

TONI GEREZ

300 FORMATGES
i UNA ESTRELLA MICHELIN

FOTOGRAFIA
FRANCESC GUILLAMET

LA CULTURA DEL FORMATGE

LA CULTURA DEL FORMATGE

Per la meva filla Laura,
compartim passions,
el formatge és una d'elles.

Primera edició: març del 2023

© Toni Gerez, dels textos
© Francesc Guillaumet,
de totes les fotografies si no
s'esmenta una altra autoria

© d'aquesta edició:
Editorial Efadós

EDITORIAL EFADÓS
Carrer d'Edison, 3 · Nau A
Pol. ind. les Torreneres
08754 El Papiol (Barcelona)
Telèfon 936 731 212
efados@efados.cat
www.efados.cat

Coordinació editorial
Isabel Grabulosa

Disseny
Editorial Efadós

Assessorament lingüístic
M. Neus Doncel Saumell

Correcció d'estil
Aida Vilar

Fotografia de la coberta
Laura Galobardes

© Istockphoto, per les fotografies
de les pàgines 22, 23, 205, 211,
219, 224, 228, 229

ISBN: 978-84-19239-38-9
Dipòsit legal: B-4843-2023
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. François Bourgon	7
Introducció. Benvinguts al meu món	11
Pòrtic. L'apòstol del formatge	17
Conceptes bàsics d'elaboració	21
Tipologia de formatges	25
La llet	25
Els qualls	30
Races de vaques	32
Races d'ovelles	41
Races de cabres	47
Tipus de pastes	57
Tipus de formatges catalans	61
La maduració	64
Els formatges catalans	73
Els formatges de la Península	121
Els formatges de França	151
Els formatges d'Itàlia	181
Els formatges de Suïssa	191
Els formatges d'Holanda	199
Els formatges del Regne Unit	205
Els formatges de Bèlgica	211
Guia pràctica de maridatges	215
Consells de degustació i de conservació	225
Agraïments	241
Índex de productors	245
Índex de formatges	247



FRANÇOIS BOURGON

**'MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE'
COM A AFINADOR DE FORMATGES**

Recordo l'olor impactant i fresca de la formatgeria del comté on anava amb els meus cosins. Tres vegades a la setmana agafàvem una petita lletera i ens arribàvem a la formatgeria, al centre del poble, a buscar mantega, nata i un bon quilo de comté. El formatger, amb el seu gran davantal blanc, humit a causa del sèrum de la llet, sovint ens donava un tros de retall, aquests trossos de pasta que sobresurten dels motlles del comté encara sota la premsa.

Des del segle xv, la producció del comté es va anar organitzant per promoure la cooperació i la solidaritat en el sector. Per això, en cada poble, els pagesos portaven dues vegades al dia la seva llet a la formatgeria, situada al costat de

l'església, perquè es transformés en comté. Al cap de set dies, les rodes de formatge es portaven a l'afinador perquè les madurés durant un mínim de sis mesos, i fins a quatre anys en el cas de les millors peces. El comté és el formatge francès més apreciat i consumit a França i internacionalment, perquè el preu pagat per la llet als grangers és gairebé el doble del que es paga en altres regions. Encara avui, menjar-se un tros de comté permet que puguin viure bé tres famílies d'aquesta bonica regió d'on prové el meu pare Xavier.

La història no és sempre la mateixa. En altres èpoques, la cooperació ha donat lloc a l'explotació dels animals per part de l'home, i a la dels mateixos homes. Fora de la zona de producció del comté, cada

En aquestes imatges podem apreciar uns formatges amb la particularitat que tenen unes maduracions molt avançades. A la formatgeria Xavier de Toulouse porten els formatges a l'extrem màxim de maduració. Us recomano tastar-los per poder gaudir de sabors diferents.



setmana un granger se suïcida a França perquè la seva llet es paga per sota del seu cost. El mercat permet un major benefici per als accionistes, la qual cosa provoca una hecatombe social.

El mercat que disposa sempre de més quantitat de producte condueix a una altra catàstrofe: la destrucció de la nostra salut i la dels nostres nens. Per alimentar la gran indústria francesa del camembert es necessiten 500.000 litres de llet per fabricar uns 250.000 camemberts al dia. La llet arriba de tot Europa o en pols. La pasteurització, que ens és presentada com un factor de seguretat alimentària pels *lobbies* lleters, és en realitat l'única solució tècnica per poder transformar quantitats de llet tan grans, que són inapropiades per al consum després de dies d'em-

magatzematge en condicions deploables. La pasteurització té diverses virtuts: fer-nos menjar productes que haurien d'haver estat rebutjats i, sobretot, optimitzar el rendiment de la llet, la qual cosa fa guanyar més diners a la indústria.

L'autèntic formatge, el de llet crua, fabricat amb les mans de dones i homes respectuosos amb els animals i les tradicions, és cada vegada més rar. Avui, a França, el formatge de granja no representa més del 5 % de la producció.

Per preservar l'autenticitat, la diversitat dels nostres formatges i, sobretot, la salut dels nostres petits, és el moment que cadascun de nosaltres, com a client, sigui responsable de les seves compres.

Escolliu formatges de granja de llet crua!





BENVINGUTS AL MEU MÓN

Com molts de vosaltres, des de petit embogia totalment per un tros de formatge. Fins avui, no hi ha hagut cap menjar en què el formatge no fos present i podria afirmar que és l'aliment que més m'agrada. Tant és així que només viuria alimentant-me de formatges.

En aquest llibre trobareu una relació dels meus formatges preferits explicats i catalogats, i us servirà de guia per a les vostres degustacions o per a la vostra feina diària en el restaurant. També hi trobareu conceptes bàsics per elaborar formatges, ajudes per combinar-los amb vi i coneixements sobre el món lacti que van des dels diferents tipus de llet fins a les tipologies de formatges. A més, podreu consultar-hi una àmplia guia de degustació, selecció, conservació i consells.

LA MEVA PASSIÓ PEL MÓN LACTI

Soc de Llançà, una petita població de la costa de Girona a molt pocs quilòmetres de França. Com que érem a prop de la frontera, solíem travessar-la per comprar aliments que a Espanya no es trobaven o que tenien preus molt superiors, com la mantega, el cafè o les carns. Un altre d'aquests aliments era, precisament, el formatge. A la nostra cistella mai no hi faltaven els magnífics camemberts o bries, una delícia per als sentits a causa de la seva suavitat, cremositat i aromes. Eren una menja de reis.

La meva passió prové d'una vida dedicada a l'hostaleria en la qual el formatge sempre ens ha acompanyat. El Bulli va marcar un abans i un després. L'any 1983, amb dues estrelles Michelin, teníem



LAURA GALOBARDES

dos carros de postres i un extra-ordinari tercer carro de formatges amb trenta o quaranta varietats, pràcticament totes franceses. En aquella època anàvem cada setmana fins a Perpinyà a buscar-los, arribats directament de Tolosa, de la Fromagerie Xavier. Els recollíem a Galimafre, una botiga de formatges situada al costat del Mercat de la République. Ells disposaven d'una cava de maduració i allà completàvem la nostra selecció amb formatges del Llenguadoc-Rosselló i dels Pirineus.

Durant el servei presentàvem cada formatge especificant-ne el nom, el tipus de llet, la tipologia, la procedència i les intensitats. Era un nivell comparable al dels grans restaurants de tres estrelles de França, ja que tractàvem de transmetre passió i coneixement pels formatges, i fins i tot els afinàvem nosaltres mateixos. La cuina de Ferran Adrià va canviar els conceptes dels restaurants tal com els coneixíem fins llavors per donar prioritat a una cuina moderna, avantguardista, creativa i, com bé sabeu, increïble i sorprenent. Amb el salt als menús de quaranta plats, vam eliminar els nostres carros de postres, els de formatges i fins i tot el pa.

