



Formatges Pujol

Vilassar de Dalt

Ubicació

Comarca: Maresme
Lloc/Adreça: Can Pujol, s/n
Alçada: 262

Coordenades:

Latitud: 41.53104
Longitud: 2.32273
UTM Est (X): 443500
UTM Nord (Y): 4597932

Classificació

Número de fitxa 08214 - 247
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XX-XXI
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Restringit
Ús actual: Productiu
Titularitat Privada
Titular: 001909300DF49G0001IS
Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dv., 10/04/2015 - 02:00
Autoria de la darrera revisió: Oficina de Patrimoni Cultural
Data de la darrera revisió: dj., 11/06/2026 - 11:50

Descripció

La formatgeria de Can Pujol és una iniciativa que Josep Cuixart va començar fa més de 30 anys. Després de tot aquest temps pot oferir una gran varietat de formatges artesanals i de qualitat, basats sobretot en la llet de cabra, tot i que també en fa algun amb llet d'ovella. Els primers anys feia el que ara en diuen, formatge de pastor, perquè tenia el seu propi ramat que munyia a mà. Ara, però, adquireix la llet de pastors com en Miquel del Parc Serralada litoral o de Lleida. Dels diferents tipus que fa, el Nevat és l'emblema de l'empresa. És el seu primer formatge de cabra, de llet pasteuritzada com tots. Només excepcionalment en fa algun de llet crua. Però el Nevat és molt característic per la seva pell coberta de fongs blancs comestibles, amb una textura cremosa, d'aroma suau o bolet, sabors làctics i acidesa equilibrada. No s'emmotlla, sinó que s'anua manualment amb un drap. També elaboren el Petit Nevat, el Sant Mateu, el Cantell, l'Aprime, el Montcabrer. D'ovella elaboren el Ros i l'Odre. Cada formatge requereix una temperatura de conservació específica i un temps de maduració en cambra frigorífica específic. El quall utilitzat és animal. També fan mató i formatge fresc. Abans havien fet un altre tipus anomenat Ull de Cabra, però des de fa un temps ja no el produeixen.

Observacions:

Forma part de la guia editada pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya, actualitzada l'any 2008.

Les dues primeres fotos han estat cedides per Josep Cuixart.

Història

En Josep comença a elaborar formatges artesans a l'any 1980. Prové d'una família de pagesos del Canyet, a Badalona, on va muntar la primera formatgeria. Al principi tenia ramat propi de cabres que va començar èpicament. Les seves primeres quatre cabres les va anar a buscar en un turisme a 650 Km. En el viatge de tornada les cabres eren els acompanyants del conductor. Després es trasllada a Cabrils i finalment, l'any 1999, s'estableix a Vilassar de Dalt on al costat de l'obrador hi té casa seva . Dels 10 m2 de la primera formatgeria als 400 m2 de l'actual. Però ben aviat se n'adona de la impossibilitat de tenir ramat propi i alhora formatgeria. Sobretot, per les condicions geogràfiques del lloc.

Els primers formatges que elabora són de consum immediat: mató, frescos, quallada. L'any 1991 crea el primer madurat de cabra "el nevat".

Bibliografia

AA.VV (2013). Formatges artesans, de pastor i amb DOP. Artesans, núm. 5 maig-juny de 2015, pàg. 28.

URGELL, Oriol. Coord. (2008). Els formatges de Catalunya. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya. Editorial 62. Barcelona.

Enllaços d'interès:

[Vilassar Turisme - Formatges Can Pujol](#)

