MÈTODE

FORMATGES ARTESANS A CASA



TONI GEREZ – MARIONA COLLELL

MÈTODE
FORMATGES
ARTESANS A CASA

Descobreix el món viu del formatge i converteix la teva cuina en un petit obrador artesà

efadós®

MÈTODE

FORMATGES ARTESANS A CASA

Primera edició: novembre del 2026

© Toni Gerez Dieguez, pel mètode i receptari

© Mariona Collell Munt, pel mètode i receptari

© Laura Galobardes, per les fotografies

© Gerard Campderrós, per la fotografia de la coberta i les de les pàgines 2, 8, 32

© Marta Colom, per la fotografia de la pàgina 10: Vaques de raça Fleckvieh de la granja La Caseta d'en Grau.

© Jordi Meli, per la fotografia de la pàgina 12: Cabres de la Formatgeria Mas Roquet.

© Víctor Rojas, per la fotografia de la pàgina 14: Ramat d'ovelles transhumant de Víctor Rojas al vessant oriental del Comanegra, el cim més alt de la Garrotxa.

© Carlus Janer, per la fotografia de la pàgina 29: El Far de Formatges La Balda.

© Elena Òrrit, per la fotografia de la pàgina 36: Formatge Teia de la formatgeria Cal Cantaré.

© Editorial Efadós, d'aquesta edició

EDITORIAL EFADÓS, SL

Carrer d'Edison, 3 · Nau A
08754 El Papiol (Barcelona)
Telèfon: 936 731 212
efados@efados.cat
www.efados.cat

© Editorial Efadós, de la col·lecció «Mètode»

Amb la col·laboració:

ic Institut Català de les Empreses Culturals

Generalitat de Catalunya

Coordinació editorial
Isabel Grabulosa

Assessorament lingüístic
M. Neus Doncel Saumell

Disseny gràfic
Editorial Efadós

ISBN: 979-13-87658-79-3
Dipòsit legal: B-19237-2026
Imprès a Catalunya

Tota forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només pot ser realitzada amb l'autorització dels seus titulars, salvant l'excepció prevista per la llei. Si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra, dirigiu-vos a CEDRO (Centre Espanyol de Drets Reprogràfics). www.cedro.org.

ÍNDEX



PRÒLEG
PÀGINA 7

INTRODUCCIÓ
PÀGINA 9

LA LLET: EL PILAR FONAMENTAL
PÀGINA 11

LES FAMÍLIES DE FORMATGES
PÀGINA 19

ELABORAR FORMATGE A CASA
PÀGINA 33

LA MADURACIÓ DEL FORMATGE
PÀGINA 55

RECEPTARI FORMATGER
PÀGINA 65



PRÒLEG

COM S'ARRIBA AL CARRO DE FORMATGES?

Salvador Garcia-Arbós

Al fonament de la gastronomia hi ha la curiositat. Saber per tenir criteri. Criteri per entendre bé les coses. Fer-nos càrrec del llarg camí que hi ha fins a arribar al mundialment famós carro de formatges d'en Toni Gerez, el gran amic de tothom, el personatge que ha canviat el paradigma de la gastronomia formatgera. Tots els itineraris i els secrets dels lactis explicats per la formatgera Mariona Collell, una de les ànimes del Formatgem!, la fira formatgera de Girona, organitzada per l'Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA) des del 2024. Es podria dir que té la unció de la ramaderia, ja que ha concebut aquest llibre en una explotació on menen bestiar i tenen formatgeria.

Per a qui vulgui fer formatges a casa, aquest és el seu llibre. Tot i que, personalment, penso que no cal aprendre a fer formatges, crec que és molt important saber-los fer. Vejam, no ens enganyem, aprendre'n vol hores i constància. Saber fer un formatge és solament fer-se càrrec de la dificultat de transformar la llet en un sòlid durador, saborós, amb una forma peculiar i amb un preu molt més atractiu que la matèria primera.

Per les ganes de saber hem visitat tantes lleteries. De vegades, per por, ens estem de fer preguntes sobre l'univers làctic. Què és un iogurt? I la mantega? I el mató? I la quallada enzimàtica? I la quallada làctica o àcida? I la pasta cuita? I la pasta premsada? I l'escorça rentada?