Posteriorment, al costat de Xavier Sagristà i Artur Sagués iniciem el projecte de Mas Pau, d'una estrella Michelin, en què recuperem les arrels de la cuina empordanesa

donant-hi un gir cap a la modernitat. També recuperem el carro de formatges com un plat estrella del restaurant. En aquell moment vam donar per fet que la prioritat era buscar formatges artesanals espanyols, sense descartar-ne alguns d'internacionals. La nostra selecció de formatges, d'entre quaranta i cinquanta varietats, va ser reconeguda per la premsa com una de les millors del país.

LA MEVA FEINA AL CASTELL PERALADA RESTAURANT

En aquests moments, juntament amb Javi Martínez, liderem el Castell Peralada Restaurant, amb una estrella Michelin i dos Sols Repsol, on seguim la nostra línia de cuina de territori amb pinzellades d'autor i modernitat, i on els formatges també formen part de la nostra passió. Treballem amb uns 300 formatges diferents, seleccionant-ne cada dia una gamma d'entre seixanta i setanta de diferents. Donem prioritat als formatges de proximitat, però també mirem que no hi faltin grans clàssics francesos, suïssos o italians. En cada servei de formatges presentem les peces transmetent tot el treball que hi ha darrere de cada formatge, com les pastures, els animals, les persones i el territori. Només d'aquesta manera som feliços i fem feliços els nostres clients.

Ens hem convertit en afinadors de formatges, és a dir, aquelles persones que tenen cura dels formatges verificant-ne la qualitat, l'emalatge o la conservació, controlant el seu moment òptim per al consum, les maduracions (ja que un mateix formatge es pot madurar o tractar de maneres diferents), la raspallada, la fregada o la rentada de les crostes, fins i tot fent creacions pròpies. Tenint en compte que Castell Peralada Restaurant pertany al grup de Caves Peralada i disposa de celler, hem creat una sèrie de formatges relacionats amb els vins, fusionant els dos mons: des d'un formatge de crosta rentada amb marc de cava de Peralada,

un formatge que punxem i osmotitzem (sense oxidació del vi) amb diferents vins, passant per la creació de tupins, un formatge barrejat amb oli d'oliva, aiguardent i altres, o bé els formatges blaus, que foradem i hi clavem una ampolla de garnatxa dolça de Peralada o altres vins dolços per acabar fent un formatge diferent, més suau i una mica melós. Aconsegüim personalitzar els nostres formatges i donar valor al producte de la nostra zona. Us atreviu a fer una cosa similar?

La nostra selecció de formatges ha estat reconeguda pel sector gastronòmic, la Guia Michelin i la premsa nacional i internacional com una de les millors d'Europa, a

En aquesta imatge podeu veure la meva passió i com gaudeixo amb la visió d'un magnífic assortiment de formatges amb grans peces de formatges catalans. Aquest bufet es va fer per a una sessió de vídeos per a les xarxes socials amb Laura Galobardes.



LAURA GALOBARDES

Cal observar els vins abans de degustar-los o tastar-los. Les tonalitats del color ens donaran informació sobre l'estat del vi: envelliment, joventut o maduresa, bota, etc.

més de rebre el premi QDEQUESOS com a millor selecció d'Espanya.

Un altre apartat que a Castell Peralada Restaurant estem treballant molt és el de la comunicació en xarxes socials parlant de formatges, des de fotografies mostrant un formatge i un vi per maridar o vídeos en què presentem formatges desconeguts, parlant dels llocs i les persones que els elaboren, i sempre buscant un vi per combinar-los o maridar-los. Amb tot això intentem transmetre la nostra passió pel món dels formatges i aconseguim acostar-nos amb afecte als nostres clients i seguidors.

SENSE UNA BONA FEINA DE SALA, LA CUINA ESTÀ PERDUDA

La feina que fem tots els professionals de sala moltes vegades no està prou valorada, però sí que és reconeguda pels clients en els establiments que cuiden el servei i els detalls. Voldria compartir amb vosaltres el premi que he rebut aquest any 2023 per part de la Guia Michelin, premi que reconeix el treball de sala (Millor servei de sala d'Espanya i Portugal 2023). És el primer any que s'atorga i em fa molt feliç ser la primera i única persona a rebre'l.

