

16a FIRA DE FORMATGES ARTESANS DELS PIRINEUS PROGRAMA ACTIVITATS

Divendres 15 d'octubre 2010

17 h a 20 h. Jornada Tècnica “La qualitat de la llet de formatgeria”

Sala d'Actes de l'Ajuntament de La Seu d'Urgell
Plaça del Oms, 1
La Seu d'Urgell

Dissabte 16 d'octubre 2010

Carpa dels Formatges

10,30 h a 12,30 h. 16è Concurs de Formatges Artesans dels Pirineus. Deliberacions del jurat
13,30 h. Lliurament de premis del 16è Concurs de Formatges Artesans dels Pirineus

Activitats Aula del Formatge

10,30 h. Joc de l'Hostaler. AHAU

L'espai on els nens aprenen l'ofici d'hostaler, mostrant-los les nocions bàsiques de cuina i servei de manera didàctica i divulgativa, a càrrec de cuiners i cuineres membres de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell.
Telèfon de reserves: 973 35 53 30

12 h. Taller infantil d'elaboració de formatge a càrrec de l'Escola de Capacitació Agrària dels Pirineus.

17 h. Tast guiat de Formatges Bauma de Borredà (Berguedà)

Formatges Bauma neix el 1980, quan Antoni Chueca decideix abandonar la ciutat de Terrassa per instal·lar-se al Berguedà. Avui, Formatges Bauma és una de les formatgeries de referència en l'elaboració de formatges de cabra i testimoni d'excepció de l'evolució dels darrers 30 anys del formatge artesà a Catalunya.

18 h. Presentació i tast de productes agroalimentaris de la TRAU, Turisme Rural de l'Alt Urgell.

L'Alt Urgell és un dels territoris per excel·lència on gaudir del turisme rural als Pirineus. Des de l'any 1994 i de manera pionera a Catalunya, la TRAU treballa per a agrupar, promocionar i representar allotjaments rurals i d'altres atractius de caràcter rural de l'Alt Urgell i la Cerdanya.

19 h. Tast Guiat dels Formatges Guanyadors.

Tast dels formatges guanyadors en les diferents categories del 16è Concurs de Formatges Artesans dels Pirineus a càrrec de les especialistes en formatges Natàlia Nicolau i Laia Pont.

20 h. Tast guiat de cerveses Companyia Cervesera del Montseny (CCM). (treure el punt)

Companyia Cervesera del Montseny és una micro cerveseria instal·lada a la comarca d'Osona. A Sant Miquel de Balenyà elaboren més de 6 classes de cerveses naturals del tipus Ales sense filtrar ni pasteuritzar, entre les que destaca la recentment creada cervesa ecològica.

Diumenge 17 d'octubre 2010

Carpa dels Formatges

1er Concurs de Cuina de Cuina del Formatge

Organitza: Unió de Botiguers de la Seu d'Urgell (UBSU)

11,30 h a 13 h. Final i deliberacions del jurat

13,30 h. Lliurament de premis

Activitats Aula del Formatge

10 h. Joc de l'Hostaler. AHAU

L'espai on els nens aprenen l'ofici d'hostaler, mostrant-los les nocions bàsiques de cuina i servei a càrrec de cuiners membres de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell. Telèfon de reserves: 973 35 53 30

11 h. Tast guiat de formatges de l' AFFAP (Association des Fromagers Fermiers et Artisans des Pyrénées)

De la mà d' André Bazerque, coneixerem una de les Associacions de Formatgers de referència als Pirineus francès i tastarem alguns dels formatges més singulars que pertanyen a l'associació.

12 h. Tast guiat de vins de la DO Empordà

La gamma de vins elaborats sota el distintiu DO Empordà és molt ampla, vins negres complexos i amb cos, vins blancs frescos i saborosos i vins dolços naturals i singulars elaborats amb la varietat garnatxa.

13 h. Taller i Tast de confitures i conserves vegetals. Ple de Bo

Núria Burnat elabora a Travesseres conserves que esdevenen autèntiques joies a la taula. En destaquen les innovadores conserves i *chutneys* amb les verdures que el seu hort li ofereix, i que esdevenen ideals per acompanyar carns i rostits.

16 h. Taller infantil d'elaboració de formatge a càrrec de l'Escola de Capacitació Agrària dels Pirineus.

17 h. Tast guiat de formatges artesans dels Pirineus

Natàlia Nicolau i Laia Pont ens introduiran en el tast de formatges: com escollir-los, les formes del seu tall, el tipus de llet i la seva procedència, la tècnica d'elaboració... tots ells valors importantíssims per poder classificar i valorar qualsevol formatge

18 h. Tast guiat de formatges Bergerie Cazes-Haut, Teyssode. França

La Formatgeria Bergerie Cazes-Haut és el "formatge convidat" a la fira aquest any 2010. Situada a escassos quilòmetres de Toulouse, en Laurent i la Patricia elaboren excel·lents formatges amb llet crua d'ovella.

19 h. Tast guiat dels formatges guanyadors.

Tast dels formatges guanyadors en les diferents categories del 16è Concurs de Formatges Artesans dels Pirineus a càrrec de les especialistes en formatges Natàlia Nicolau i Laia Pont.

20 h. Demostració de cuina “El formatge a la cuina”

Demostració de cuina amb formatge artesà dels Pirineus a càrrec de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell.