mesos.



PECORINO IL FORTETO

 Toscana (Itàlia)

 Ovella  Curat



Aquest formatge italià d'ovella té la DOP Pecorino Toscano i s'elabora a la cooperativa Il Forteto de la Toscana. El nom prové de la paraula *pecora*, que significa 'ovella' en italià, i segueix un procés de maduració d'un mínim de 4 mesos. D'escorça de tonalitat groguenca pasta dura i textura mantegosa, té un sabor picant i salat, i aromes de fenc i palla.



RONKARI DO RONCAL

 Vall de Roncal (Navarra)

 Ovella  Curat



L'elaboració artesanal d'aquest formatge amb DO Roncal, la primera concedida a Espanya, suposa un ritu que es transmet de generació a generació. La pasta és de color blanc ivori, molt mantegosa al paladar, amb un sabor pronunciat, lleugerament picant, molt definit, que roman a la boca. Se sala en salmorra durant 30 hores.



TÊTE DE MOINE

 Vall del Jura (Suïssa)

 Vaca  Curat



El nom significa 'cap de monjo' i fa referència als monjos que el fabricaven a les muntanyes del Jura, a la Suïssa francòfona. La pasta és semidura, de color crema o groc pàl·lid, amb una textura mantegosa i fundent, i una escorça llisa i greixosa. El gust aromàtic es veu potenciat en tallar-lo en rosetes amb la *girole*, un estri que el va tallant en girs successius.



COMTÉ DOP 10 MESOS

 Vall del Jura (França)

 Vaca  Vell



És un dels primers formatges francesos que va obtenir la DOP i prové de la zona del Jura. És de pasta premsada, dura i de color crema, i ha tingut un procés de maduració de 10 mesos. Pot arribar a pesar 40 quilos. De textura cremosa, té un sabor pronunciat d'avellanes amb tocs afruitats, encara que cada roda pot desprendre una aroma diferent.



CINCO LANZAS AL ROMANÍ

 Ciudad Real (Castella-la Manxa)


 Ovella, cabra i vaca  Anyenc



Formatge anyenc elaborat amb llet d'ovella, cabra i vaca, amb un procés de maduració especial de 16 mesos. De textura mantegosa, té un sabor intens, potent, amb notes de llet i fruita seca, en especial de nous, i un punt de pebre rosa, que es combina amb l'aroma de les fulles de romaní. En tastar-lo, el sabor es manté a la boca.



LE GRUYÈRE AOP RESERVA

 Lucerna (Suïssa)

 Vaca  Anyenc



Formatge de la regió suïssa de Lucerna, madurat durant un any a les coves de Kaltbach per aconseguir la particular escorça de color marró. Elaborat amb llet de vaca de primera qualitat, té una textura mantegosa, que s'esmicola amb facilitat, i s'hi poden formar petits cristalls de calci. El sabor, afruïtat, una mica picant i agre, recorda la fruita seca i roman al paladar.



PARMA REGGIANO

 Nord d'Itàlia

 Vaca  Anyenc



Pertany a família de formatges grana i s'elabora a la província de Parma i a d'altres de la regió d'Emília-Romanya. És de pasta dura, escorça no comestible i textura granulosa o terrosa. Té un gust làctic, fins i tot agre, així com de fruita seca i xocolata, barrejades amb aromes d'herba i de fruita blanca. S'acostuma a presentar a trossos irregulars.



POK OVELLA ANYENC

 Ciudad Real (Castella-la Manxa)

 Ovela  Anyenc



Formatge de tipus manxec elaborat amb llet crua d'ovella, reposat i madurat durant 12 mesos. La pasta és de color ivori, amb ulls petits i irregulars, i una textura mantegosa. Té un sabor molt marcat i penetrant de nous de Brasil i caramel cremat, amb un regust picant i un xic salat, mentre que l'aroma recorda la lanolina. És un formatge amb personalitat pròpia.