Ella t'explicarà com es fa. I ell com es menja i si es menja tot i amb què es marida –entenent el maridatge com una cosa de vins, fruita seca, confitures, pa…

El llibre és un discurs profund sobre els formatges i els seus rituals. La Mariona és la sacerdotessa i en Toni, l'apòstol! Preguem perquè surtin noves vocacions!

Formatgera des del 2016, Mariona Collell insisteix que la llet és el pilar fonamental del formatge; explica on es pot comprar, quins ingredients calen per fer cada formatge a casa; desgrana el pas a pas i detalla les diferents tècniques i les tecnologies.

El resum: un curs de formatgeria per la Mariona Collell i un màster de tast per en Toni Gerez.

Nascuda el 1989 i originària de Manlleu, Mariona Collell va estudiar Disseny de moda i formació al món de l'hostaleria. A can Jubany va començar la relació amb els formatges catalans artesans, abans d'introduir-se en aquest món el 2015. Va començar a aprendre a fer-ne a la prestigiosa formatgeria Reixagó. Després, a l'hora d'arrancar la formatgeria dels inquiets empordanesos de La Vinyeta. I ha escrit aquest llibre formatjant a L'Aubreda Formatgeria, al costat de Raquel Mora. Aquest projecte compromès i apassionat nascut a Sant Martí de Llémena ha obtingut molts reconeixements nacionals i internacionals amb els seus formatges, començant a casa amb el Girona Excel·lent i al Lactium de Vic, i acabant als prestigiosos World Cheese Awards.

Amb una llarga trajectòria a El Bulli (1985-1994), Toni Gerez, nascut a Llançà el 1961, és sommelier del Castell Peralada Restaurant des del 2016, on va arribar amb l'estimat Xavi Sagristà (1960-2021). Entre el 1994 i el 2015, ells dos van construir un discurs innovador de la cuina amb el formatge. Especialment a Peralada, Toni Gerez ha creat un estil original de transmissió de la cultura formatgera que l'ha portat a canviar la manera de consumir-lo, més enllà del maridatge clàssic. Transforma el formatge amb una cuina que en manté l'essència. Hi havia un maridatge? Hi incorporo l'esperit sense canviar el formatge amb coccions i artificis! Va començar essent el sommelier del formatge, més endavant, el profeta del formatge, després, el showman o el mag dels formatges i, finalment, ha transmutat en el gran xef del formatge! Ha produït un canvi de paradigma, potser per la seva ànima bulliniana!

Dues generacions, un duo perfecte, per acompanyar el formatge a universos inconeguts. La Mariona els elabora i en Toni els personalitza.



INTRODUCCIÓ

MOLT MÉS QUE FER FORMATGE

Mariona Collell Munt

Sempre m'han fascinat els formatges. No solament pel seu gust o per la seva extraordinària diversitat, sinó per tot el que representen. M'agrada descobrir els grans formatges del món, però també aquells que s'elaboren en una petita vall, en un poble o a pocs quilòmetres de casa i que, sovint, passen desapercebuts. Cada un és diferent perquè, darrere seu, hi ha unes persones, uns animals, un paisatge i una manera única d'entendre aquest ofici.

Fa deu anys vaig començar aquest camí amb les mateixes ganes d'aprendre que encara avui m'acompanyen. Tot va començar amb un petit ramat d'ovelles i la il·lusió d'elaborar els primers formatges. Aquella experiència ho va canviar tot.

Des d'aleshores he descobert que allò que més m'apassiona d'aquest ofici no és solament elaborar formatges, sinó tot el que els envolta: compartir converses amb pastors, ramaders i altres formatgers, escoltar les seves il·lusions, les seves inquietuds i els projectes que mantenen viu un territori o donen continuïtat a un llegat familiar. Cada formatge explica una història diferent perquè neix d'un lloc concret, d'uns animals adaptats al seu entorn, d'una manera de transformar la llet i d'un saber fer que sovint s'ha transmès de generació en generació. Com més formatges descobreixo, més m'adono de tot el que encara em queda per aprendre, i crec que aquesta és una de les coses més boniques d'aquest ofici.

Transformar la llet és molt més que elaborar un aliment. És treballar amb una matèria primera viva que neix de la feina de pastors i ramaders que cuiden els seus animals cada dia. Darrere de cada litre de llet hi ha hores de dedicació, un paisatge i una manera de viure que també formen part de cada formatge. Per això, quan escollim un formatge artesà, no solament valorem el resultat final; també donem suport a les persones, als animals i al territori que l'han fet possible.

