



Formatges Artefor

Vilassar de Dalt

Ubicació

Comarca: Maresme
Lloc/Adreça: Carrer Salvador Espriu, 37
Alçada: 123

Coordenades:

Latitud: 41.51679
Longitud: 2.36681
UTM Est (X): 447166
UTM Nord (Y): 4596322

Classificació

Número de fitxa 08214 - 248
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Segle XX-XXI
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Restringit
Ús actual: Productiu
Titularitat Privada
Titular: 7265315DF4976N0001JO
Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dt., 14/04/2015 - 02:00
Autoria de la darrera revisió: Oficina de Patrimoni Cultural
Data de la darrera revisió: dj., 11/06/2026 - 12:00

Descripció

La formatgeria Artefor és una iniciativa de Jordi Arroyo, que instal·la el seu obrador a Vilassar l'any 2012. Els productes que ofereix són formatges de llet pasteuritzada d'ovella, de cabra i ara un de vaca. Són formatges de pasta tova i auto premsat, madurats amb cambra frigorífica. Utilitza quall animal i el temps de maduració varia segons el formatge. Els d'ovella són el Forcat, el Burriac i el rodonet d'ovella; els de cabra són el Lingot de cabra i el Rodonet de cabra; i el de vaca es diu Sant Bartomeu. El Burriac és tipus tupí amb ratafia i aiguardent d'arròs del delta de l'Ebre. Els rodonets, tant de cabra com d'ovella estan rentats manualment, un a un, amb aigua de mar. El Sant Bartomeu, que està fet amb llet de vaca, i sense lactosa ha estat premiat i a partir d'ara es comercialitzarà. Cada tipus de llet prové d'un mateix ramat: el de cabra d'un ramat d'Arenys de Munt; el d'ovella d'un ramat del Pirineu i el de vaca de Cardedeu.

Observacions:

El lingot de cabra ha obtingut la medalla d'or del Lactium 2014 de Vic. El rodonet d'ovella ha obtingut el premi Medalla de plata del Lactium 2014 i Medalla de bronze el 2015. El Sant Bartomeu ha obtingut la Medalla d'Or del Lactium 2015.

Història

Jordi Arroyo abans d'inaugurar el seu propi obrador havia treballat durant cinc anys en una altra formatgeria. Des del 2012 té el seu propi obrador.

Bibliografia

AA.VV (2013). Formatges artesans, de pastor i amb DOP. Artesans, núm. 5 maig-juny de 2015, pàg. 17.

Enllaços d'interès:

[Artefor](#)

