

Los dos lácteos con el sello DOP que no pueden faltar en tu nevera

El queso y la mantequilla del Alt Urgell y La Cerdanya son los únicos lácteos que cuentan con esta distinción de catalanidad

Los productos con el certificado de **Denominación de Origen Protegida (DOP)**, son productos agroalimentarios que proceden de un lugar o una zona geográfica determinados, que deben exclusivamente o fundamentalmente sus características en el medio geográfico, teniendo en cuenta los factores naturales y humanos, y que son producidos, transformados y elaborados en el sitio o la zona geográfica que da nombre a la denominación, incluidas denominaciones tradicionales de productos agroalimentarios, geográficas o no. Este es el caso del **queso y la mantequilla del Alt Urgell y La Cerdanya**.

Queso del Alt Urgell y La Cerdanya (DOP)

Su origen está relacionado con la plaga de la filoxera que, a principios del s. XX, afectó a la viña, el principal cultivo de la zona. Entonces, la economía local se reorientó en parte hacia la producción ganadera y lechera. La comida en cuestión es un queso de leche de vaca frisona, madurado, de pasta prensada, no cocida. Es de corteza natural marrón claro y la pasta es de color crema o marfil. Su textura es tierna y cremosa. Este es un producto Denominación de Origen Protegido reconocido en las comarcas del Alt Urgell y La Cerdanya.



Queso DOP del Alt Urgell y La Cerdanya

Precisamente este queso catalán estuvo **galardonado con el Oro** en la edición 2020 Sofi Awards, como el mejor queso de leche de vaca. Este concurso, organizado por la *Specialty Food Association*, se celebra anualmente en los Estados Unidos –primer productor mundial de quesos. Este reconocimiento coincidió con la celebración del 105.º aniversario de la Cooperativa CADÍ.

Mantequilla del Alt Urgell y La Cerdanya (DOP)

La mantequilla del Alt Urgell y La Cerdanya presenta una consistencia sólida y homogénea y, en la boca, provoca una alta sensación de frescor. Muy untuosa, es **fácil de fundir y no se engancha al paladar**. El color es uniforme, sin impurezas, con tonalidades de amarillo brillante. Dada la ausencia de colorantes añadidos, la tonalidad amarillenta varía en función de la estación: más acentuada al verano y más apagada en invierno. El olor y el sabor son intensos, con sabor intenso en nata fresca y sin defectos a gusto, pero ligeramente ácidos, de manera que recuerdan el sabor de la avellana.

La mantequilla está elaborada **exclusivamente con leche de vaca de raza frisona**. La leche se recoge diariamente. En la elaboración se sigue un proceso de desnatado de la leche, y la nata obtenida se enfría, se pasteriza –para eliminar posibles microorganismos– y se desgasifica –para eliminar los olores ajenos que puedan afectar al aroma. La nata se somete entonces a un nuevo enfriamiento para iniciar un proceso de maduración, durante el cual será sembrada en unos cultivos mixtos del aroma característico y propio.



Mantequilla del Alt Urgell y La Cerdanya

Este sistema, que incluye el proceso de maduración de la mantequilla, es propio del Alt Urgell y de La Cerdanya. Posteriormente, la nata madurada pasa por una transición de batido hasta conseguir el grano de mantequilla adecuado (de la medida de un grano de arroz), que es regular y homogéneo. Este grano se limpia a fin de que desprenda los restos de aguas madres y después se amasa hasta alcanzar un bloque compacto de mantequilla. El proceso finaliza con el moldeo y el envasado. **No se admite el uso de ningún tipo de colorante añadido, ni la presencia de residuos antibióticos o de inhibidores de la fermentación.** Como ocurre con el queso, esta es una mantequilla DOP amparada en las comarcas del Alt Urgell y La Cerdanya.