



EL MATÓ DE MONTSERRAT, EL FORMATGE DEL BAGES *A la cuina*



**GUIES DEL REBOST
DEL BAGES**



elrebostdelBages



INDEX

Introducció	2
El formatge i el mató del Bages	2
Bages, terra de làctics	3
Marganell, el poble del mató	3
Bages, on el mató és de muntanya	4
El Rebot del Bages	5
Característiques del mató	6
Elaboració del mató	6
Cosins i germans del mató	8
Principals formatges tradicionals catalans	9
Per cada llet, un mató diferent	9
Característiques nutricionals del mató	11
Tastar la història	12
Testimonis d'un passat	12
Pageses i matonaires	12
Pobles i camins del mató	14
Mercat i drets sobre el mató	15
Qualitat i conservació del mató	16
Com reconèixer la qualitat	16
Com conservar-lo	16
Receptari	17
I un cop a la cuina, què?	17
Dels fogons a la taula	18
Restaurants del Bages amb distintius de qualitat	29
Viure l'experiència	30
Formatgers	30
Ramaders	30
Productes singulars del Bages	31

Guies del Rebot del Bages (El mató de Montserrat)

Edició: Rebot del Bages, Consell Comarcal del Bages, ver.1, octubre 2019.

Autor: Genís Frontera (Col·lectiu El Brogit) i Fundació Alicia.

Col·laboradors: Han col·laborat de forma desinteressada en l'elaboració dels continguts de la present guia els següents restaurants: Alberg de Castelladral, Cal Jaume, Can Ferreroles Nou, Las Vegas i Mas de la Sala. També ha col·laborat l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA).

Fotografies: Bages Turisme (autors: Eder Pozo, Gerard Franquesa i Òscar Rodbag), i Col·lectiu El Brogit (fons d'arxiu).

Agraïment per les fotografies a Cal Pujolet, Can Florí i Ca la Pruvi Montserrat Nord; i, en especial, a tots els productors de mató i formatges del Bages que han col·laborat en l'edició d'aquesta guia.

EL FORMATGE I EL MATÓ del Bages

“A cada casa, quatre o cinc cabres”. Així s'explica l'origen dels productes làctics al Bages. I és que en un passat eminentment rural i agrícola com és el nostre, a totes les cases sempre hi pasturava un petit ramat de cabres amb les quals poder obtenir la llet, el formatge i, evidentment, el mató pel consum familiar.

Els temps han canviat però al Bages encara hi ha productors i elaboradors que són hereus d'aquest passat ramader i pagès, conservant i donant a conèixer aquesta tradició bàsicament formatgera més enllà de l'àmbit familiar. L'art del quall de la llet i el seu salament, l'obtenció de formatge fresc o la seva maduració i envelliment, han arribat fins als nostres dies enriquint la gastronomia pròpia de la comarca.

És així com la fogaina, la cuina i el rebost de les cases han evolucionat cap a moderns obradors que mantenen la tradició de la tècnica ancestral bàsica: el quall o, el que és el mateix, l'amatonament de la llet. I, curiosament, el mató és la més genuïna de les nostres llets quallades que, al llarg de mig segle, s'ha popularitzat com el més famós dels formatges del Bages: el mató de Montserrat.

Bages, TERRA DE LÀCTICS

Els làctics, el grup d'aliments que inclou la llet i els seus derivats, són part important dels productes agroalimentaris de la nostra comarca. Així i sense perdre el seu vincle atàvic amb una ramaderia pròpia, actualment al Bages comptem amb numerosos productors arrelats a una terra adobada per a la producció de llet fresca, mató, tot tipus de formatges (des del fresc al més curat i anyenc) iogurts, flams i, fins i tot, quefir.

Així i si resseguim el territori bagenc, trobem formatgers artesans i productors làctics arreu de la comarca: des del pla i en municipis de la riba del Llobregat i del Cardener, fins a la muntanya i en pobles que s'enfilen cap als massissos de Sant Llorenç del Munt i de Montserrat.



Algunes d'aquestes formatgeries i obradors són visitables i ofereixen conèixer de primera mà com es produeixen els derivats làctics al Bages.

De l'obrador al menjador: al mateix temps i també disseminats arreu de la comarca, tenim una munió de restaurants que treballen amb aquests làctics autòctons, creant plats propis i oferint aquests productes locals. Com no podia ser d'altra manera, el mató sempre és present a les cuines i menjadors dels restaurants bagencs.

MARGANELL, EL POBLE DEL MATÓ DE MONTSERRAT

Justament és a la falda de la cara nord de Montserrat, que hi tenim aquells matonaires i formatgers de més i reconeguda fama: els elaboradors del mató de Montserrat. I, actualment, és al poble de Marganell on hi ha la majoria de masies i de famílies que han conservat el costum d'elaborar mató i de pujar-lo muntanya amunt, per vendre'l als peus mateixos de l'abadia. Per aquest motiu, perquè l'economia del municipi gira al voltant del mató, i perquè els seus productors han sabut combinar tradició, innovació i qualitat alhora d'elaborar-lo, que coneixem Marganell com el poble del mató de Montserrat.



Amb poc menys de tres-cents habitants, a Marganell hi ha quatre formatgeries on s'elabora el mató de Montserrat. N'hi ha que organitzen visites guiades per ensenyar en què consisteix l'art del mató.

Bages, ON EL MATÓ ÉS DE MUNTANYA

Tradicionalment i arreu del món, la pagesia ha baixat a la plana per vendre el seu producte. Al Bages, en canvi, en parlar del mató ens trobem amb un fenomen genuí: durant generacions, la pagesia establerta a la falda de Montserrat ha pujat a vendre el seu producte roques i penyes amunt, convertint el mató en un producte de muntanya. Per ser més precisos, el bressol d'aquest mató es troba en aquells municipis a redós de la cara nord de Montserrat: la part bagenca i més abrupte de la muntanya, on el massís pren la forma d'una autèntica cresta de roca dentada. Establerts en aquest vessant més obac de Montserrat, aquests nuclis són Marganell, Sant Cristòfol a Castellbell i el Vilar i el raval del serrat de les Cametes, ja en terme del Bruc.

El mató de Montserrat és el més aclamat i famós de tot el país, convertit en el principal producte gastronòmic del mercat de la muntanya simbòlica i popular per excel·lència, i contribuint a completar l'imaginari cultural de Montserrat. La combinació de geologia i espiritualitat, de roca i ànima, és un regal pels sentits que només pot coronar-se en tastar i apreciar el gust d'aquest mató de muntanya.



Al voltant del mató hi ha un debat obert: és una llet quallada o un formatge fresc sense sal? Els qui el defineixen com una llet quallada, asseguren que l'absència de sal exclou el mató de ser considerat un formatge. En canvi, els qui el defensen com a formatge fresc sense sal, asseguren que és el procés artesà de tallar la llet quallada allò que ja converteix el mató en un formatge. En tot cas, tothom està d'acord en batejar el mató com un excel·lent derivat làctic quallat, fresc i sense sal.



Bages,

UN AUTÈNTIC REBOST

Tenim tan a prop productes frescos i de qualitat que, en part, hem deixat de valorar-los. S'ha anat perdent el coneixement dels productes del nostre territori i el sentit de l'estacionalitat. I, en canvi, consumim productes que venen de lluny, que pateixen massa sovint processos de transformació per poder viatjar molts quilòmetres fins a nosaltres, que contenen potenciadors del sabor i conservants per assegurar que arribin a les nostres mans en unes mínimes condicions.

Els productes locals contaminen menys perquè recorren menys quilòmetres per tal d'arribar a les nostres taules. A més, ens arriben més frescos, en millors condicions i amb més qualitat; i contribueixen a la conservació del saber tradicional, agrícola i gastronòmic i del paisatge que ens envolta. El contacte entre consumidor i productor afavoreix, també, un enriquiment mutu, i la possibilitat de compartir responsabilitats vinculades al model de producció i consum.

La producció de proximitat és un important actiu per a la comarca. Les empreses d'aquest sector contribueixen a l'economia local, preserven el paisatge i, alhora, són una part essencial de la cultura del territori.

