

# Formatges de Catalunya



1- Vall d'Aran



2- Serrat



3- Alt Urgell i Cerdanya



4- Tupí



5- Garrotxa



6- Recuit



7- Cendrats



8- Amb oli



9- Làctics



10- d'Atura



11- Recuit de Drap



12- Florits



13- Rogencs



14- Blaus



15- Especiats



16- Tovalló o de Drap



17- Mató



18- Mató de Montserrat



19- Tronxon



20- Brossat o brullo

**16- Tovalló o de Drap:** Formatges frescos o curats que aconseguen unes formes globoses, degut a la utilització de teles o gases lligades per a formatjar. Molt típic de la cultura material de la Mediterrània.

**17- Mató:** Formatge fresc, dolç, sense salar ni acidificar, típicament català fins al punt que no existeix un nom similar en altres llengües romàniques.

**18- Mató de Montserrat:** Variant del clàssic mató, elaborat a les rodalies del massís de Montserrat i famós perquè antigament es venia al mercat de l'esplanada del monestir.

**19- Tronxon:** Formatge de fresc a curat, de cabra, d'ovella o la seva barreja, amb una forma similar a un volcà. Originari del Maestrat però que també s'elabora al sud del Principat.

**20- Brossat o brullo:** Producte lacti fresc i dolç, elaborat a partir del xerigot sobrant al formatjar. En castellà es coneix com a requesón. S'anomena brossat al Pirineu i brull o brullo al sud del Principat

**1- Vall d'Aran:** Formatge de vaca semblant a una tomme, d'origen tradicional a la Vall d'Aran i recuperat de fa poc temps.

**2- Serrat:** Formatge de guarda, originàriament de llet d'ovella i avui fet amb qualsevol llet, que s'elabora artesanalment per tot Catalunya.

**3- Alt Urgell i Cerdanya:** La primera DOP de formatges catalans, des de l'any 2000. Formatge de vaca de pell rentada amb llevats vermells, elaborat exclusivament amb llet produïda a les comarques pirinenques de l'Alt Urgell i la Cerdanya

**4- Tupí:** Formatge de segona fermentació, d'origen pastorívol i que fermenta dins d'un tupí, aromatitzat amb oli d'oliva i aiguardents o licors

**5-Garrotxa:** Formatge de cabra, de pell florida blavosa, en tràmit de la seva IGP. Originàriament elaborat a la Garrotxa i en l'actualitat arreu de Catalunya a formatgeries artesanals.

**6- Recuit:** Característic del nord de Girona. També anomenat quallada o colada a d'altres indrets de Catalunya. Inicialment es feia amb llet d'ovella quallada amb herbacol, tot i que avui s'elabora també amb altres llets.

**7-Cendrats:** Formatge desenvolupat a la serra del Montsec que s'emborrava amb cendra per facilitar el creixement extern de fongs. Actualment se'n troben diverses variants escampades per diferents formatgeries artesanals.

**8- Amb oli:** Antic mètode de conservació que s'ha posat de moda degut a la qualitat dels formatges emprats, tant de fermentació làctica com enzimàtica, i dels olis d'oliva extra verges de Catalunya aromatitzats amb herbes i espècies.

**9- Làctics:** Formatges tous i tendres de coagulació làctica i de diverses formes i dimensions, però sempre de petits a mitjans i de curta maduració.

**10- d'Atura:** Formatge de vaca, de cabra o d'ovella, elaborat a tota Catalunya, que aconseguen una forma molt característica gràcies al motlle emprat.

**11- Recuit de Drap:** Característic de l'Empordà. Variant del mató, elaborat amb llet de vaca o de cabra.

**12- Florits:** Formatges de vaca, de cabra o d'ovella, elaborats arreu del Principat amb diverses formes i mètodes d'elaboració on la característica principal és la pell florida.

**13- Rogencs:** Variant dels florits anomenats així per què, al contrari d'aquells, es renta la pell amb una salmorra suau que els confereix una patina llimosa de color rogenc.

**14- Blaus:** Formatges de pasta tova, de nova creació per part dels artesans catalans. Elaborats amb totes les llets, formats i dimensions possibles on es busca la inventiva de l'elaborador.

**15- Especiats:** Formatges creats de fa poc on s'empen tota mena d'espècies, herbes aromàtiques, vins, licors o cerveses, tant externament com interna, que aporten característiques sensorials particulars.