



Formatges de Muntanyola

Muntanyola

Ubicació

Comarca: Osona
Lloc/Adreça: Fontanelles-Subirana
Emplaçament Trencant a la urbanització de Fontanelles. Mas Vilavendrell s/n.
08505 Muntanyola.

Coordenades:

Latitud: 41.86735
Longitud: 2.1718
UTM Est (X): 431268
UTM Nord (Y): 4635380

Classificació

Número de fitxa 08129-100
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle S.XX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Productiu
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 004A00014
Fitxes associades:
[Vilavendrell](#)
[Capella del Puríssim Cor](#)
Autoria de la fitxa Anna M. Gómez Bach
Data de registre de la fitxa: dg., 22/10/2006 - 02:00

Descripció

Formatgeria artesanal amb gran tradició al municipi, i principal producte conegut i exportat del poble. Es tracta del procés i l'elaboració de tota una varietat de productes locals des de l'obtenció de la llet, a l'assentós del coall, de la llet de cabra i la fabricació de formatge fresc, mitjançant un ancestral procés del mestre formatger a la Vila Vendrell de Muntanyola. La varietat de productes comprèn els diferents graus de maduració i matissos, així com envasament i presentació d'aquests formatges amb denominació d'origen.

Història

La base econòmica del municipi de Muntanyola són les activitats dels sector primari, i d'aquestes destaca el tractament dels productes secundaris com és el de l'elaboració de formatges. El gran territori format per nombrosos masos autàrquics i que havia estat el motor econòmic del municipi des de la seva creació, actualment es troba en regressió, ja que a part dels masos no habitats només es conrea una dècima part del total de les terres municipals i tres quartes parts es consideren terreny forestal. Els principals conreus són productes de secà, cereals bàsicament, com la civada, l'ordi i el blat. La superfície mitjana per l'explotació és de 46 ha, si bé el 25% és format per explotacions de més de 100ha. La terra es treballa majoritàriament (86%) sota règim directe de propietat. Els propietaris dels formatges de Muntanyola, Josep Coll i Maria Mariné, resideixen al mateix mas Vilavendrell. Van començar posant cabres i provant de fer formatge de cabra i ovella, de la qual compraven la llet. La cabra havia tingut fama de ser un bestiar delicat i de domesticació difícil, però la seva llet és més assimilable que la de vaca per a les persones. Tenien 25 quarteres de Vilavendrell i 12 quarteres del mas la Roca per a les pastures, tenien 1 o 2 persones per munyir i munyien el ramat dos cops al dia; al 1996 tenien 340 cabres. La cria tenia lloc un cop a l'any, cada cabra sol portar normalment dos cabrits, i aquests se'ls venien guardant les cabrides de reposició. Avui en dia ja no tenen ramat i compren tota la llet. Per a l'elaboració del formatge d'ovella es treballa amb llet crua que s'escalfa a uns 35 graus. S'afegeix el quall, es talla la quallada i es decanta el xerigot. El procés continua amb l'emmotllament, el premsat i el salat. Després el formatge es deixa un temps a l'oreig i es posa a la cambra de conservació un mínim de 2 mesos, però és aconsellable que s'hi mantingui uns 3 o 4 sempre que estigui a la humitat i temperatura adequada. Tot i així, els formatges de cabra de tant en tant s'han de girar de banda. Hi ha tres tipus: el serrat de quilo i mig quilo, el tupí que deixem macerar amb aiguardent i el trossejat que es posa amb pots amb olives i oli d'oliva. Amb el formatge de cabra el procés és amb llet pasteuritzada. És un formatge de gust molt suau; fan formatge fresc, adobat i mató, i també fan pots amb oli d'oliva i herbes. També van treure el formatge serrat d'ovella que abans feien els pastors dels Pirineus i s'havia perdut. És el típic formatge dels Pirineus, part de la Garrotxa, d'Osona i la Cerdanya. La distribució d'aquest formatge de pagès es va iniciar anant a diferents centres i fent propaganda, i després a fires comercials i d'artesans. Actualment, el mercat s'ha ampliat estant present en moltes botigues i supermercats. Reben moltes visites de gent interessada, d'àmbit nacional i internacional, i actualment exporten a nombrosos països, com EUA. D'altra banda, la ramaderia té una major importància dins el marc econòmic de Muntanyola. S'ha experimentat un increment força destacable al llarg del 1980, sens dubte com a conseqüència de la importància de la indústria d'embotits i, sobretot formatges, els últims anys. També cal assenyalar que a Muntanyola no hi ha cap més tipus d'activitat industrial.

Bibliografia

AADD. (1996). Muntanyola. Revista trimestral n. 7. setembre 1996. Ajuntament de Muntanyola. Muntanyola: 2.