EL REBOST DEL BAGES

Aquest projecte agrupa els productes agroalimentaris autòctons o locals, amb una marcada singularitat per raó de la climatologia, l'orografia o el tipus de terra del Bages. Constitueix una ferma aposta de la comarca i dels seus productors per una alimentació i una gastronomia de proximitat i d'una gran qualitat.

El projecte del Rebost del Bages forma part de la Xarxa de Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona. Aquesta Xarxa és una agrupació voluntària de dotze ens locals d'àmbit supramunicipal impulsada per la Diputació, que té com a objectiu enfortir el teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat de la demarcació de Barcelona.

PRODUCTES DE LA TERRA SINGULARS

Per producte singular entenem aquell que, en un territori de referència, destaca per les seves característiques diferenciades i úniques que el distingeixen de la resta. Aquestes particularitats poden ser degudes a factors diversos com són la tradició, la innovació i la qualitat. En qualsevol cas, un producte singular ha de comptar amb el factor associat de l'arrelament territorial d'allà on es produeix o s'elabora.

ELABORACIÓ DEL MATÓ

L'elaboració del mató montserratí ha perdurat durant generacions mitjançant uns passos i temps propis. Han passat les generacions, s'han introduït innovacions tècniques i el compliment de noves mesures de control sanitari, però sempre respectant un procés de producció particular, el resultat del qual és un mató singular, més suau i amorós. Coneguem-ne els secrets i ja podreu elaborar-lo:

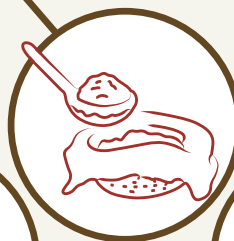
- 1 Escalfeu la llet al pasteuritzador (o en una olla) fins gairebé arribar al punt d'ebullició (entre els 70 i els 100 °C). Després, deixeu-la refredar a uns 38 °C.



- 3 Remeneu la llet quallada per tal de tallar-la, deixeu-la en repòs poca estona per així, fer-li perdre el xerigot



- 5 Recolliu el mató amb un cullerot i dipositeu-lo sobre una escorredora coberta per un teixit de gasa o de cotó fi.



- 7 Ompliu l'envàs i poseu-lo en fred (entre els 0 i els 3 °C).



- 2 Amatoneu o qualleu la llet. La podeu quallar afegint quall vegetal (hebacol), quall animal (enzims provinents de l'estómac d'animals remugants), a partir de sals precipitants com el clorur càlcic o, com es feia abans, amb llimona o vinagre. Cal deixar la llet amb el quall en repòs, en funció de quin s'hagi utilitzat. Podeu trobar aquests productes en botigues de cuina o farmàcies.



- 4 Deixeu reposar el futur mató a temperatura ambient.



- 6 Deixeu escórrer el xerigot.



El xerigot és un sèrum làctic, líquid, de color groc verdós, obtingut com a conseqüència d'amatonar la llet o d'elaborar altres productes làctics. En el passat i com que a pagès l'aprofitament és un principi fonamental, el xerigot escorregut del mató s'ha utilitzat per a elaborar d'altres derivats làctics o, fins i tot, per alimentar el bestiar i, per descomptat, també els cabrits de casa. És així, amb aquest retorn cap a l'animal generador de la matèria prima, que es tanca el cicle natural del mató.

Fonaments d'un procés artesà

Hem vist quins són els elements i passos necessaris per elaborar un mató avui en dia; coneguem ara aquells components naturals i vocables arrelats al territori que, al llarg de la història del mató de Montserrat, han estat claus per produir-lo artesanalment.

La **fogaina** és un fogar fet d'obra i a l'aire lliure, utilitzada per escalfar la llet i que ha estat substituïda per l'actual pasteuritzador.

La **flor de l'herbacol**, també coneguda com a card, és el quall ancestral d'arrel vegetal que s'ha vist relegat per l'enzim renina d'origen animal.

L'**amatonament** és l'acció i procés de fer prendre la llet, de fer-la quallar i, per tant, de fer coagular la llet mitjançant la introducció de l'herbacol.

El **suc de llimona**, l'element tradicional amb què s'aconsegueix amatonar aquelles llets més difícils de quallar, i que ha estat substituït pel clorur càlcic.

Les **formatgeres de terrissa** són els antics motlles d'argila treballada i cuita utilitzats per les àvies, que han estat substituïdes per formatgeres d'acer inoxidable.

La **fulla de col**, collida fresca dels horts de les pageses, va ser el primer embolcall amb el qual es va vendre el mató de Montserrat. Posteriorment, ja es va utilitzar el paper d'estrassa i, finalment, la barqueta de plàstic.



COSINS I GERMANS DEL MATÓ

El mató pot ser considerat el derivat làctic primari més propi del territori català. Tot i que, tradicionalment, s'ha elaborat amb llet de cabra, avui trobem matons elaborats amb llet de vaca o, fins i tot, d'ovella. Enmig d'aquesta diversitat, a Catalunya la família del mató és àmplia i existeixen d'altres productes que li són molt similars malgrat que reben d'altres denominacions. Coneguem-les:

MATÓ

Elaborat amb llet sencera -tradicionalment de cabra i avui, principalment de vaca- escalfada i amatonada habitualment amb herbacol, no esmicolada i de la qual se n'extreu el xerigot. També es pot obtenir per la precipitació de les seves proteïnes, afegint-hi algun element àcid. No es sala ni es premsa i el resultat es col·loca en un recipient del qual pren la forma; o, de manera tradicional, s'embolica amb un drap sobre una escorredora. La tradició d'elaborar-se es troba arrelada arreu del país, tot i que un dels més reconeguts és el de Montserrat, a la comarca del Bages.

RECUIT DE DRAP

Elaborat amb llet de cabra, de vaca o amb totes dues, un cop feta la quallada, es talla i es separa en petites porcions que s'emboliquen amb un drap o tovalló que es plega i permet que s'escorri el xerigot. Té una textura gelatinosa, molt lletosa i amb una dolçor força característica. On es troba més arrelada la seva elaboració és al Baix Empordà.

BROSSAT O BRULL

Denominat formatge de segona precipitació o de reciclatge, s'elabora a partir de l'aprofitament del xerigot residual de la producció d'altres derivats làctics. En aquest cas, s'escalfa el xerigot (en la mateixa olla on s'ha fet l'amatonament) i s'espanta (frenar la bullida tot abocant-hi més xerigot o aigua freda). Un cop apareix una capa blanquinosa a la superfície, es retira del foc i es deixa escórrer. Avui el podem trobar en algunes comarques tarragonines i pirinenques; i també se l'anomena així a les Balears.

RECUIT

És el producte resultant d'amatonar amb herbacol llet d'ovella pasteuritzada que, tradicionalment, es col·loca en un tupí (petita olla de terrissa i d'una sola nansa). La llet densa i grassa de les ovelles, especialment de la ripollesa, li confereix unes característiques organolèptiques particulars. Sobretot n'existeix tradició a les comarques gironines.

PRINCIPALS FORMATGES TRADICIONALS CATALANS

SERRAT D'OVELLA

Produït amb llet crua d'ovella, a la qual s'afegeix herbacol per amatonar-la. És dur, baixet, consistent, atapeït (o allò que ve a ser el mateix: serrat), de forma cilíndrica i amb les vores arrodonides. La seva maduració és d'entre dos i tres mesos. Presenta un gust pronunciat i un toc picant, amb una olor característica d'ovella. La part interior és de color groguenc, amb una textura fina i llisa.

GARROTXA

Elaborat a partir de llet pasteuritzada de cabra, se n'obté un amatonament tou, que deriva en un formatge de textura flonja. Un salat lleuger i un temps de maduració d'entre tres setmanes i dos mesos donaran com a resultat un formatge suau i mengívol. La seva pell és florida i gris, indispensable per ser considerat un formatge garrotxa. Actualment està en tràmits per obtenir una IGP*

*IGP Indicació Geogràfica Protegida

TUPÍ

S'elabora a partir d'un formatge serrat acabat de fer i poc premsat; o amb relleus de serrat vells, secs o enrancits. Col·locats dins d'un tupí (olla de terrissa petita i d'una sola nansa) pateixen una fermentació espontània.

Durant la seva elaboració, s'hi pot afegir algun licor, aiguardent o anís (abans o després de la fermentació) i no s'hi afegeix sal. El seu aspecte és suau i cremós, d'un color groc, una olor penetrant i un gust aromàtic, feréstec i amb un final picant. La seva maduració és d'almenys quatre mesos.

TRONXON

Produït amb llet crua d'ovella i de cabra, quallada amb herbacol. És petit, rodó i presenta una forma semblant al cràter d'un volcà per la seva part superior. És de color groc per fora i blanc per dins, amb la pell molt llisa i un tacte cerós i suau. És atapeït però té ulls i és de textura fina amb un gust i aroma que varien segons la llet i les proporcions utilitzades. Aquest formatge és propi de la zona a cavall entre el nord del País Valencià i el sud del Principat.



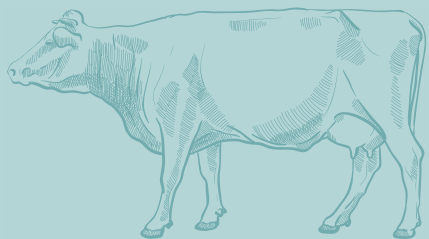
La funció de la sal en el món de la formatgeria és múltiple i cabdal: no només converteix una llet amatonada en formatge, sinó que modifica el gust del producte, n'absorbeix la humitat i actua com a conservant, limitant-ne les fermentacions. Evidentment, al mató no se li afegeix sal perquè es vol que el producte final retengui la humitat i el xerigot.

PER CADA LLET, UN MATÓ DIFERENT

VACA

Actualment, és la llet més utilitzada per elaborar mató i presenta unes característiques nutricionals interessants, essent font de proteïna i presentant un alt contingut en greixos. Destaca també la seva aportació en calci i fòsfor.

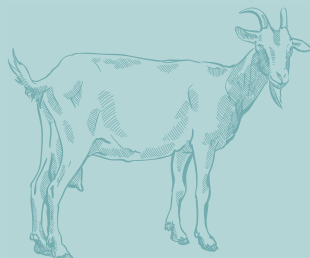
És de color blanc brillant, menys dolça que la de cabra, de menor rendiment i la més fluida. Té un gust i olor agradable. Produeix uns matons suaus.



CABRA

Tradicionalment, ha estat la llet més àmpliament utilitzada per elaborar mató i presenta unes característiques nutricionalment interessants. Mostra un alt contingut en proteïnes i greixos, alhora que destaca aportacions minerals com el calci i el fòsfor.

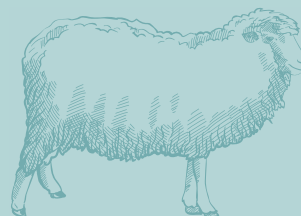
És de color blanc mat, untuosa, poc dolça i amb un gust i aroma que recorden l'animal. Produeix unes quallades lleugeres i tendres.



OVELLA

Comparativament, l'aportació calòrica de la llet d'ovella és més alta (100kcal/100g de producte) que la de vaca i cabra (60kcal/100g de producte). També presenta uns valors més elevats de proteïnes i pràcticament dobla l'aportació de greixos. És font de calci i fòsfor.

És de color blanc grogós, de gust i olor forta i persistent. Produeix uns amatonaments consistents, amb un toc picant i un aroma pronunciat.



Com hem vist, les diferents llets tenen unes característiques diferenciades que determinen les singularitats de cada mató. Tanmateix, és tan o més influent l'alimentació de l'animal, el territori on viu i la temporada de l'any en què s'obté la llet pel què fa a les característiques organolèptiques del producte final.

CARACTERÍSTIQUES NUTRICIONALS DEL MATÓ

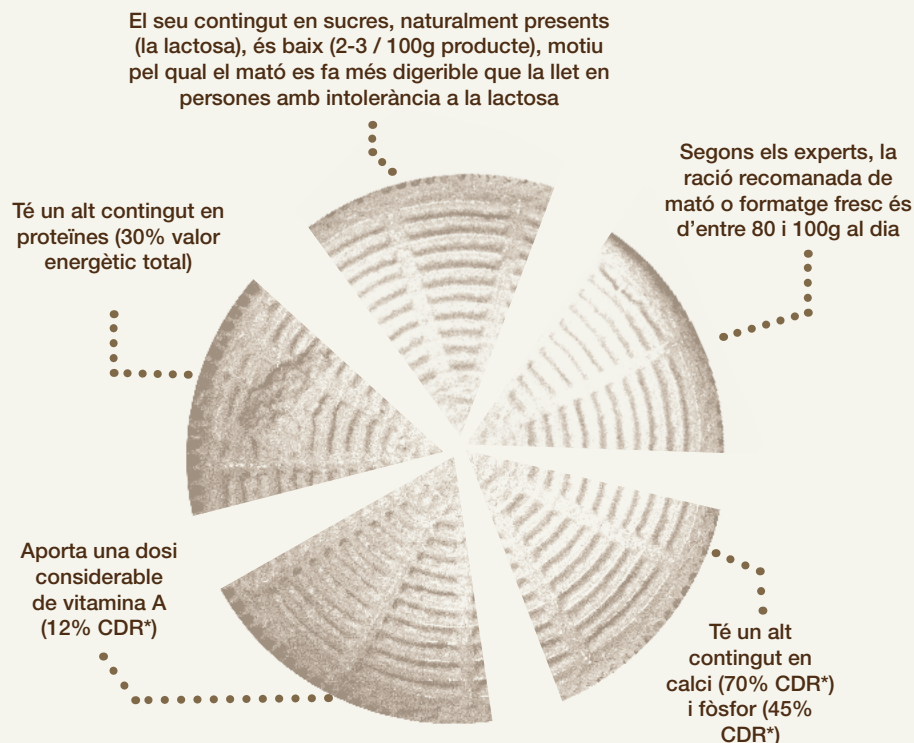
El mató és bàsicament una llet quallada i així es reflecteix en les seves característiques nutricionals. El mineral més destacat de la llet és el calci, necessari pel manteniment dels ossos. També en destaquen les proteïnes, el sucre de la llet, la lactosa, els greixos, les vitamines A i D, així com d'altres minerals com el fòsfor.

L'Agència Catalana de Salut Pública en consonància amb la l'Organització Mundial de la Salut (OMS), recomana el consum d'una a tres racions de làctics al dia.

Per la seva banda, les propietats nutricionals del mató i dels formatges, en general, varien segons la llet utilitzada i el tipus de tractament que ha rebut.

En el cas del mató i del formatge fresc, cada 100g de producte aporten entre 100 i 200 kcal.

Del mató cal destacar les següents qualitats nutricionals:



La intolerància a la lactosa es produeix quan els nivells de lactasa no són suficients per digerir la quantitat de lactosa consumida i aquesta arriba al còlon de forma íntegra, és a dir, mantenint unides la glucosa i la galactosa.

En canvi, l'al·lèrgia a la proteïna de la llet de vaca és una resposta immunològica exagerada de l'organisme a l'entrar en contacte amb la proteïna.

Cal diferenciar entre intolerància a la lactosa i al·lèrgia a la proteïna de la llet de vaca. Mentre que la primera afecta principalment els adults i el seu origen es troba en la deficiència enzimàtica; la segona és més comuna en infants i es produeix per una reacció immunològica. A més, tot i que la diarrea és un símptoma comú, la intolerància presenta flatulències i inflor, entre d'altres, a diferència de l'al·lèrgia, que sol provocar altres manifestacions de tipus cutani i respiratori.

Tastar la història

TESTIMONIS D'UN PASSAT

La primera vegada que trobem mencionat el mató és en una obra medieval del segle XIV, al *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, i hi apareix en forma d'una deliciosa crema de mató batuda amb sucre i aigües de flors destil·lades com l'aigua-ros o l'aiguanaf. La recepta porta per títol “*Qui parla con sa deu manyar mató cens bolir, o fformatges*”, i assenyala que en cas de no disposar de mató, es pot substituir per formatge fresc. Aquesta indicació ens ensenya que una i altra forma de quallar la llet devien ser habituals a les taules dels senyors de l'època. La recepta explica el següent: “*Si vols menyar lo mató, prin lo mató e met-lo en lo morter, e pique'l bé ab de bon sucre blanc. E quant serà piquet, axeteu ab aygua-ros [aigua de roses] ho naffa [aigua de taronger], e met-lo en gresals [plats fondos de terrissa] ho en escudelles ho ab quèt vuylls; e dona-ho a menyar. E si no y volies metre sucre al piquar, mit-hi de bona mel. E axí matex sse ffa del formatge ffresc, he diu-hi millor, e anomene's menyar d'àngels.*”

Ja en època moderna, a l'obra *Viatge a Maldà i anada a Montserrat*, el baró Rafael d'Amat i Cortada escriu durant el segle XVIII que un dia per berenar “*arribà una plata tapada ab tovalló. Y, descuberta, era un mató gros ab sis matonets, com mameles, de monja*”. D'Amat, baró de Maldà i autor de la crònica *Calaix de sastre*, també ens explica com “*la deliciosa primavera ja convida a la gent a passejar i lograr de la bella vista de la verdura dels camps, sembrats de blat, ordís, tapissots i demés plantes; fer xirinoles i romeries (...); a menjar nates i matons per allí en cases de matoneres.*” I és que durant aquesta època, el mató es menjava endolcit amb nata o sucre.

Finalment i a cavall entre els segles XIX i XX, el costumista i muntanyenc Juli Soler i Santaló deixa constància de la tradició cultural i del pes social que arrossega el mató: lluny de la muntanya de Montserrat, a la vall de Gistau, l'autor relata com per la diada de Sant Pere, els matonaires de Gistau puguen muntanya amunt, cap “*als orris [edificis on es muny el bestiar i processen els làctics], i posats d'acord amb els pastors, recullen tota la llet que (...) reunint-la en grans calders, la fan bullir dins de la caseta de l'orri [en una fogaina]. Una vegada*





cuita i refredada, li afegeixen la substància [l'herbacoll], a fi de prendre-la o tallar-la, i convertint-la en brossat o llet presa, la colloquen en uns petits saquets. Al matí següent, tots plegats i amb sa cullita, retornen a la vila. (...) Els matonaires porten, penjats de llargues barres de fusta, els saquets amb el mató, del qual van repartint-ne una cassola de mitja cabuda d'un mig gerro a cada casa." Així i un dia a l'any, veiem com per aquesta festivitat el mató es socialitzava entre tota la població.

PAGESES I MATONAIRES

A partir del segle XIX, el mató ja serà un producte molt típic dels pobles de la rodalia del massís de Montserrat. I durant la segona meitat del vuit-cents, la pagesia establerta a la falda de Montserrat comença a vendre'l (juntament amb fruita, verdura, aviram i conill) a les places de l'abadia, ja concorregudes per una gran quantitat de pelegrins, dispesers i visitants arribats d'arreu.

I en aquest sentit, cal ressaltar que l'origen del mató és eminentment femení, ja que durant gairebé un segle les dones han dominat l'art del mató, des de la seva elaboració a la feixuga feina de transportar-lo muntanya amunt; i fins a la venda final al conegut com a "mercat de les Pageses" de Montserrat. Tanmateix, amb el pas dels anys, el mató anirà guanyant tanta popularitat i demanda que les pageses cada vegada s'hi acabaran especialitzant més, fins al punt que seran conegudes amb el nom de matonaires.

Tradicionalment, aquestes matonaires s'han hagut de cenyir a una norma bàsica establerta des de l'origen del mercat per la pròpia abadia de Montserrat: els productes a la venda han de ser de la contrada, de temporada i propis. Així i des de sempre, el mató s'ha elaborat des dels pobles de la cara nord de Montserrat, sense que s'hagi desplaçat o allunyat de les cases que el van veure néixer.

POBLES I CAMINS DEL MATÓ

Històricament, el mató que es ven a Montserrat es troba arrelat únicament a tres llogarets, enclavats a la cara nord i bagenc de la muntanya: Marganell, el nucli de Sant Cristòfol a Castellbell i el Vilar i el raval del serrat de les Cametes, ja en terme del Bruc. Des d'aquests pobles i durant generacions, el mató s'ha traginat amb animal de bast -dins de cistells carregats en sarrions- fins a Montserrat per tres llargs i costeruts camins: pel camí de la Calcina, encara utilitzat pels matonaires avui en dia; pel camí de Santa Cecília, també conegut com de les Marganelles; i per l'antiga carretera de can Maçana. Aquests dos darrers itineraris poden enllaçar amb el camí dels Degotalls, que ja ens duu fins a l'abadia.





MERCAT I DRETS SOBRE EL MATÓ

Curiosament, només és el mató elaborat en aquests tres municipis el que ha tingut el privilegi de vendre's al mercat de Montserrat; i tot gràcies a un antic dret hereditari transmès de generació en generació, sense interrupció. Durant la primera meitat del nou-cents, el mató s'elaborava i es venia per una quarantena de pagueses que, progressivament, van anar abandonant el mercat i perdent els drets sobre el mató. Actualment, són set les cases matonaires que han conservat aquest privilegi a Montserrat, mantenint viu el mercat i la venda a peu de l'abadia.

En el seu origen, l'economia del mató era idèntica a la d'altres làctics frescos d'elaboració pròpia: producte qualitat, fresc i exempt de sal; estacional i principalment de primavera i de tardor; que es traginava a Montserrat en unitats de quilo. I aquests es venien a talls i segons el pes; servint-se embolcallats en fulles de col fresca dels horts de les pròpies pagueses. Aquests talls de mató s'havien arribat a vendre a l'entrada mateixa de la basílica i, al llarg del segle XX, el mercat es va anar traslladant per diferents places de l'abadia. L'emplaçament més popular de les parades de les matonaires va acabar sent la plaça de l'abat Oliba, a tocar de l'antic portal i sota l'ombra d'algun teix.

Avui en dia, el mercat es troba al peu mateix de la carretera d'accés a l'abadia; i els drets sobre el mató s'han preservat, sobretot, des del poble de Marganell, on els seus formatgers han obtingut un reconeixement legal mitjançant el registre de la marca Mató de Montserrat. D'altra banda, mentre les famílies matonaires mantinguin la seva descendència i els obradors de la cara bagenca de Montserrat en funcionament, el futur del principal producte gastronòmic d'aquesta muntanya i un dels làctics més populars del nostre país està assegurat, del tot.

QUALITAT I CONSERVACIÓ DEL MATÓ

COM RECONÈIXER LA QUALITAT

Les característiques organolèptiques del mató han de mantenir-se constants i invariables en el temps de vida útil del producte. Per tant i perquè es consideri en bon estat, un mató ha de complir les condicions organolèptiques següents:



Color Blanc brillant (llet de cabra o vaca), blanc groguenc (llet d'ovella).



Sabor Làctic i lletós, dolç d'intensitat mitjana-baixa i poc persistent.



Textura Granulosa o gelificada. Compacte i humida.



Aspecte Ferm o engrunable.



Aromes Làctiques (llet fresca, nata) i neutres.

COM CONSERVAR-LO

Tradicionalment, el mató ha estat un producte perible, de consum quasi immediat en els dies següents a la seva elaboració. Avui les noves tecnologies n'han allargat la vida útil.

Un mató fresc, envasat en barqueta o similar, ha de conservar-se en fred positiu, entre els 2 i els 5 °C; i consumir-se durant els 4 o 5 dies següents a la seva elaboració.

Un mató envasat en calent i termosegellat pot arribar a tenir una vida útil de 7 dies, conservat en fred positiu. En tot cas, sigui quin sigui el seu format i un cop obert, el mató cal conservar-lo en fred i consumir-se amb la màxima celeritat abans no perdi les seves singulars propietats organolèptiques.

RECONÈIXEREM EL MAL ESTAT DEL MATÓ,

- Si el color s'enfosqueix.
- Si els aromes s'acidifiquen.
- Si la textura s'endureix o es trenca, deixant anar xerigot en quantitats considerables.
- Si la dolçor deixa pas a l'acidesa i/o l'amargor i es perden, en gust, les notes làctiques.



RECEPTARI

I un cop a la cuina, què?

El mató pot ser considerat un producte làctic acabat i de consum directe. Són diversos els ingredients que, tradicionalment, s'hi han combinat per generar suculentos postres: la mel i els fruits secs, la fruita seca o també la fresca en són bons exemples.

