

Formatge de la Garrotxa, una nova IGP a Catalunya

Actualment només hi ha una única formatgeria amb aquest segell de qualitat diferenciada



El Govern ha aprovat que el formatge de la Garrotxa rebi una distinció d'Indicació Geogràfica Protegida (IGP) amb l'objectiu de dinamitzar i valoritzar aquest producte. La decisió ha estat impulsada pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural a petició de l'associació de ramaders i productors de formatge artesà. Per tenir el segell distintiu, els formatges hauran de ser de **llet de cabra i amb una escorça recoberta per un fong gris i blavós**. No podrà tenir esquerdes i haurà de tenir una **forma cilíndrica amb les vores arrodonides**. La maduració del formatge haurà de ser adequat per tenir un producte de qualitat però la crosta compta amb notes olfactives d'humitat de celler.

Catalunya ja comptava amb 11 Indicaciones Geogràfiques Protegides per als seus productes agroalimentaris. L'últim producte a unir-se en aquest distintiu és el formatge de la Garrotxa, que ara el Govern n'ha aprovat el segell d'IGP per garantir la producció d'aquest formatge característic que compta amb una "altíssima qualitat", segons el director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia, **Joan Gòdia**. El segell suposarà "un reconeixement a tots aquells que fan bé la seva feina i donen valor als productes que fan cada dia". La iniciativa l'ha impulsat el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural a partir d'una petició que va fer l'Associació



Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA).

El desembre del 2023 es va iniciar tot el procés amb la inscripció, creació i aprovació del marc regulatori de la IGP. Aquesta es va inscriure al registre europeu de denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides i ara s'ha tancat tot el procés. El reglament és estricte i estipula que el formatge ha de ser elaborat amb llet de cabra i amb una escorça recoberta d'una capa de fong gris blavós que li dona l'aspecte de cendrós i cotonós per la pell florida. A l'interior la textura és ferma i amb sensacions olfactives de llet fresca de cabra i mantega.

Els consumidors podran trobar aquest producte amb el logotip d'IGP en l'etiqueta dels formatges, però també cal saber que actualment només hi ha un únic productor, el Mas Claperol. La resta de productors d'aquesta tipologia de formatge no són de la Garrotxa i queden exclosos del segell IGP.

Mas Claperol, l'única formatgeria amb IGP Formatge de la Garrotxa

Mas Claperol és una formatgeria amb origen a Sant Feliu de Pallerols i que actualment té l'obrador a Olot. Els bessons Jordi i Oriol Domènech són qui, juntament amb altres membres de la família, porten el negoci després d'agafar el relleu dels seus pares.

A la pàgina web de la formatgeria encara no apareix el formatge amb el nom de "Garrotxa", sinó com a "formatge madurat de cabra". Fa només un any i mig que han començat a etiquetar-lo amb el nom de la comarca.