



VIURE ALS PIRINEUS

12-57 18/10/18

FIRES

La 24a Fira de Formatges Artesans del Pirineu obre les seves portes aquest divendres a la tarda

A les set de la tarda es farà el lliurament del premi Amic del Formatge que enguany guardona a **Amagoia Anda**, cofundadora d'Ardai, pel seu servei de distribució de tot tipus de formatges artesans arreu d'Europa.



➊ Una imatge del concurs degustació/Fira de Sant Ermengol

La Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell obrirà **aquest divendres 19 d'octubre, a les cinc de la tarda**, els espais firals que engloben la **24a Fira de Formatges Artesans del Pirineu**, l'aula de tast, l'Espai Km0-Gustum, la Fira d'Empreses, Entitats i Associacions i la Mostra Ramadera.

Pel que fa a la resta de propostes de la fira com són la Fira de Productes Ecològics del Pirineu, la Fira d'Artesania, l'AutoFira, la GastroFira, els Encants dels Canonges i les prop de 300 parades de venda ambulant obriran al públic el dissabte a les deu del matí.

Respecte a la **24a Fira de Formatges Artesans del Pirineu**, situada a la pista polivalent de la zona esportiva municipal de la Seu d'Urgell, enguany compta amb la presència de **48 formatgeries**: 47 d'aquestes són d'artesans formatgers del Pirineu -29 catalans, 4 aragonesos, 9 bascos, 2 navarresos i 3 francesos- que oferiran durant tot el cap de setmana de fira més de 150 varietats diferents de formatges elaborats per ells mateixos.

El formatge convidat d'aquesta vint-i-quatrena edició és el formatge **l'Heretat de Pere**, de la formatgeria artesana de Quatretonda, del País Valencià. Els seus formatges són elaborats directament de la llet de les seves cabres, alimentades a l'aire lliure, fet que els proporciona una matèria primera d'excel·lent qualitat. Aquest formatge va obtenir el 1r premi com a millor formatger artesà de la Comunitat Valenciana a Gastrònoma 2017.

Cal recordar que l'entrada a la Fira de Formatges Artesans del Pirineu és gratuïta. Els visitants poden comprar un tiquet de degustació, amb el que poden tastar 5 formatges diferents i prendre una copa de vi, **Celler Castell del Remei**, de cervesa artesana **La Minera** i aigua **Pineo**. El tiquet també dóna dret a un tast a l'Espai Tast Km0, situat a l'espai firal del pavelló poliesportiu, on estan representats els productors agroalimentaris de proximitat.



Lliurament premi Amic del Formatge

El premi **Amic del Formatge**, guardó que atorga l'Ajuntament de la Seu d'Urgell en el marc de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu de la Fira de Sant Ermengol, es lliurarà també aquest **divendres 19, a les set de la tarda, a l'Aula de Tast**.

El premi, que s'atorga a una persona que, en la seva actuació contribueix a la cultura del formatge i, especialment, a la difusió dels formatges artesans del Pirineu, enguany ha recaigut a **Amagoia Anda**, cofundadora d'Ardai, servei de distribució de tot tipus de formatges artesans arreu del territori europeu. L'empresària basca rebrà de la mà de l'alcalde de la Seu d'Urgell, **Albert Batalla**, aquesta distinció.

Presentació de llibres i tast de formatges

També a l'**Aula de Tast**, però a les **sis de la tarda**, tindrà lloc la presentació dels llibres '*La volta a Catalunya en 50 formatges artesans*', a càrrec de **Toni Chueca**, i de '*Les cabretes del Serrat Gros*', a càrrec de **Pepita Clop** i **Carolina Botella**. Les presentacions d'ambdós llibres aniran acompanyades d'un tastet dels seus formatges.

L'entrada a aquestes presentacions és lliure, però l'aforament és limitat.

Jornada tècnica

Dues hores abans que la Fira de Formatges Artesans del Pirineu obri al públic, la carpa de l'**Aula de Tast**, acollirà la **jornada tècnica** adreçada a professionals del sector. La jornada s'iniciarà a les **tres de la tarda** amb la presentació de la mateixa, a càrrec de l'alcalde de la Seu d'Urgell, **Albert Batalla**.

La jornada tècnica seguirà amb l'exposició del **Projecte Innolact** amb el títol '**Mejora de la competitividad del sector lácteo tradicional transfronterizo**', a càrrec de **Naia Andonegui**, responsable del Àrea de Tecnologia de Alimentos de **LEARTIKER**. La sessió seguirà amb ponència '*La visita turística i la venda directa a la mateixa explotació*', a càrrec d'**Ariadna Boixader**, directora d'**Olea Soul**, agència de turisme gastronòmic.

La jornada la tancarà una **taula rodona** que se centrarà en l'experiència del dia a dia de productors, venedors i distribuïdors de formatges artesans, moderada per **Pep Palau**, director del **Fòrum Gastronòmic**.

Aquesta taula rodona comptarà amb la participació de **Salvador Maura**, de la formatgeria artesana **Mas d'Eroles**, d'Adrall, que abordarà el més enllà de la venda tradicional; **Xevi Miró**, de **Llet Crua**, de Barcelona, que explicarà la venda de formatges artesans a la ciutat; i de **Xavier Bordeta** i **Francesc Portet**, de **Caseus Afinadors**, que parlaran de la demanda, les necessitats i les dificultats del restaurador.

Espai firal d'empreses, entitats i associacions

El pavelló poliesportiu de la Seu d'Urgell, que acollirà la fira d'empreses, entitats i associacions, que també obrirà portes aquest divendres a les cinc de la tarda, s'hi concentraran **enguany 12 associacions, 6 entitats i 24 empreses de tot tipus i alimentàries**. D'aquestes 24 empreses, **11 s'emmarquen en l'Espai Tast Km0-Gustum**, un espai de degustació col·lectiva i plataforma per als productors agroalimentaris (pa, embotits, carns, cervesa) de l'Alt Urgell i Cerdanya que tenen l'oportunitat de donar a conèixer els seus productes als milers de visitants que passen per la Fira de Sant Ermengol durant tres dies.

També en aquest mateix espai firal, els visitants hi trobaran la **mostra culinària** que s'inclou en el programa '*Aliments del territori i tu*' de la **Diputació de Lleida** on tindran lloc **14 activitats de degustació i demostració** amb aliments de proximitat i amb restauradors del territori. Totes les activitats són gratuïtes i no cal fer reserva prèvia. L'aforament és limitat i s'omple per ordre d'arribada.

Mostra Ramadera

També a partir de divendres a la tarda, al Camí Ral de Cerdanya, just a l'entrada dels dos recintes firals, hi haurà instal·lada la **mostra ramadera** on durant tot el cap de setmana de fira es podrà gaudir d'una **vaca frisona, una cabra i una ovella**, els tres animals que proveeixen la matèria primera per elaborar els formatges artesans del Pirineu. També hi haurà una activitat per als més xics que consistirà a aprendre a munyir una vaca a través d'una de cartró pedra.

Aquesta mostra vol ser una aposta ferma per la ramaderia, sector important del desenvolupament econòmic de territoris de muntanya com l'Alt Urgell.