Com a professionals, estem obligats a crear escola. Cadascun en el seu restaurant o lloc de treball, hem de motivar els nostres joves

perquè tinguin passió i il·lusió per la feina que fan, fent-los veure la satisfacció del client i la importància d'un bon servei. Sense un bon tracte a la sala, la cuina està perduda, ja que un restaurant és un tàndem: la cuina ha de confiar en l'equip de sala perquè transmeti la complexitat dels seus plats, els productes, les persones que hi ha darrere de cada elaboració i fins i tot la procedència de cada producte per donar el valor que mereix al productor primari. Aquest principi sempre ha de ser present en la nostra feina diària.

Primer principi bàsic: l'hospitalitat és l'essència de qualsevol establiment de restauració. Tenint en compte que els primers restaurants eren cases privades obertes al públic, hem d'aconseguir que el client es trobi com a casa seva o fins i tot millor.

Els professionals de la restauració o de l'hostaleria creem moments o experiències sensorials de felicitat i plaer a través de la cuina, i el nostre tracte ha de ser afable, cortès, respectuós, proper i ple de paraules amables i somriures. Recordeu que un somriure pot obrir mil portes. A El Bulli teníem una frase que utilitzàvem sovint: «Els nostres clients necessiten afecte i amor». Venia d'un anunci de fertilitzants per a flors que anunciava «Les nostres flors necessiten afecte i amor». Era una frase molt encer-

tada per al nostre treball, ja que la nostra comesa era fer feliços els clients.

La nostra base de treball diari amb els clients ha de ser:

- Rebre'ls amb simpatia. Un somriure val més que mil paraules.
- Ser narrador de contes o relats. Hem d'explicar els plats del dia, els menús o les cartes de la millor manera, donant el valor que mereix al treball que es fa a la cuina, a la matèria primera utilitzada i a l'estima en realitzar l'elaboració.

• Transmetre al client tota la nostra il·lusió i passió per aquest ofici.

• La felicitat dels nostres clients ha de ser la nostra.

• Transmetre als nostres equips de treball un esperit de sacrifici i lluita per un bé comú: la felicitat dels nostres clients, la posició del nostre restaurant, aconseguir un resultat positiu, la satisfacció de fer una bona feina i sentir-nos realitzats.

• Hem de recordar que som la primera persona que veuen en arribar i l'última que veuen en sortir.

Durant el servei de taules:

• Hem d'aconseguir ser agradables, amables, afectuosos, respectuosos, educats, alegres, simpàtics, humils i il·lustrats. «Il·lusionats pel nostre ofici», com deia Roberto Benigni a la pel·lícula *La vida és bella*.

• Servir és l'art suprem i Déu, el primer servidor.

• No podem perdre la il·lusió per fer una feina ben feta fins i tot en els dies interminables, després de moltes hores de servei, o els dies en què les coses no surten com volem i no aconseguim la satisfacció de tots els clients. Hem de fer un reset i arrencar de nou, amb il·lusió.

La formació a les escoles és importantíssima. Quan ens arriba un alumne motivat i preparat, en molt pocs dies aconseguim que sigui un més de l'equip i s'hi integri amb una gran facilitat. El seu aprenentatge és rapidísim i obtenim grans resultats.

Que a què és degut? Molt fàcil. Aquest estudiant venia molt ben preparat. Mai deixarà d'aprendre i, si hi posa il·lusió, el seu aprenentatge no serà un treball sinó una diversió i un plaer.

La nostra tasca com a professionals és sempre motivar-los i il·lusionar-los.

Que aquestes línies serveixin per donar el valor que es mereix al nostre ofici, que no és un altre que fer feliços els clients. Mil gràcies a tots els lectors per haver triat aquest llibre. Espero que en gaudiu, que us ho passeu bé i que, a més, us serveixi com a guia i eina per descobrir la vostra passió pel món dels formatges.



LAURA GALO BARDES

En aquesta imatge em podeu veure gaudint de les aromes del formatge Gran Músic». Després de tallar-lo mostra un ventall d'aromes que ens transporten a l'origen del formatge, al seu territori i paisatge. Quan degusteu formatges, és important apreciar les seves aromes.



