



Mató de Montserrat

Marganell

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Marganell

Coordenades:

Latitud: 41.6404
Longitud: 1.79301
UTM Est (X): 399478
UTM Nord (Y): 4610555

Classificació

Número de fitxa 08242-30
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Número inventari IPC PNM-86
Generalitat i altres inventaris
Accés Obert
Ús actual: Productiu
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa J.M. Huélamo i M.Lloret - KuanUm
Data de registre de la fitxa: ds., 15/12/2007 - 01:00

Descripció

El mató és un producte gastronòmic que s'elabora amb llet d'ovella, de cabra o vaca, i es pot menjar durant tot l'any. Té una textura suau, lleugerament gelatinosa, amb un sabor fresc i humit. Presenta un color blanc si és de vaca i un blanc més intens si és de cabra. La manera més típica de fer-ho és acompanyant-lo amb mel, amb sucre o simplement sol. Actualment, per a l'elaboració del mató s'utilitza llet de vaca. Primer de

tot es fa bullir la llet en un pasteuritzador i un cop bullida es posa en una gran cubeta d'acer inoxidable per tal que es refredi i es qualli. Un cop finalitzat aquest procés es separa el mató del xerigot (és l'aigua que desprèn i que no s'utilitza). Tot seguit es posa el mató dins d'uns motlles grans coberts per una gassa, a fi que agafi una temperatura ambient i s'acabi d'escórrer el xerigot que hi quedi. Finalment, es reparteix el mató en els motlles de diferents mides coberts també amb una gassa, i es deixa refredar al frigorífic fins al moment del seu consum. Al Santuari, també seguint la tradició, s'hi troba diàriament un mercat on la pagesia dels pobles dels voltants de Montserrat, especialment de Marganell, ofereixen els seus productes típics, un dels quals és el mató.

Observacions:

Cada any se celebra la Fira de la Coca i el Mató en Monistrol als mesos d'octubre i novembre. No falten les parades de mató artesanal, formatges, mel i coca i s'organitza un concurs de coques i debats sobre el mató. A Marganell, les cases productores de mató són Cal Pujole, Cal Fermí i El Florí.

Història

El mató ha estat i és un producte molt conegut a la Catalunya central. Ja es té constància escrita del mató de Montserrat, venut per les pageses de Marganell al petit mercat de Montserrat, des de finals del S.XIX, quan la gent poble va començar a fer recuits de llet del sobrant que els quedava, producte que ha esdevingut el popular mató que avui coneixem. Tot i així, es tracta d'un costum molt anterior, que podria remuntar a l'Edat Mitja.

Bibliografia

HUÉLAMO, J.M.; SOLIAS, J.M. (2007): Inventari del Patrimoni Cultural del Parc Natural de la muntanya de Montserrat, Generalitat de Catalunya, FORESTAL CATALANA, S.A (1995): Inventari de Patrimoni Cultural del Pla d'Ús i Gestió del Parc Natural de la Muntanya de Montserrat. http://biblioteca.upc.edu/e-portals/items_bages/productes.htm#MATÓ%20DE%20MONTSERRAT
<http://www.marganell.net/Docum/mato.htm> <http://www.mcrit.com/Montserrat/marganell.htm>
http://www.elpais.com/articulo/elpepiautcat/20050815elpcat_3/Tes
<http://www.montserratvisita.com/?go=P4HuNzmNtYEqpRDxvODPmwpMYFFlbtpxeRAAkSghn4Mg0SzyjZUab>
<http://abadiamontserrat.net/html/cat/botigues.htm>

Enllaços d'interès:

<http://www.marganell.net/Docum/mato.htm>