Tot i així, el mató també pot ser cuinat per generar altres tipus d'elaboracions. Pot ser batut amb altres ingredients, líquids o sòlids, per generar begudes fresques; o al forn junt amb altres ingredients, per convertir-se en un deliciós pastís de mató. El mató també té la capacitat de ser afegit com a farcit en qualsevol elaboració on vulguem aportar melositat i notes làctiques. I al mateix temps, pot ser un substitut de formatges diversos per disminuir l'aportació calòrica i força gustativa d'algunes elaboracions alhora que aportar-hi certa dolçor.

A continuació us plantejem algunes propostes culinàries, salades i dolces, perquè us atreviu a portar el mató a la cuina i el combineu amb productes del Bages i de temporada. Alguns dels restaurants del Bages i els xefs de la Fundació Alícia us proposen algunes idees per combinar el mató a la cuina i gaudir-ne al plat.

AMANIDA D'ESTIU AMB TOMÀQUET I MATÓ



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 4 tomàquets de varietats tradicionals del Bages (Montserrat o rosa, esquenaverd de Manresa, cor de bou o mamella de monja.)
- 250g de mató
- 12 anxoves de l'Escala
- Olives negres
- Ceba vermella
- Pebrot verd
- Porradell
- Vinagre de vi
- Oli d'oliva verge extra
- Sal i pebre



Una proposta fresca i molt bagenca per començar un àpat, sigui un entrant principal o un petit mos. Un plat que es dignifica escol·lint productes de qualitat i en el seu punt òptim de maduració i temporada. Quan ja no sigui temps de tomàquet, podeu fer una proposta semblant amb verdures de tardor-hivern envinagrades o escalivades (carbassa, coliflor, remolatxa, etc.).

ELABORACIÓ

1. Escorreu els filets d'anxova i poseu-los a marinar amb un toc de vinagre i pebre.
2. Peleu i talleu la cebra i els pebrots a làmines fines. Guardeu les verdures en aigua freda.
3. Netegeu els tomàquets i talleu-los a rodanxes o grills grossos.
4. Esmicoleu el mató a trossos mitjans.
5. Col·loqueu els tomàquets al plat, incorporeu-hi les olives, les anxoves i les verdures escorregudes. Afegiu els trossos de mató i procureu que combinin amb la resta d'elements del plat.
6. Piqueu porradell o una altra herba aromàtica fresca i escampeu-lo per damunt del plat.
7. Saleu lleugerament els tomàquets i regueu el conjunt amb un raig generós d'oli d'oliva verge extra del Bages.

Fundació Àlicia, Sant Fruitós de Bages
(Complex Món Sant Benet,
Camí de Sant Benet, s/n. 08272).
www.alicia.cat

ELABORACIÓ

1. Coeu les plaques de caneló segons les indicacions del fabricant, refredeu i reserveu-les.
2. Hidrateu les panses i els pinyons en el vi ranci.
3. En una paella, amb un fil d'oli, coeu les fulles d'espínacs netes fins que redueixin.
4. Afegiu les panses i pinyons amb el vi ranci. Deixeu que s'evapori l'alcohol.
5. Incorporeu el mató esmicolat a trossos grossos i salpebreu si ho considereu.
6. Farciu les plaques de caneló amb la barreja d'espínacs i mató. Enrotlleu i doneu-li forma de caneló. Disposeu els canelons en una safata de forn.
7. En un cassó, desfeu la mantega. Afegiu-hi la farina i remeneu amb unes varetes, a foc baix fins que la farina sigui cuïta.
8. Afegiu, a poc a poc, la llet i no deixeu de remenar fins que arrenqui el bull i hagi espessit. Salpebreu i afegiu un toc de nou moscada.
9. Mulleu els canelons amb la beixamel obtinguda, afegiu formatge ratllat al damunt i gratineu durant uns 10 minuts a 180°C.

Fundació Alícia, Sant Fruitós de Bages
(Complex Món Sant Benet,
Camí de Sant Benet, s/n. 08272).
www.alicia.cat

CANELÓ D'ESPINACS A LA CATALANA I MATÓ



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 16 plaques de caneló
- 200g d'espínacs frescos
- Un grapat de panses
- Un grapat de pinyons torrats
- Una copa de vi ranci
- 250g de mató
- 25g de mantega
- 25g de farina
- 500ml de llet
- Formatge ratllat
- Oli d'oliva verge extra
- Nou moscada
- Sal i pebre



Els espínacs a la catalana són una combinació que ha perdurat a les nostres cuines des de l'època medieval. El vi ranci aporta el toc oxidat que tant agrada a la gastronomia catalana. El mató és l'ingredient perfecte per complementar aquesta combinació culinària, li aporta melositat, dolçor i textura.

ESPAGUETIS AMB BOLETS DE TEMPORADA I MATÓ



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 300g d'espaguetis
- 150g de bolets de temporada
- 200g mató
- 1 ceba tendra
- 1 gra d'all
- Un grapat d'herbes aromàtiques
- Oli d'oliva verge extra
- Vinagre agredolç
- Sal i pebre



Un plat de pasta és una opció senzilla, nutritiva i ràpida que us pot solucionar un àpat. Si a més, hi incorporeu els productes vegetals de temporada, en resultarà un plat més saludable i sostenible. Hi podeu afegir carbassa escalivada o bròquil a la tardor, o albergínia escalivada i espàrrecs de marge a la primavera-estiu.

ELABORACIÓ

1. Renteu i salteu els bolets en una paella amb un fil d'oli.
2. Peleu la ceba i tal·leu-la a trossos finsos.
3. Bulliu la pasta amb abundant aigua i sal. Escorreu i refredeu-la.
4. Esmicoleu el mató a trossos mitjans.
5. Peleu i trinxeu l'all amb les herbes aromàtiques, sal i un bon raig d'oli. Reserveu-ho.
6. A la paella, barregeu la pasta, els bolets i la ceba. Amaniu-ho amb sal, pebre i unes gotes de vinagre.
7. Col·loqueu-ho en un plat i disposeu el mató i l'oli d'herbes per damunt.

Fundació Àlicia, Sant Fruitós de Bages
(Complex Món Sant Benet,
Camí de Sant Benet, s/n. 08272).
www.alicia.cat

ELABORACIÓ

1. Escaliveu el pebrot, l'albergínia i les cebes.
2. Peleu-les i talleu-les a tires fines. Reserveu.
3. Dissoleu el llevat amb aigua. Barregeu-lo amb la farina i deixeu reposar el conjunt, tapat amb un drap humit, fins que dobli el volum.
4. Amasseu lleugerament la massa obtinguda i afegiu l'oli. Un cop incorporat, deixeu-la reposar, tapada, durant uns 30 minuts més.
5. Estireu la massa i col·loqueu-hi l'escalivada al damunt. Mulleu-la amb oli.
6. Coeu la coca al forn a 180°C durant uns 15-20 minuts.
7. En sortir del forn, incorporeu el mató esmicolat a trossos grossos, les làmines de cansalada pebrada tallades molt fines i ho amaniu tot amb un raig generós d'oli.

Fundació Àlicia, Sant Fruitós de Bages
(Complex Món Sant Benet,
Camí de Sant Benet, s/n. 08272).
www.alicia.cat

COCA DE RECAPTE AMB MATÓ I VERDURES ESCALIVADES



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 500g de farina forta
- 30g de llevat fresc
- 5g de sal
- 200g d'aigua
- 60g d'oli oliva verge extra
- 1 pebrot vermell
- 1 albergínia
- 2 cebes petites
- Làmines fines de cansalada pebrada i curada
- 200g de mató
- Sal i pebre



El nom de recapte ja indica que eren coques, originàriament fetes a partir dels ingredients disponibles, del producte d'aprofitament. Podeu fer el mateix i fer coques amb les verdures que tingueu a la nevera: carbassó laminat amb xampinyó i tomàquet, ceba a juliana amb penques de blada i daus de carbassa bullida o escalivada, etc. En sortir del forn, hi afegiu el mató que aportarà frescor, cremositat i notes làctiques. Un sopar d'aprofitament boníssim i saludable.

