



edicions
Sidillà

Dossier de premsa



El llibre dels formatges

Manual per aprendre'n a fer

Marta Roger



edicions
Sidillà



El llibre dels formatges

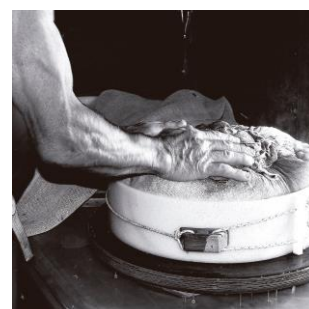
Manual per aprendre'n a fer

Marta Roger

Il·lustracions de Judith Herrera

La **Marta Roger** fa anys que es dedica a fer formatges. El 2006 va fundar la Païssa amb l'objectiu de comercialitzar els productes de la granja familiar Can Roger, a Cardedeu. Al 2012 hi van començar a fer tallers per aprendre a fer formatges i no són pocs els que, després d'aquells cursos, ja han muntat la seva pròpia formatgeria artesana. Amb *El llibre dels formatges* podrem aprendre'n a fer a casa.

Pas a pas, seguint els seus consells, aprendreu a fer nou formatges frescos i derivats làctics, sis formatges per madurar i dos pastissos de formatge d'aprofitament, un de dolç i un de salat. Fer receptes de formatge no és el mateix que fer receptes de cuina, perquè el resultat sempre dependrà de la llet que fem servir. Aquestes receptes s'han fet centenars de vegades, però cadascú de vosaltres pot donar als formatges un toc especial.



La **Marta Roger** va néixer el 1977 en una petita explotació agrícola i ramadera. Va créixer, doncs, formant part del desenvolupament i de la innovació coneguda com a revolució verda. Va estudiar enginyeria agrícola, especialitzada en indústries agroalimentàries a la UdG. La formació que ha anat rebent a centres com l'IRTA, el contacte amb formatgers i la seva pròpia experiència a la granja familiar durant 15 anys li ha obert la perspectiva del respecte per la matèria primera i per les seves característiques.

Moguda per aquesta inquietud, va començar a fer cursos de formatge tant a la Païssa com on-line i a endegar tot d'iniciatives relacionades amb el món del formatge, com ara «formatges en confinament», el 2020, o «tastos de formatges amb els formatgers», durant el 2021 i 2022.

Marta Roger està disponible per entrevistes

Introducció (fragment)

Per què escric aquest llibre?

Allò que no es coneix no s'estima ni es valora. El món de la llet i el formatge, en general, és un gran desconegut.

Ens agradi el formatge o no, saber que al món hi ha més de dues mil denominacions de formatge, algunes tan diferents entre elles com el Roquefort i el Parmesà, i descobrir que totes elles tenen només 4 ingredients (llet, ferments, quall i sal) ens fa adonar de la seva grandesa.

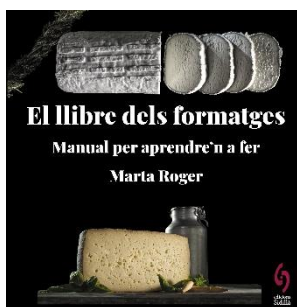
Escric aquest llibre des de la passió que em genera aquest antic aliment. He nascut en una granja de vaques de llet on la primera feina del dia era bullir la llet, i tot aquest contacte amb ella em va dur a formar-me (fa molts anys) a la Universitat de Girona.

Però la llet és tot un món i amb la universitat no en vaig tenir prou. He anat ampliant els meus coneixements formatgers al llarg dels anys als centres de l'IRTA de Caldes de Montbui i de Bellestar amb alguns dels millors professionals formatgers que tenim a Catalunya.

Tota la formació és bona, però on més he après sobre formatge és a la cuina i a la lleteria de casa, a Can Roger, a la granja de producció de llet de vaca de la meva família, gràcies a equivocar-me, a trastejar, a quallar llet i sempre a tastar-ho tot: que, si la llet és bona, treballem amb ferments i sabem el que fem, el resultat no pot ser tan dolent.

El 2006 vaig començar a elaborar i vendre els productes de casa, sempre procurant que aquell que els comprava entengués el que compra. I aquesta passió per la pedagogia del que un produeix em va anar empenyent sense voler a ensenyar a fer formatge: al principi, durant algunes caloroses tardes d'estiu, per als amics, i al 2012, ja de manera una mica més seriosa, a la Païssa, de la mà del bonic projecte Esbiosfera de Cardedeu.

Aquesta és la meva història d'amor amb aquest or blanc que ens alimenta l'estómac i l'esperit amb diferents formes, colors, gustos i textures. Obriu la porta sense por i escriviu el vostre propi romanç amb la llet i el formatge, i ben aviat hi descobrireu tota una diversitat de connotacions que no havíeu vist abans. [...]



© de les fotos: Marta Roger i Judith Herrera

El llibre dels formatges.

Manual per aprendre'n a fer

Marta Roger

Il·lustracions de Judith Herrera

Pàgines: 192

PVP: 18,00 €

ISBN 9788412430660

[Edicions Sidilà](#)