Fer formatge és molt més que seguir una recepta. És observar i entendre un procés viu. És sorprenent veure com, a partir de només quatre ingredients –llet, ferments, quall i sal–, poden néixer centenars de formatges completament diferents, i estic convençuda que descobrir-ho serà una de les coses que més et fascinaran quan comencis a elaborar els teus propis formatges.

Aquest llibre no pretén que memoritzis receptes. La meva intenció és acompanyar-te perquè entenguis què està passant en cada moment, desenvolupis el teu propi criteri i gaudeixis tant del procés com del resultat.

Tant de bo aquest llibre sigui només el començament d'un camí ple d'aprenentatges i que la curiositat t'acompanyi sempre!



LA LLET
EL PILAR FONAMENTAL

La llet té una missió essencial: alimentar una nova vida i garantir el creixement i la supervivència de les cries dels animals. La llet aporta energia, protecció i els nutrients necessaris durant les primeres etapes de la vida, i es converteix, així, en un dels aliments més complets que existeixen a la natura. Fa mil·lennis, l'ésser humà va aprendre a conviure amb animals remugants com les vaques, les cabres o les ovelles. Amb el temps, la llet va esdevenir molt més que un aliment: va contribuir a modelar cultures i maneres d'entendre el territori. Darrere de cada got de llet i de cada formatge hi ha animals, persones i territoris estretament connectats. Ramaders, pastors i formatgers han après, generació rere generació, a comprendre aquest aliment viu i a transformar-lo en una extraordinària diversitat de productes. Per al formatger, la llet és molt més que una matèria primera. És el punt de partida de tot el procés i l'element que determinarà una bona part del caràcter del formatge. Per entendre el formatge, primer cal entendre la llet.



L'ORIGEN DE LA LLET

La llet té una funció biològica essencial: alimentar les cries dels mamífers durant les primeres etapes de la vida. És un aliment extraordinàriament complet. Durant els primers dies després del part, les femelles produeixen calostre, un líquid més dens i groguenc, ric en anticossos i compostos protectors. Al cap d'uns quants dies dona pas a la llet, que continuarà alimentant la cria i que també podrem transformar en iogurts, mantegues o formatges. El calostre no és adequat per elaborar formatge perquè té una composició diferent i una capacitat de coagulació limitada. Tot i compartir una mateixa funció biològica, la llet varia segons l'espècie. Aquestes diferències de composició influiran directament en els formatges que podrem elaborar.

Tot i que existeixen moltes espècies capaces de produir llet apta per al consum humà, la major part dels formatges del món s'elaboren a partir de llet de vaca, d'ovella, de cabra o de búfala. Cada espècie produeix una llet amb característiques pròpies que influiran en el rendiment formatger, la textura, les aromes i el comportament durant l'elaboració i la maduració. No existeix una millor llet per fer formatge; cadascuna ofereix possibilitats diferents i ha donat origen a tradicions formatgeres úniques arreu del món.

LA LLET, UN REFLEX DEL TERRITORI

La llet és un producte viu i canviant. La seva composició no depèn únicament de l'espècie animal que la produeix, sinó també de molts altres factors que poden modificar-ne les característiques. La raça, l'alimentació, l'estació de l'any, el moment de lactació, la salut dels animals i la manera com es gestionen els ramats influeixen directament en la qualitat i les característiques de la llet. Per aquest motiu, la llet és el resultat d'una relació constant entre el territori, els recursos disponibles i les persones que en tenen cura. L'alimentació és un dels



VACA

• Llet equilibrada en greix i proteïna, molt versàtil per a l'elaboració de formatges.

• Permet elaborar una gran varietat de formatges, des de formatges molt tous fins a llargues maduracions.



CABRA

• Llet blanca, amb glòbuls de greix petits i una composició diferenciada respecte a la resta d'espècies.

• Especialment apreciada en quallades làctiques, formatges frescos i pastes toves.



OVELLA

• Llet rica en greix i proteïna, amb una elevada concentració de matèria seca.

• Molt adequada per a formatges de llarga maduració i una gran intensitat aromàtica.



BÚFALA

• Llet rica en greix i minerals de textura especialment cremosa.

• Utilitzada tradicionalment en determinades elaboracions, especialment de pasta filada.



factors que més influeixen en les característiques de la llet. Els animals transformen l'herba, els farratges i altres aliments en nutrients que formen part de la llet i poden modificar-ne el contingut de greix i proteïna, les aromes i el comportament durant l'elaboració. Els paisatges, el clima, les espècies vegetals disponibles i les pràctiques ramaderes deixen una empremta que, d'una manera més o menys evident, acabarà arribant també al formatge.

