

# Formatges amb valor afegit

La formatgeria MUUU BEEE de la Fundació MAP de Ripoll consolida la seva gamma amb el nou formatge El Torb

Hi treballa un equip de set persones, cinc de les quals tenen discapacitat i estan en situació de vulnerabilitat, de la fundació

Hi ha productes amb un valor afegit de caràcter social que els fa molt especials. Es pot afirmar que ofereixen als consumidors la possibilitat de sentir-se part d'un projecte que contribueix a millorar la vida de les persones i, en aquests casos, de persones amb altres habilitats i que viuen a altres ritmes dels considerats més generals. No es tracta de vendre llàstima ni de treure profit comercial d'una realitat que genera solidaritat, ni de bon tros.

Un bon exemple de tot plegat són els productes de la formatgeria social de la fundació MAP de Ripoll. L'empresa ha estat batejada amb el suggerent nom de MUUU BEEE, que, tot i que fa molt pocs anys que està en actiu, en concret des del 2016, ja té diferents tipus de formatges premiats i, sobretot, ja s'ha fet un lloc en un mercat farcit de marques i tipus d'aquest producte lacti.

El Centre Especial de Treball de la Fundació MAP va iniciar, fa vuit anys, l'activitat formatgera. Des del primer moment, l'objectiu d'aquest nou negoci va ser treure al mercat un producte artesanal identificatiu de l'entitat i, més en concret, que evoqués les persones i el territori. "És un projecte amb ànima, compromès amb el territori, que crea ocupació per a persones amb dificultats especials i que, mitjançant la cooperació amb tots els agents, genera una activitat sostenible", remarca una portaveu del MAP. En l'actualitat, hi treballa un equip de set persones, cinc de les quals tenen discapacitat i estan en situació de vulnerabilitat. De fet, aquest arrelament a la terra queda molt clar amb els noms dels formatges. Només per posar dos exemples, El Pilós –el fundador de la pàtria catalana està enterrat al monestir de Santa Maria de Ripoll– i el Flor de Neu –una flor típica de l'alta muntanya i, per tant, del Pirineu.

Recentment, la popular xef Carme Ruscalleda ha presentat un nou formatge, la sisena referència de la formatgeria del MAP. Es va fer a l'hotel restaurant Abbatissa de Sant Joan de les Abadesses, que és una altra de les activitats que gestiona la Fundació MAP. Es tracta d'El Torb –un altre nom que també lliga el producte amb el territori, ja que es tracta d'un vent impetuós propi de la regió pirinenca–. És un formatge en forma de cilindre de llet pasteuritzada de vaca, de pasta tova i cremosa, pell florida i caràcter lacti. La floritura de la pell, que és de color blanc ivori, és comestible i aporta bona part de la seva riquesa organolèptica. És ideal per formar part d'un aperitiu.

Evocar el territoriLa gamma de formatges MUUU BEEE busca evocar els paisatges ripollesos i, per extensió, el seu caràcter pirinenc. Per això, s'elaboren artesanalment amb llet de vaques frisonas de granges de proximitat. En l'actualitat, la marca té una carta de sis formatges. El Tendre de Drap, un formatge tendre d'escorça natural, lleugerament cruixent amb el seu interior groc de color pàl·lid i gustos de mantega fresca, llet i avellanes. El Sotabosc és un semimadurat d'escorça ferma, amb fongs naturals de la cava de maduració, i el seu interior també és de color groc i lleugerament cremós amb aroma de mantega salada. El Flor de Neu és un formatge de pasta tova amb escorça de color blanc, cremós a mesura que avança la maduració. El Flor de Neu amb Tòfona de la Conca és un formatge estacional de pasta de tòfona negra. I, finalment i a part d'El Torb, la formatgeria del MAP elabora El Pilós, que és de llarga maduració, de pasta cuita i escorça rentada que es comercialitza a partir dels tres mesos de maduració. El promociona com "la més pura essència del territori, al qual ret homenatge amb

el seu nom". PremisTot i la joventut del projecte de la formatgeria MUUU BEEE de la Fundació MAP, alguns dels seus formatges ja han estat reconeguts amb diversos guardons. Així, el Tendre de Drap va obtenir el 2018 i, per tant, només dos anys després d'iniciar la seva activitat, el tercer premi en la categoria de vaca jove a la mostra Gourmet Quesos de Madrid. El Flor de Neu amb Tòfona va obtenir la medalla de plata als World Cheese Awards celebrats a Bergamo el 2019.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 07-10-2024, Pàgina 19

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2460163-formatges-amb-valor-afegit.html>