

Sis formatges osonencs, entre els millors del món

El World Cheese Awards distingeix els productes de Mas el Garet, Betara i Mas Rovira.

El passat 28 de novembre es va celebrar a Birmingham el certamen internacional de formatges World Cheese Awards (<http://www.finefoodworld.co.uk/content/WorldCheeseAwards/158.html>) . Aquest any va comptar amb la participació de més de 3.000 formatges de 30 països. Al certamen, considerat el campionat del món de formatges, van estar premiats tres productors osonencs i sis formatges.

El més guardonat va ser Formatges Mas el Garet, de Tona, un habitual d'aquest campionat. Va aconseguir una medalla d'or pel formatge de cabra Garrotxa, una de plata pel formatge madurat de cabra i una tercera de bronze pel formatge de cabra al pebre negre.

Formatges Betara, de Perafita, va aconseguir dues medalles: una de bronze pel formatge curat de cabra ecològic amb cervesa ecològica, que representa el primer guardó d'un formatge ecològic a Catalunya, i va repetir medalla amb el formatge d'ovella, guardonat per segon any, amb una medalla de plata (a la foto, Ramon Betara, amb els dos formatges premiats).

Pe últim, Formatges Mas Rovira, de Sora, va aconseguir una medalla d'or pel seu formatge Pedraforca de Mas Rovira.

Llistat de premiats (http://www.finefoodworld.co.uk/downloads/wca12_results.pdf)