TRUITA DE MATÓ



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 8 ous
- 250g de mató
- 1 ceba gran
- 1 pastanaga
- 2 grans d'all
- Fulles de julivert
- Oli d'oliva verge extra
- Sal i pebre



Una bona alternativa a la pastanaga, que hi aporta textura i dolçor, és una albergínia tallada a daus, que hi aportarà un punt de picant i una textura suau. Si voleu que tingui un gust de formatge més pronunciat, afegiu a la barreja de l'ou una mica d'un formatge d'ovella, tipus serrat i ratllat al moment, així conservarà tota l'aroma. Si us voleu atrevir amb una versió dolça, podeu canviar les verdures per daus de codonyat i afegir-hi unes nous trinxades.

ELABORACIÓ

1. Peleu la ceba i tallem-la a juliana fina.
2. Peleu la pastanaga i tallem-la a mitges llunes.
3. Sofregiu la ceba i la pastanaga amb oli fins que les verdures siguin cuites i toves.
4. Peleu i tallem l'all ben fi. Piqueu el julivert.
5. Afegiu l'all i julivert a la paella i doneu-hi dues voltes.
6. Bateu els ous i afegiu-hi la barreja de verdures i el mató esmicolat a trossos grossos.
7. Cuineu la truita rodona com la paella, per les dues bandes i serviu-la calenta.

Fundació Alícia, Sant Fruitós de Bages
(Complex Món Sant Benet,
Camí de Sant Benet, s/n. 08272).
www.alicia.cat

ELABORACIÓ

1. Poseu l'oli i la mantega a escalfar en un cassó gros. Incorporeu-hi farina i remeneu amb unes varetes. Deixeu que cogui durant uns minuts.
2. Infusioneu la llet amb la nata, el vi ranci, la farigola i el romaní. Coleu-ho.
3. Afegiu el mató a la barreja anterior.
4. Incorporeu, de mica en mica, el conjunt de la llet amb el mató al cassó on hi ha el roux, i remeneu el conjunt. Deixeu-ho coure fins que espesseixi.
5. Peleu i talleu la ceba ben petita i poseu-la en un cassó a sofregir.
6. Elimineu la pell del pollastre i esmicoleu-ne la carn. Barregeu-la amb la ceba sofregida.
7. Mescleu el pollastre i la ceba amb la beixamel obtinguda. Salpebreu-ho.
8. Reserveu en una màniga pastissera i deixeu refredar durant dues hores en fred.
9. Feu-ne tires i talleu-les per donar-li la forma de croqueta.
10. Arrebosseu-les amb farina, ou i pa ratllat. Fregiu i serviu-les calentes.

Fundació Àlicia, Sant Fruitós de Bages
(Complex Món Sant Benet,
Camí de Sant Benet, s/n. 08272).
www.alicia.cat

CROQUETES DE POLLASTRE I MATÓ



INGREDIENTS PER A 25-30 CROQUETES

- 1 ceba
- 100g de farina
- 30g d'oli d'oliva verge extra
- 30g de mantega
- 600ml de llet
- 150ml de nata del 35%
- Un raig de vi ranci
- 1/2 pollastre rostit
- 250g de mató
- 2 ous
- Pa ratllat
- Sal i pebre
- 1 branca de farigola i romaní



Podeu fer-ne una quantitat més gran i congelar-les. Quan les vulgueu cuinar, recordeu que les heu de treure del congelador una estona abans de fregir-les perquè no es cremin per fora i restin encara congelades per dins. Podeu canviar el pollastre rostit per verdures de temporada sofregides (que hagin perdut la majoria d'aigua) o per unes gambes o alguns escamarlans de costa passats per la paella i tallats a trossos petits.

MACARRONS AMB CROSTA D'ALBERGÍNIA BLANCA, MATÓ I XAMPINYONS



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- | | | |
|--|---|--|
| • 300g d'albergínia blanca | • 125ml de vi negre de la DO Pla de Bages | • 1 pessic de nou moscada |
| • 150g de ceba | • 375ml de brou de verdures | • 400g de mató |
| • 2 grans d'all | • 250g de macarrons | • 3 ous |
| • 200g de xampinyons o bolets de temporada | • 60ml d'oli d'oliva verge extra Corbella del Bages | • 250ml de nata 18% |
| • 1kg de tomàquets pebroters o rosa | | • 275g de formatge d'ovella tipus serrat |
| | | • Sal i pebre |



Aquesta recepta, adaptació d'una recepta tradicional italiana, es va crear per al cap de setmana de Benvinguts a Pagès, les jornades que pretenen acostar la ciutadania a la nostra pagesia i al camp català. La recepta inclou els productes bagencs més singulars: el mató que substitueix a la perfecció la ricotta italiana, l'albergínia blanca –que aporta melositat i suavitat al conjunt–, els tomàquets del Bages i un oli verge extra de varietat Corbella.

ELABORACIÓ

1. Tal·leu l'albergínia a daus d'uns 2cm. Peleu i piqueu la ceba. Partiu els bolets per la meitat o a trossos grossos.
2. Escalfeu dues cullerades d'oli en una cassola gran, saltegeu-hi l'albergínia fins que sigui lleugerament daurada. Retireu i escorreu-la sobre un paper absorbent.
3. Afegiu la resta d'oli a la cassola i incorporeu-hi la ceba i l'all picat. Un cop la ceba sigui mig cuita, afegiu-hi els bolets.
4. Netegeu els tomàquets i tal·leu-los a daus. Poseu-los en una cassola grossa amb el vi i el brou de verdures. Cuineu el conjunt a foc suau fins que es confiti i s'espesseixi.
5. Incorporeu a la cassola l'albergínia i el sofregit de bolets. Salpebreu al gust.
6. En una olla, coeu la pasta en aigua abundant fins que sigui grynyal, escorreu i reserveu-la.
7. Barregeu la pasta amb la meitat de la salsa anterior i escampeu el resultat en una safata de forn. Cobriu el conjunt amb la salsa restant.
8. Per fer la crosta, tritureu el mató amb els ous, la nata i 90g del formatge ratllat fins a obtenir una crema homogènia.
9. Cobriu la pasta amb la crema anterior i acabeu escampant la resta de formatge ratllat i un pessic de nou moscada, de forma uniforme.
10. Fornegeu a 180-190°C durant uns 30 minuts o fins que la crosta quedi quallada i daurada.

Alberg de Castelladral, Navàs
(Pl. de Castelladral, s/n. 08671)
www.albergdecastelladral.cat

ELABORACIÓ

1 Bulliu en un cassó la mel amb l'aigua, afegiu-hi l'agar-agar i deixeu que arrenqui el bull de nou.

2. Aboqueu el resultat en una safata, procurant que el gruix del producte sigui de mig centímetre, aproximadament. Deixeu-ho reposar, en fred, durant almenys dues hores.

3. Poseu el sucre amb quatre cullerades d'aigua en un cassó. No deixeu de remenar i, un cop el sucre s'hagi dissolt i s'hagi evaporat part de l'aigua, afegiu-hi les nous. Seguiu remenant fins que les nous quedin recobertes per l'almívar. Escampeu-les sobre una superfície antiadherent (amb una tela revestida de silicones, paper vegetal o el mateix marbre de la cuina) i procureu separar les unes de les altres quan encara siguin calentes. Deixeu refredar i aca-beu-les de separar.

4. Bateu el mató i col·loqueu-lo dins una màniga pastissera.

5. Talleu rectangles de la mida d'una placa de caneló, de la barreja de la safata. Farciu-les amb la màniga de mató. Enrotlleu el caneló i emplateu.

6. Acabeu el plat amb les nous garapinyades i un fil de mel.

CANELÓ DE MEL I MATÓ AMB NOUS GARRAPINYADES



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 250g de mató
- 200g de mel
- 200ml d'aigua
- 3g d'agar-agar
- 100g de nous
- 100g de sucre



Per refrescar el plat, podeu afegir a la farsa del caneló una mica de fruita de temporada tallada ben petita. Unes maduixes o uns fruits vermells a l'estiu o uns daus de poma o pera (crua o caramel·litza-da) a l'hivern, poden ser unes bones opcions per donar-li un toc de cruixent i més gustós al caneló.