L'APÒSTOL DEL FORMATGE

SALVADOR GARCIA-ARBÓS

No fa pas tants anys, l'Empordà havia estat terra de matons i de peces tendres d'un blanc immaculat que denominàvem *formatge* perquè tenien la forma d'una motllura de fang; després en diguérem *formatge fresc*. Mig segle enrere, la varietat de formatges de Catalunya es podien comptar amb els dits de les dues mans –serrat d'ovella, de tupí, llenguat, cucat, de la Vall d'Aran, tendre de cabra, tronxon, mató i brossat–, segons aquella recerca magnífica d'Enric Canut i Francesc Navarro publicada el 1980 per Altafulla, *Els formatges de Catalunya*, amb un subtítol molt descriptiu de l'obra i eloqüent sobre la situació de la cosa: «Llibre que conté els secrets de fer formatges, que descriu l'art i l'ús de les eines,

les virtuts del bestiar i els tràfecs i viatges dels ramats, que adverteix del perill que tot plegat s'acabi i moltes altres curiositats».

Tinc molt clar que la sagacitat de Canut i Navarro d'encendre les alarmes sense escàndol, sinó d'una manera bella amb aquell tresor seu per a bibliòfils, va contribuir a la presa de consciència de la difícil situació en un món canviant, que llavors, el 1980, començava a revirar per sempre. Sis anys després, els dos grans estats ibèrics es van incorporar a la Comunitat Econòmica Europea, caracteritzada llavors pels seus excedents de llet i mantega. Aquells llacs de llet i muntanyes de mantega i de llet en pols, com els definien, podien acabar-se si se sacrificava tot el bestiar boví de l'Estat espanyol, segons unes

jornades sobre la vaca de llet organitzades a Girona el 1984 a les quals vaig assistir. La solució per evitar la desaparició de milers de petits ramaders i pagesos, amb el consegüent exili rural, era fer valor afegit: transformar la matèria primera en formatges, iogurts, gelats i llet fresca, en productes finals, deixant de dependre del camió i dels preus asfixiants de la indústria.

El problema estructural de finals del segle xx persisteix a començaments del segle xxi sense que cap política agrària comuna de la inefable Unió Europea hagi impedit la desaparició de milers d'empreses familiars agràries ni frenat el despoblament rural, amb les conseqüències mediambientals que això comporta; és aquella mateixa institució d'estats influïda per poderosos *lobbies* empresarials que advocaven per prohibir els formatges de llet crua, obligant a la pasteurització, a la uniformització i, en conseqüència, a la definitiva pèrdua de personalitat, cultura i tradició. Això ha estat un element que ha afavorit les explotacions intensives, un element destructor de les petites empreses familiars agropecuàries que han mantingut vives i en harmonia amb la natura vastes regions rurals d'Europa. Amb tot, a l'Empordà, a la Garrotxa, a Osona, al Pirineu, al conjunt de Catalunya i d'Europa, ha aflorat un nou planter, esperances d'irre-

ductibles. Una nova pagesia, una ramaderia alternativa i un munt de formatgeries conscients, plenes de futur i de mercat.

I enmig d'aquesta revolució verda, una nova gastronomia, plenament mentalitzada amb el futur de la Terra i de la Humanitat. I enmig d'aquesta nova consciència gastronòmica, restauradors compromesos amb aquesta nova sensibilitat gens superficial, que interacciona, que intercanvia idees i coneixements amb gent de tot el món, que lluita pel seu territori i és solidària amb el conjunt del planeta. I enmig de tots, Toni Gerez i tots els Toni Gerez que dissenyen carros de formatges i contribueixen a la difusió del món formatger, a incrementar la demanda, a enriquir el país econòmicament i ambientalment. I sense oblidar mai les grans formatgeries escampades per tot el món, amb les quals hi ha una voluntat recíproca d'aprenentatge, d'intercanvi de coneixements i de cultura.

