

TONI GEREZ

FOTOGRAFIA

Francesc Guillamet

.....

L'art del formatge

 **efadós®**

L'art del formatge

Primera edició: febrer del 2022

© Toni Gerez, dels textos
© Francesc Guillamet, de totes les fotografies si no s'esmenta una altra autoria
© Aida Vilar, dels textos de la coberta

© 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 20, 21, 201, 209, 229, 337, 342, 346 i 347

Amb el suport de:



ISBN: 978-84-18243-55-4
Dipòsit legal: B-6790-2022
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

LAURAGALOBARDES



Índex

Pròleg	7
Introducció. Benvinguts al meu món	9
Pòrtic. L'apòstol del formatge	15
Conceptes bàsics d'elaboració	19
Tipologia de formatges	23
La llet	23
Els qualls	29
Races de vaques	30
Races d'ovelles	39
Races de cabres	45
Tipus de pastes	53
Tipus de formatges catalans	57
La maduració	59
Els formatges catalans	65
Formatge de tupí	113
Els formatges de la Península	115
Els formatges de França	145
Els formatges d'Itàlia	175
Els formatges de Suïssa	187
Els formatges d'Holanda	195
Els formatges del Regne Unit	201
Els formatges de Bèlgica	209
La cultura dels formatges a la cuina	215
La cuina i el formatge	215
L'ingredient màgic, el formatge	216
El formatge, el rei de l'aperitiu	217
El formatge a les amanides	218
El formatge en cremes i sopes	219
Risottos, pastes i pizzes	221
Els formatges en peixos i carns	223
El formatge en el món dolç	225
La cuina del formatge a França	227
La cuina del formatge a Suïssa	230

Les receptes dels grans xefs	235
Ferran Adrià	237
Carles Abellán	245
Albert Sastre Gener	251
Xavier Sagristà	257
Marc Cuspinera	269
Kristian Lutaud	273
Marc Puig-Pey	279
Fermí Puig	283
Eduard Bosch	287
Esteban Jáuregui	291
Rafael Clarasó	295
Jordi Vallespi	299
Paco Pérez	303
Albert Adrià	307
Javier Martínez	313
Fran Martínez	319
Ramiro Boj	325
Paco Torreblanca i família	329
Guia pràctica de maridatges	333
Maridatge per procedència i territori	337
Maridatge per afinitat	337
Maridatge de contrastos	337
Maridatge per tipologies de formatge	337
La cervesa i el formatge	340
Consells de degustació i de conservació	343
Una taula de formatges a casa	346
Taules o carros de formatges en la restauració	349
Com conservar els formatges a casa	350
Com conservar els formatges en la restauració	352
Idees per a creacions pròpies	352
Guia per tallar els formatges: el tall i els estris	354
Agraïments	357
Índex de productors	358
Índex de formatges	359



Pròleg

Françoise 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 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* lleterers, 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'emmagatzematge en condicions deplorables. 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!



Introducció

Benvinguts al meu món

Com molts de vosaltres, des de petit em bogia 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, consells i idees per incloure formatges en la restauració. Per acabar, hi teniu receptes amb formatges de grans amics cuiners, a més d'una petita guia de restaurants amb plats centrats en el formatge.

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 dos carros de postres i un extraordinari 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



LAURA GALO BARDES

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, 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'embalatge 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 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 bus-

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 GALO BARDES

cant 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.

Com a professionals, estem obligats a crear escola. Cadascun en el seu restau-

rant 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

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, barrica, etc.

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 encertada 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 rapidíssim 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.

Després d'haver tallat el formatge Gran Músic, fet amb llet de cabra i de pasta premsada i cuita, de la formatgeria Cal Músic del Mujal, a la província de Barcelona, és molt important olorar-lo i gaudir de les aromes que ens aporta.





Pòrtic

L'apòstol del formatge

Per 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 mediamambientals 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'irreductibles. 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 llets, 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 tastar-los. Com solem dir, una imatge val més que mil paraules.



Conceptes bàsics d'elaboració

«Podríem 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.



«...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 onsevulla 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.»

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.

ELABORACIÓ DEL FORMATGE 'tomme' dels Pirineus

«...Volia compartir amb vosaltres els bons moments que vaig passar, però el meu interès arriba molt més lluny; així que us proposo que feu formatges amb aquesta recepta.»



1 Es pot fer servir llet crua de vaca, de cabra o d'ovella. Pasteuritzeu-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 semblàriem deu litres de llet.



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%.



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.



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 hauréu 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 linens*. 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.