

Publireportatge

# Formatges Muntanyola

Qualitat i artesania amb valor social  
Un projecte d'AMPANS d'inclusió laboral

**Suau o intens.  
Untuós o astringent.  
Dolç o àcid.  
Amarg o salat.  
De llet crua o pasteuritzada.**

Hi ha molts aspectes que defineixen un formatge, però el que realment defineix els formatges Muntanyola **és la qualitat amb valor social.**



Cabernet Sauvignon. Actualment s'elaboren els vins 3 Nits i U d'Urpina, i estan a punt de sortir al mercat dos nous vins excepcionals elaborats amb les varietats autòctones recuperades. Tots quatre amb el segell de la Denominació d'Origen Pla de Bages.

L'entitat va fer créixer una llar per a persones amb discapacitat intel·lectual al costat de la vinya i l'any 2015 va posar en marxa la formatgeria a la finca, després que l'antic equip de Muntanyola fes traspàs de coneixement, equip i maquinària a AMPANS.

#### Compromís amb les persones i el territori

AMPANS és una fundació de la Catalunya central que treballa per la inclusió sociolaboral de les persones amb discapacitat intel·lectual, malaltia mental i en situació de vulnerabilitat, buscant oportunitats de treball i reconeixement social per a les persones que acompanya (més de 2.000 l'any 2017). AMPANS treballa amb una perspectiva global i transversal de les persones, amb l'objectiu d'acompanyar-les en tots els àmbits de vida que sigui necessari, des de l'escola d'educació especial, la formació, el treball, l'ocupació terapèutica, l'atenció diürna, el suport a la llar, les llars i residències, l'oci i la tutela, vetllant per la qualitat de vida i fomentant la inclusió, els drets i la igualtat d'oportunitats.

Una formatgeria ubicada a Urpina, Sant Salvador de Guardiola (Bages), impulsada per AMPANS, que dóna feina a persones amb discapacitat intel·lectual que gràcies a una ocupació digna i de qualitat poden fer realitat el seu projecte de vida.

Formatges Muntanyola elabora 15 varietats exquisides de formatge artesà a partir de 4 varietats de llet: cabra, vaca, ovella i búfala. El ramat d'Urpina, amb 300 cabres, abasta la producció de les varietats de cabra. La resta de varietats de formatge s'elaboren amb llets de proximitat: la de vaca ecològica de Colluspina (Moianès), la d'ovella de Corroncui (Alta Ribagorça) i la de búfala de Palau-Saverdera (Alt Empordà).

Des de la cura del ramat de cabres passant pels diversos processos d'obtenció tan essencials com la munyida, l'elaboració i la curació hi intervien persones que transmeten passió a cada formatge. Un projecte d'harmonia amb el territori que dóna oportunitats d'inserció laboral i reconeixement social a persones amb discapacitat intel·lectual.

La qualitat i l'esforç de superació constant dels formatges Muntanyola els han fet mereixedors dels premis formatgers

més prestigiosos del món, els World Cheese Awards, en diverses edicions. Més de 3.000 formatges d'arreu del món competeixen per rebre el premi, que atorga un jurat format per més de 250 experts. La crosta, el cos, la tonalitat, la textura, la consistència i el sabor són els aspectes que han fet que el Blau de cabra, el Vell reserva de cabra i el Blau de búfala guanyessin aquest guardó. Han estat guardonats també en altres ocasions com el Gourmet Quesos (Madrid) i el Làctium (Vic).

#### El projecte Urpina, rebre per donar

La família Vila va fer donació de la finca Urpina a AMPANS amb la voluntat que l'entitat tingués cura dels seus dos fills amb discapacitat intel·lectual quan ells ja no hi fossin, i també la cura d'ells mateixos, que s'anaven fent grans. La donació els ha permès veure en temps present com seran acollits els seus fills quan ells ja no hi siguin i ha donat feina a un dels fills, que treballa a la formatgeria.

AMPANS va recuperar les vinyes velles de la finca cultivades amb varietats autòctones com el Sumoll i el Mandó, i en va plantar de noves amb Merlot i

