

# Un dels Formatges Muntanyola, millor semi-curat de cabra del món

*El premi és un reconeixement a l'esforç, la dedicació i la feina ben feta de tot l'equip al projecte social que va arrencar fa gairebé deu anys*



Obrador de Formatges Muntanyola. | AMPANS.

Formatges Muntanyola que AMPANS elabora a la finca Urpina, a Sant Salvador de Guardiola, a la comarca del Bages, ha obtingut una medalla d'or i una de bronze als World Cheese Awards 2022, el certamen internacional on competeixen els millors formatges de tot el món. Els premis s'han decidit en un acte que enguany ha acollit Gal·les, al Regne Unit, i en el que han competit més de 4.000 formatges de 42 països.

El Garrotxa, formatge semicurat de cabra, ha estat reconegut amb la medalla d'or com el millor formatge del món en la seva categoria, mentre que el Lúpulus, formatge eco curat de llet de vaca i rentat a la cervesa, ha obtingut la medalla de bronze.

Anna Prado, responsable de Formatges Muntanyola, ha destacat que *"el premi és un reconeixement a l'esforç, la dedicació i la feina ben feta de tot l'equip al projecte social que va arrencar fa gairebé deu anys, de fer créixer la formatgeria i mantenir els estàndards de qualitat. Estem molt contents"*.

El Garrotxa, el formatge Muntanyola premiat amb la medalla d'or, és un formatge elaborat amb



---

llet de cabra. Amb una maduració pausada i tranquil·la, desprèn un aro-ma de llet fresca, amb una textura cremosa i de sabor suau i agradable al paladar.

[View this post on Instagram](#)

A post shared by [Formatges Muntanyola \(@formatgesmuntanyola\)](#)

---

<https://www.gastrotalkers.cat/noticia/634/dels-formatges-muntanyola-millor-semi-curat-cabra-mon>



---

Lúpulus, el formatge que s'ha endut la medalla de bronze, està elaborat amb llet ecològica de vaca. Amb una maduració pausada de tres a sis mesos, l'escorça es renta amb cervesa.

El World Cheese Awards 2022 que s'ha celebrat aquesta setmana al Regne Unit, ha donat a conèixer els premiats en un acte dimecres a Gal·les, després que 250 tastadors professionals jutgessin els millors formatges d'entre més de 4.000 referències presentades d'una quarantena de països. La crosta, el cos del formatge, la tonalitat, la textura, la consistència i el sabor, són els aspectes fonamentals que aquest extens jurat té en compte a l'hora d'identificar els formatges més preuats.

No és la primera vegada que Formatges Muntanyola és premiada als World Cheese Awards. En reiterades edicions ja ho han estat i el seu blau de cabra, també va obtenir l'or com el millor del món. Recentment, Formatges Muntanyola també ha estat reconeguda dins del món ramader pel valor genètic del seu ramat de cabres, apareixent en tercer lloc en el rànquing de referència de cabres murciano granadines Caprigran.

Formatges Muntanyola elabora 13 referències de formatge artesà amb 4 varietats de llet: cabra, búfala, vaca i ovella a la finca Urpina, situada al terme de Sant Salvador de Guardiola, i forma part del projecte social de la fundació AMPANS, una entitat sense ànim de lucre que treballa per la inclusió sociolaboral de les persones amb discapacitat, malaltia mental i en situació de vulnerabilitat.