Toni Gerez i tots els Toni Gerez viatgen i difonen la cultura del formatge més enllà del tast. Parlen amb gent gran i sàvia, i amb gent jove apassionada que serà gran i sàvia, amb ramaders que munyen cabres, ovelles i vaques cada dia, i que transformen la llet en valor afegit i cultura. Tot això és el futur de les lleteries. No tenen explotacions, perquè no exploten, perquè

són els primers a ser allà. Tenen una granja, una casa de pagès, un mas, una lleteria, una formatgeria...

Els viatges serveixen per impregnar-se de coneixement i per descobrir que a fora fa més anys que donen forma a la llet quallada i que pels voltants de casa n'han après molt. I que el món és molt gran i un gran carro de formatges ha de ser un mapa d'Europa o del món en miniatura. Toni Gerez i tots els Toni Gerez saben com ajudar la pagesia: bevent vi, sucant pa amb oli i menjant formatge, perquè generalment el seu valor afegit el solen guanyar els mateixos productors, sense passar per intermediaris. Comparant, ajuden a situar els productors locals en el món, perquè, igual que Toni Gerez i tots els Toni Gerez quan viatgen pel món, els viatgers des de lluny i tots els comensals de l'altre costat del món agraeixen l'autenticitat local.

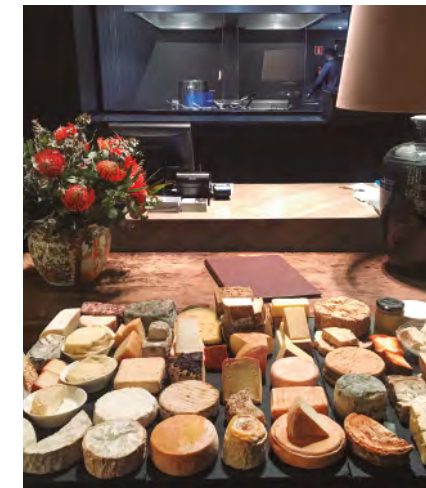
Toni Gerez està compromès amb el formatge des de fa anys i anys, quan ell i l'estimat Xavi Sagristà van arribar al Mas Pau el 1994 i, sobretot, des que es van convertir en senyors del Castell de Peralada Restaurant el 2016. Aquella passió formatgera va portar l'enyorat Xavi Sagristà a fer grans plats amb formatge, dels quals destacaria el xuixo de parmesà, una fusió perfecta amb la tradició. Igualment, els millors canelons de tots els temps

no ho haurien estat sense el gratinat final de formatges.

Toni Gerez ofereix un dels millors carros de formatges mai vists, perquè en coneix les temporades, les lleets, les lleteries, els formatgers i els secrets per posar-los al punt, per afinar-los. Ho veiem periòdicament en els meravellosos i simpàtics vídeos que penja a la xarxa i que indefectiblement comença amb aquell «Hola, amics, com esteu?!!».

En Toni s'ha transfigurat en l'apòstol dels formatges ultralocals, no perquè siguin locals, sinó perquè també són extraordinaris i cal predicar la bona nova, al costat de les meravelles *glocals* de tot el planeta.

Al Castell Peralada solem tenir la nostra selecció de formatges a l'entrada del restaurant. Això fa que tots els clients, just en entrar, ja estiguin desitjant tastarlos. Com solem dir, una imatge val més que mil paraules.



LAURA GALO BARDES



CONCEPTES BÀSICS D'ELABORACIÓ

«**P**odríem fer aquest formatge a casa?» és una de les preguntes més recurrents quan parlem de formatges.

Durant l'estiu del 2020, cada setmana vaig estar fent al restaurant entre deu i dotze peces de formatge d'uns 300 grams cadascuna. La raó? A la cuina necessitaven un sèrum de llet per macerar congre durant uns quants dies perquè, d'aquesta manera, els lloms fossin supertendres en cuinar-los. Escalfàvem la llet a 37-40 °C i hi afegíem suc de llimona per quallar-la. D'aquí trèiem el sèrum i jo, amb la part sòlida, el quall, feia els meus formatges en uns motlles de cuina.

