

Un formatge de la Fundació MAP, premiat com a tercer millor d'Espanya al GourmetQuesos2018

El formatge Tendre de Drap de MUUU BEEE va ser seleccionat d'entre 725 formatges que aspiraven al títol



Els integrants de la formatgeria MUUU BEEE, a l'esquerra de tot, van recollir el tercer premi aquest dijous, a Madrid | Fundació MAP

Ja es coneixen els noms dels millors formatges d'Espanya després de la disputada final del 90è Campeonato GourmetQuesos? que s'ha fet en el marc del 32è Saló Gourmets, que ha tingut lloc del 7 al 10 de maig a Madrid. Després d'una rigorosa selecció entre més de 725 formatges que aspiraven a aquest títol, només 72 van ser seleccionats com a finalistes pel jurat, format per 50 experts. El formatge Tendre de Drap, elaborat amb llet crua de vaca a la Formatgeria MUUU BEEE, projecte social de Fundació MAP, ha obtingut el 3r premi de la categoria 'quesos de vaca joves' i ha estat l'únic formatge de Catalunya premiat en el certamen.

La llet a partir de la qual s'elabora aquest i tots els formatges MUUU BEEE prové de l'explotació Mas La Folcrà de Sant Joan de les Abadesses. El premi suposa un reconeixement a aquesta col·laboració i s'espera que suposi també un impuls a nivell de vendes. La formatgeria va iniciar la seva activitat fa dos anys en el marc del Centre Especial de Treball de la Fundació MAP i ha permès la creació, fins a dia d'avui, de tres llocs de treball per a persones amb discapacitat. Una activitat que, a més de crear llocs de treball per a persones en situació de vulnerabilitat, pretén ajudar, en un futur, a la continuïtat d'explotacions ramaderes de llet a la comarca del Ripollès que actualment es troben en situacions de dificultat. Un equip de la formatgeria ha recollit el premi aquest dijous 10 de maig, en el marc de Saló Gourmet a Madrid.