MILFULLS DE MATÓ DE MONTSERRAT



INGREDIENTS PER A 12 PERSONES

- 1kg de mató de Montserrat
- 200g de sucre
- 4 fulls de gelatina
- 600ml de nata 35%
- 100g de farina
- 140g de clares d'ou
- 100g d'ametlla laminada crua



Si voleu fer una mousse donant-li alguna característica de gust diferenciada, podeu infundir prèviament els 100ml de nata amb alguna espècie (tipus cardamom, anís estrellat, etc.) o bé dissoldre-hi una cullerada de cafè en pols. Si voleu un resultat menys dolç, reduïu a la meitat el sucre dissolt amb la nata.

ELABORACIÓ

1. Prepareu 100ml de la nata i poseu-la a escalfar en un cassó amb 100g de sucre. Un cop arrenqui el bull, incorporeu-hi els fulls de gelatina (prèviament hidratades en aigua freda i escorregudes), espereu que es desfacin i apagueu el foc.
2. Semimunteu la nata restant i afegiu-hi el mató, prèviament esmicolat.
3. Incorporeu la nata, sucre i gelatina a la barreja anterior. Col·loqueu-ho en recipients petits d'estil flamera.
4. Per fer les teules, barregeu els 100g de sucre restant en un bol amb la farina i les clares d'ou. Treballeu la barreja fins que sigui de textura homogènia.
5. En una safata de forn, esteneu un paper vegetal i al damunt escampeu-hi una cullerada de la barreja anterior, donant-li forma de teula. Afegiu ametlles laminades per sobre.
6. Fornegeu a 175°C durant uns 6 o 7 minuts.
7. Serviu el mousse de mató al centre de plat i cobriu-lo amb la teula.

Can Ferrerolles Nou, Castellbell i el Vilar
(Ctra. de Castellbell a Marganell, km2'5. 08296)
www.canferrerollesnou.cat

ELABORACIÓ

1. Amb l'ajuda d'un braç triturador, tritureu 50g de nata i el mató fins a aconseguir una textura homogènia i evitant que es munti la nata.

2. Munteu la resta de la nata amb l'ajuda d'un-es varetes elèctriques o similars. Incorporeu-hi el sucre i la barreja obtinguda de la nata amb el mató. Seguiu muntant el conjunt fins a aconseguir que se'n dobli el volum.

3. Barregeu el cafè amb la ratafia. Reserveu-ho.

4. Talleu els melindros per la meitat.

5. Hidrateu els melindros amb la barreja de ratafia i cafè; i deixeu-los escórrer lleugerament.

6. Prepareu un got on muntar el tiramisú.

7. Col·loqueu al fons del got, la quantitat de melindro escorregut necessari per colgar-lo. Cobriu amb una capa de crema de mató. Afegiu al damunt una altra capa de melindro. Cobriu-la de nou amb la crema de mató. Reserveu en fred.

8. En el moment de servir, espoleu-hi el cacau en pols pel sobre.

Cal Jaume, Marganell
(C. de Sant Esteve, 28. 08298)
www.restaurantcaljaume.net

TIRAMISÚ CATALÀ DE CAL JAUME



INGREDIENTS PER A 6 PERSONES

- 200g de mató de Montserrat de Can Florí
- 350g de nata 35%
- 90g de sucre
- 6 melindros
- 200ml de cafè expresso
- 200ml de ratafia
- Cacau en pols



Aquesta versió del tiramisú conté una quantitat de greixos menor que l'elaboració original, consideració que ens aporta una lleugeresa en boca que es veu incrementada pel toc anisat de la ratafia. A Cal Jaume ja fa molts anys que elaboren aquestes postres amb mató de Can Florí, que a dia d'avui, ha esdevingut un dels plats estrella de la casa.

LES POSTRES DE LA SÈQUIA



INGREDIENTS PER A 6 PERSONES

- 500g de mató
- 100g de sucre
- 100g de nata del 35%
- 2 fulls de gelatina
- 50g d'ametlla/avellana torrada i pelada
- 1 làmina de pasta brick
- 40g de sucre llustre
- 100ml de moscatell
- 30ml de mel
- Licor Aigua de la Llum



L'Aigua de la Llum és un còctel que té el vi picapoll (el més genuí del Bages) com a ingredient principal. Aquest vi va acompanyat de cardamom, romaní, angostura, almívar de préssec i ginger ale. El creador d'aquest còctel és en Nicolàs Andrés Pacheco, estudiant d'hoteleria de l'escola Joviat de Manresa que assegura haver buscat "un joc d'aromes de diferents ingredients que combinen perfectament amb el vi picapoll". El resultat és un còctel suau i dolç que combina a la perfecció amb aquestes postres.

ELABORACIÓ

1. Poseu els fulls de gelatina a hidratar amb aigua. Mentrestant, col·loqueu la nata en un cassó amb la meitat del sucre i porteu-ho a ebullició.
2. Incorporeu els fulls de gelatina escorreguts, dissoleu-los i afegiu-hi el mató a trossos. Tritureu el conjunt.
3. Ompliu motlles de mida regular i refredeu a la nevera durant unes hores, preferiblement que sigui d'un dia per l'altre.
4. Col·loqueu el sucre restant a desfer en un cassó un cop hagi esdevingut caramel, escampeu-lo sobre un paper vegetal. Incorporeu, al damunt, els fruits secs picats i col·loqueu-hi una altra capa de paper vegetal a sobre. Pressioneu el conjunt per obtenir una capa fina.
5. Talleu la pasta brick a tires d'uns 5cm de gruix. Col·loqueu-los sobre un paper vegetal i una safata d'anar al forn. Escampeu sucre llustre pel damunt i fornegeu durant uns minuts fins que agafi un color daurat.
6. Poseu el moscatell en un cassó i el deixeu que redueixi fins que perdi la meitat el seu volum. Afegiu-hi la mel i dissoleu.
7. Per servir, col·loqueu al plat una làmina trencada del caramel de fruits secs i, a sobre, el mousse de mató, la reducció de moscatell amb mel i decoreu el plat amb la pasta ensucrada.
8. A part, serviu un vas d'Aigua de la Llum.

Mas de la Sala, Sallent (Plans de la Sala, sortida 59 de la Ctra. C-16. 08650)
www.masdelasala.com

RESTAURANTS DEL BAGES AMB DISTINTIUS DE QUALITAT

Al Bages podràs gaudir de restaurants amb productes de la terra



Els Fogons Gastronòmics del Bages és un col·lectiu culinari integrat per 15 xefs que col·laboren en la promoció de la gastronomia bagenca a partir del producte local: els vins de la DO Pla de Bages, les varietats autòctones d'oli d'oliva i de l'horta, el porc Ral d'Avinyó i el mató de Montserrat, entre d'altres. El bacallà dels Fogons, reinterpretació del bacallà a la manresana, d'Ignasi Domènech, és el seu plat referent. L'oferta gastronòmica, amb productes de temporada, va canviant seguint les estacions de l'any. Més informació: www.elsfogonsdelbages.cat.



L'acreditació Biosphere Responsible Tourism és una distinció voluntari i independent que suposa una garantia per als turistes en matèria de gestió mediambiental, protecció del patrimoni cultural i defensa de les variables socioeconòmiques d'una empresa o destinació. Al Bages, diversos restaurants tenen aquesta certificació i, per tant, el compromís amb el territori i els seus productes.