Els premsava durant una nit i l'endemà els salava. Posteriorment els personalitzava fregant les crostes amb oli de tòfona o d'oliva; alguns els cobria amb pebre vermell picant, uns altres amb herbes, etc., i els madurava durant uns deu

o quinze dies. Sense tenir coneixements d'elaboració, em van quedar uns formatges divertits i vam tenir berenar cada tarda. Com sabeu, «l'important no és arribar al cim, sinó gaudir del camí», i realment m'ho vaig passar d'allò més bé elaborant els meus propis formatges.



A la pàgina anterior, Pere Pujol, del Molí de Ger, amb una de les seves grans creacions, l'Altejó, madurat a les seves caves subterrànies, a la crosta del qual, com s'aprecia a la imatge, es van desenvolupant diferents fongs.

«...El meu bon amic Pere Pujol, de la formatgeria Molí de Ger, és un dels elaboradors més importants del panorama formatger del nostre país. A la seva formatgeria elabora formatges de diferents tipologies, tots ells extraordinaris, lloats per onse-vulla i amb una multitud de premis. És per aquesta raó que li vaig demanar uns petits consells de com elaborar un formatge tradicional del Pirineu.»

ELABORACIÓ DEL FORMATGE 'TOMME' DELS PIRINEUS



1 Es pot fer servir llet crua de vaca, de cabra o d'ovella. Pasteuritzau-la a 72 °C durant 15 segons.



2 Escalfeu la llet fins a 32 °C. Si ja s'ha pasteuritzat, l'heu de refredar fins a aquesta temperatura.



3 Afegiu-hi bacteris làctics. Barregeu-ho durant un minut i deixeu durant una hora que els bacteris es despertin i comencin a acidificar la llet. Si no teniu accés a una formatgeria que vengui ferments, podeu fer servir un iogurt natural de qualitat. Amb un iogurt sencer semblaríem deu litres de llet.



4 Afegiu-hi el quall, que podeu aconseguir en una formatgeria. La dosi seria de 2,5 ml per 10 litres de llet. Barregeu-ho durant un minut. Aquest pas també es podria fer amb el suc d'una llimona.



5 Deixeu reposar la llet entre 30 i 60 minuts perquè es coaguli.



6 Talleu la quallada en forma de daus de la mida d'un cigró.



7 Barregeu-ho durant 20 minuts per ajudar que els grans s'escorrin i emmotlleu-ho emprant una gasa de cotó. Podeu fer-se servir gases sanitàries.



8 Premseu el motlle posant un pes al damunt.



9 Deixeu-ho unes 12 hores premsant i doneu-hi un parell de voltes per afavorir una forma homogènia. Seria ideal premsar-los a una temperatura entre 20 °C i 22 °C.



10 Traieu del motlle el formatge i saleu-lo amb sal seca: repartiu un grapat de sal per la part superior, inferior i lateral del formatge. També es pot fer una salmorra, és a dir, aigua dissolta en sal (1 quilo de formatge el deixaríem entre 5 i 6 hores a la salmorra, segons el gust).



11 Madureu el formatge en un lloc fresc i humit. L'ideal seria deixar-lo en un celler, rebost o espai subterrani que mantingui una temperatura entre 8 °C i 12 °C i una humitat del 80 % o del 90 %.



12 Gireu el formatge cada dos dies durant les tres primeres setmanes. Després, amb una vegada a la setmana n'hi haurà prou.



13 Durant el procés de maduració haureu de triar si voleu que surtin fongs a la crosta. Si és el cas, deixeu-los créixer i alliseu-los amb la mà. Si, en canvi, voleu que sigui una crosta rentada, heu de raspallar-lo una vegada a la setmana amb una dissolució

d'aigua amb un 2% de sal per afavorir el desenvolupament del fong vermell, el *Brevibacterium linnes*. Un altre mètode possible seria fregar-lo amb oli d'oliva una o dues vegades a la setmana per aconseguir una crosta més brillant i acabada. Tot depèn del que busqueu.



14 Finalment, deixeu-lo reposar un mínim de 60 dies. A partir d'aquí podeu donar-hi més maduració si desitgeu un formatge més intens i amb més personalitat.