



## Mató de Caldes de Montbui

Caldes de Montbui

### Ubicació

**Comarca:** Vallès Oriental  
**Lloc/Adreça:** Vall de Carerac  
**Emplaçament** Caldes de Montbui  
**Alçada:** 274

### Coordenades:

**Latitud:** 41.64722  
**Longitud:** 2.16653  
**UTM Est (X):** 430594  
**UTM Nord (Y):** 4610944

### Classificació

**Número de fitxa** 08033 - 193  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle** XX  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Inexistent  
**Tipus de protecció:** Inexistent  
**Accés** Obert  
**Ús actual:** Social  
**Titularitat** Privada  
**Fitxes associades:**

[Can Orjusà](#)

**Autoria de la fitxa** Laura Bosch Martínez  
**Data de registre de la fitxa:** dt., 02/12/2008 - 01:00

### Descripció

El mató de Caldes de Montbui és un producte dins la denominació comarcal de producte alimentari, que representa unes postres de gran qualitat artesana. És un tipus de formatge fresc d'origen medieval que tradicionalment s'elaborava amb llet de cabra o d'ovella. Caldes té una llarga tradició d'elaboració de productes làctics a partir de productors locals de mató.

Avui dia es fa amb llet de vaca pasteuritzada a temperatura per damunt dels 80°C, a la qual s'afegeix el quall que pot ser vegetal o animal.

Després de reposar, la llet es cola i en resta, per una banda el xerigot (part líquida) i per l'altra la massa de mató que es deixarà escorre. La llet amb la qual es fabrica el mató i altres productes, es comprada a la granja Els Gatells, del mateix municipi de Caldes de Montbui. Amb aquesta llet, els productors elaboren el mató que té una textura molt suau i cremosa, gràcies a una pasteurització molt lenta i laboriosa.

### **Observacions:**

El producte estrella de és el pastís de formatge, del qual en fan de diferents varietats: natural, llimona, xocolata i sense sucre. Tots els productes elaborats no contenen additius químics.

## **Història**

Es té constància de que a finals dels anys 80 i principis dels 90 va néixer prop de Caldes de Montbui tota una generació de formatgers artesanals que han fet possible la riquesa de varietats que es poden trobar actualment al mercat català. Formats per tècnics en l'art de transformació de la llet, a través dels cursos de la Diputació a la Torre Marimón (Caldes de Montbui), i per una dosi de curiositat i experimentació, alguns petits propietaris ramaders van trobar una sortida a l'economia de "l'anar fent" que fins aquell moment havia passat, inamovible, de pares a fills.

Un dels productes més destacats de Caldes és el mató de Can Orjusà. El Sr. Aureli Martínez, fabrica formatges de vaca i mató a Can Orjusà des de l'any 1987. Ell mateix ens explica que "des de l'any 1987 estem a Caldes de Montbui i sempre hem viscut a la mateixa masia, Ca n'Orjusà. Al mateix temps hem mirat de compaginar l'agricultura amb l'elaboració de formatges totalment artesanals." També estan dintre del col·lectiu artesà de productes naturals de Catalunya.

## **Bibliografia**

### **Enllaços d'interès:**

[Thermalia\\_productes típics](#)