DARRERE DE CADA RAMAT

Gestionar un ramat implica vetllar per la salut i el benestar dels animals, adaptar-ne l'alimentació a cada etapa productiva i respondre als canvis de les estacions i del clima. Cada explotació treballa en circumstàncies diferents. Alguns ramats aprofiten les pastures una bona part de l'any; d'altres reben sobretot farratges i cereals produïts o seleccionats pel ramader. Més enllà del model productiu, la qualitat de la llet dependrà sempre del benestar animal, de l'alimentació, de la salut del ramat i del coneixement de les persones que en tenen cura.

LA TRANSHUMÀNCIA

La transhumància és una pràctica ramadera ancestral que consisteix en el desplaçament estacional dels ramats a la recerca de les millors pastures disponibles en cada època de l'any. Durant segles, pastors i animals han recorregut camins que connectaven les planes d'hivern amb les pastures de muntanya de l'estiu, adaptant-se al ritme de les estacions i aprofitant els recursos que oferia cada territori.

Més enllà del seu interès productiu, la transhumància ha contribuït a modelar paisatges, mantenir oberts prats i zones de pastura, afavorir la biodiversitat i preservar una extensa xarxa de camins ramaders que formen part del nostre patrimoni cultural. Avui és molt menys freqüent, però encara hi ha pastors que mantenen viu aquest cicle estacional i un coneixement acumulat durant generacions.

La transhumància ens recorda que la ramaderia és molt més que una activitat productiva. És també una manera d'habitar el territori i de relacionar-se amb el paisatge i els seus recursos.

QUÈ CONTÉ LA LLET?

La llet és una barreja complexa d'aigua, greix, proteïnes, lactosa, minerals, vitamines i altres components. La proporció d'aquests elements pot variar segons l'espècie animal, la raça, l'alimentació, l'estat de lactació i altres factors.

L'AIGUA

L'aigua és el component majoritari de la llet i representa aproximadament un 87 % de la seva composició. Actua com a medi on es troben dissolts o dispersos la resta de components i té un paper fonamental en les transformacions que es produeixen durant l'elaboració del formatge.

EL GREIX

El greix aporta cremositat, textura i una part important de les aromes. Durant la maduració es transforma i contribueix al desenvolupament del sabor; per això, una llet rica en greix acostuma a donar formatges més untuosos i complexos.

LES PROTEÏNES

Entre totes elles, les més importants per al formatger són les caseïnes. Quan la llet es coagula, aquestes proteïnes s'uneixen formant una xarxa que atrapa el greix, l'aigua i una bona part dels altres components de la llet. Aquesta xarxa és l'origen de la quallada i constitueix l'esquelet sobre el qual es construirà el formatge.

LA LACTOSA

La lactosa és el sucre natural de la llet i la principal font d'energia dels bacteris làctics. Durant la fermentació, aquests microorganismes transformen la lactosa en àcid làctic. Aquest procés provoca una disminució progressiva del pH i crea les condicions necessàries perquè es formi la quallada i el formatge adquireixi les seves característiques de textura, aroma i conservació. A mesura que avança l'elaboració, una part de la lactosa s'elimina amb el xerigot i la resta és consumida pels bacteris làctics. En els formatges madurats, la lactosa residual disminueix progressivament fins a ser molt baixa o pràcticament nul·la. Per això, moltes persones amb intolerància a la lactosa toleren millor productes fermentats com el iogurt o els formatges més madurats.

ELS MINERALS I LES VITAMINES

La llet conté una gran varietat de minerals i vitamines, però, per al formatger, el calci ocupa un lloc especial. El calci participa en l'estabilitat de les proteïnes i té un paper fonamental durant la formació de la quallada. Sense una quantitat adequada de calci disponible, l'estructura del formatge serà més feble i difícil de treballar. Les vitamines, per la seva banda, contribueixen al valor nutritiu de la llet i participen en nombrosos processos biològics.

LA FLORA DE LA LLET

Tot i ser invisible a simple vista, la llet conté una gran diversitat de microorganismes que formen la seva flora natural. Aquesta flora inclou principalment bacteris, però també llevats i floridures presents en l'animal i en el seu entorn. La seva composició varia segons el ramat, el territori i les