✔ Restaurant Kursaal
Espai Gastronòmic
Passeig Pere III, 35, Manresa
lapinedajordi@gmail.com
93 872 21 88
www.kursaal.cat/index.php/espai-gastronomic

✔ Restaurant L'Ó
Camí de Sant Benet de Bages, s/n
Sant Fruitós de Bages
lo@monstbenet.com
93 875 94 29 / 630 511 971
www.hotel.monstbenet.com

✔ Restaurant La Fonda
Camí de Sant Benet de Bages, s/n
Sant Fruitós de Bages
lafonda@monstbenet.com
93 875 94 13
www.hotel.monstbenet.com

✔ Restaurant Aligué
Ctra. de Vic, el Guix, 8 i 10, Manresa
info@restaurantaligue.es
93 873 25 62
www.restaurantaligue.es

✔ Restaurant Cal Carter Perich
Plaça Tomàs Viver, 1, Mura
restaurant@calcarter.net
93 831 70 36
www.calcarter.net

✔ Restaurant Cal Jaume
Carrer Sant Esteve, 38,
Marganell
info@restaurantcaljaume.com
93 835 71 50
www.restaurantcaljaume.com

✔ Restaurant Cube
Carrer d'Agustí Coll, 2-12,
(els Trullols Parc) Manresa
info@cubejd.com
93 877 35 21
www.cubejd.com

✔ Restaurant La Premsa
Carrer de l'Església, 53, la Coromina
Cardona
laprensa@lapremsaohotelrural.com
93 869 17 83
www.lapremsaohotelrural.com

✔ Restaurant Las Vegas
Carrer Born, 28 i C. Nou, 39, Manresa
info@restaurantlasvegas.com
93 872 11 14
www.restaurantlasvegas.com

✔ Restaurant Mas de la Sala,
Ctra. C-16, km 59, Sallent
hotel@masdelasala.com
93 837 08 77
www.masdelasala.com

✔ Restaurant Ospi
Ctra. Estació, 4, Sallent
info@restaurantospi.com
93 820 64 98
www.restaurantospi.com

✔ Restaurant Raviolo
Carrer Lepant, 13, Manresa
raviolo@raviolo.cat
93 874 09 59
www.raviolo.cat

✔ Restaurant Rosamar
Carrer de la Creu, 16, Balsareny
rosamarbalsareny@gmail.com
93 820 02 51
www.restaurantrosamar.net

✔ Restaurant Tesi
Carrer Verge de Juncadella, 1
Santpedor
restauranttesihotmail.com
93 832 16 25
www.restauranttesihotmail.com

✔ Restaurant Can Ferreroles
Ctra. BV-1123 km 2,5
Castellbell i el Vilar
restaurant@canferrerolesnou.cat
93 835 71 88
www.canferrerolesnou.cat

✔ Alberg de Castelladral
Pl. de Castelladral, s/n, Navàs
quimmiro@albergcastelladral.cat
938695311
www.albergdecastelladral.cat

✔ Hostal Soler
Carrer Major, 87, 08250
Sant Joan de Vilatorrada
info@hostalsoler.com
938751907
www.hostalsoler.com

✔ Hostal Restaurant Guilleumes
Carrer de les Escoles, 5
Monistrol de Montserrat
hostal@guilleumes.com
938284065
www.guilleumes.com

✔ Hotel-Hostal Abat Cisneros
Plaça del Monestir s/n
Monestir de Montserrat
informacio@larsa-montserrat.com
938777701
www.montserratvisita.com



L'Ó, restaurant amb ★ Michelin

El restaurant L'Ó, guardonat des del 2013 amb una estrella Michelin, neix amb la voluntat de fer gaudir els clients amb tots els sentits. Receptes suggerents i atrevides al servei dels sabors i els ingredients tradicionals de la cuina de sempre.

Ivan Margalef neix a Sabadell i comença la seva carrera professional a l'Escola Joviat de Manresa, on després torna com a formador. Va treballar en diversos restaurants i hotels de Catalunya, i fa el salt internacional dirigint equips de cuina a Londres i Budapest. El 2020 torna al Bages, on va començar la seva carrera per encarregar-se de la direcció executiva de la cuina de L'Ó.



Viuire l'experiència

FORMATGERS

El mató és un producte agroalimentari de referència al Bages. D'una banda, perquè disposem de força productors làctics i formatgers d'arreu de la comarca que n'elaboren d'excel·lent qualitat. D'altra banda, perquè tenim el privilegi de ser el bressol del més popular i reconegut de tots els matons, el de la muntanya de Montserrat, amb el seu epicentre a Marganell, el poble que millor ha sabut mantenir i potenciar l'art del mató tradicional fins a dia d'avui.

En total i a Montserrat, avui en dia hi ha cinc formatgers hereus d'aquelles antigues masies que elaboren mató: Can Fermí, Can Florí, Cal Pujolet i Cal Santamaria a Marganell; i Cal Putxet a Castellbell i el Vilar. En totes elles, el mató es manté viu com a eix vertebrador d'una experièn-

cia única: tastar un dels productes gastronòmics més nostrats, de llarga tradició i amb la seguretat que ha estat elaborat per qui té una llarga història al darrere.

RAMADERS

El mató de Montserrat d'avui s'elabora, majoritàriament, amb llet de vaca però encara es conserva la tradició de fer-ne amb llet de cabra. I al Bages hi ha ramaders que ens permeten viure l'experiència de veure com una llet de proximitat pot quallar en el millor mató o acabar madurant en un formatge excel·lent.

ALTRES PRODUCTES SINGULARS DEL BAGES

ALBERGÍNIA BLANCA

El generós regadiu del Bages ha conreat l'albergínia blanca que, sota la blancor de la seva pell, amaga una carn suau, melosa i d'agradable textura al paladar. Deliciosa quan la mengem arrebossada i fregida amb un bon oli d'oliva, farcida de carn picada o feta paté sobre una torrada cruixent. Un tresor més de la nostra terra que ens ofereix petits grans moments de felicitat.



TOMÀQUETS DEL BAGES

La qualitat i la diversitat són la riquesa dels tomàquets del Bages. El repertori de tomàquets del Bages està en constant evolució, ja que a les varietats més antigues que plantaven els nostres rebesavis com l'esquena verd, el de Montserrat o el quatre cantos, n'hi hem afegit de noves com el cor de bou, el pebroter o el pare Benet entre d'altres.



COL VERDA MANRESANA

Amb el fred arriba la col verda i una de les més savoroses que tenim al nostre territori és la col verda manresana; una varietat cultivada a les zones de regadiu que envolten Manresa. La fondalada on està situada la ciutat fa que el fred sigui intens i això fa la col manresana més tova i gustosa. És molt rica en vitamina C, fins i tot més que les taronges; ajuda absorbir el ferro de la carn i reforça el sistema immunològic.



MONGETA DE CASTELLFOLLIT DEL BOIX

Aquesta mongeta va arribar a Castellfollit del Boix fa prop de tres-cents anys, fruit de l'intercanvi comercial amb Amèrica. Estudis tècnics i morfològics han conclòs que es tracta d'una llavor i una planta de caràcters propis. De textura fina, aquesta mongeta no és farinosa ni pastosa. La seva pell fina aconsegueix, a més, que aquesta mongeta no sigui pelluda al paladar. Presenta un gust de blat de moro marcat i una lleugera aroma que recorda a la patata.



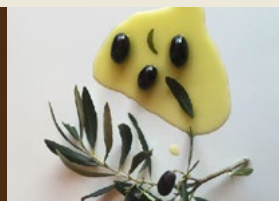
VI DO PLA DE BAGES

La DO Pla de Bages és el distintiu que agrupa cellers hereus de la tradició vitivinícola. Al segle XIX, el Bages va ser la comarca amb més vinya de Catalunya. Hi trobem varietats autòctones recuperades com la Picapoll i la Mandó. El sòl i el clima del Bages donen uns vins amb molta frescor, d'amable concentració i amb bona capacitat per envellir. Vins impregnats amb notes balsàmiques d'espígol, farigola, romaní i d'altres plantes dels boscos que envolten les vinyes.



OLI DE VARIETATS LOCALS DEL BAGES

D'uns anys ençà, un seguit de petits productors repartits per diferents punts del Bages estan esmerçant esforços en la recuperació del cultiu de l'olivera i, en especial, en la recuperació de les varietats autòctones, com la Corbella, que es localitza seguint la vall del Cardener; la verdal de Manresa i la Vera, més propera a la zona limítrof amb els vallesos. Una comarca amb uns olis d'oliva verge extra d'excel·lent qualitat, olis afruitats, equilibrats i de gust potent.



Una guia del Rebost del Bages:



**CONSELL COMARCAL
DEL BAGES**

el**re**bostdel**B**ages

Amb la col·laboració de:



**AJUNTAMENT DE
MARGANELL**



Amb el suport de:



**Diputació
Barcelona**



**Barcelona
és molt més**



**Diputació
Barcelona**

SOC

**Servei d'Ocupació
de Catalunya**



**Generalitat
de Catalunya**



**GeoParc
Catalunya Central**



Catalunya Central



**Paisatges
Barcelona**

