

Programa activitats

El mercat de formatges més gran de Catalunya

Més de 200 formatges i 40 formatgeries artesanes. Venda al tall i degustacions.

Els Amics del Formatge: vins de Cap de Ruc, cerveses artesanes, pans de formatges, conserves, etc.

Dissabte 12 de maig de 10 a 22 hores

Diumenge 13 de maig de 10 a 20 hores

SWING & TXIS, 40 tapes amb formatges

El formatge a la cuina i la música en directe de la Vic Swing Band

Dissabte 12 de maig de 20:30 a 22 hores

CONCURS LACTIUM:

formatges artesans de Catalunya

Premi Millor Formatge Català Lactium 18

8 categories a concurs i 50 experts membres del jurat

Dissabte 12 de maig de 11 a 13 hores. Casa Ricart de Vic

MOSTRA DE BESTIAR VIU

Exposició de ramats catalans

Benvinguts a pagès i Fet a Osona

Vine a conèixer el projecte Benvinguts a Pagès i la gastronomia d'Osona. Activitats, pagesos i productes agroalimentaris

Dissabte 12 de maig

12:00 h. Taller de mató per xics

16:30 h. Taller de mató per xics

17:30 h. Can Galderic, una visita a pagès.
Conte il·lustrat per quitxalla

Diumenge 13 de maig

11:30 h. Taller de mató per xics

12:30 h. Can Galderic, una visita a pagès.
Conte il·lustrat per quitxalla

16:30 h. Taller de mató per xics

17:30 h. Can Galderic, una visita a pagès.
Conte il·lustrat per quitxalla



Disseny: Maria Prol & Núria Sánchez

Organitza:



Ajuntament de Vic



Vic,
ciutat a la
mesura humana



Patrocina:



Col·labora:



Lactium

10
anys

LA MOSTRA DE FORMATGES CATALANS



Passió pels
formatges

VIC
12/13 maig
2018

Parc Jaume Balmes
www.lactium.cat | #lactiumvic

AULA DEL FORMATGE Bonpreu-Esclat

L'espai dels bocafins i els apassionats dels formatges.
Cultura del formatge artesà i autèntic. Tastos guiats per especialistes.

Dissabte 12 de maig

11:45 h. JAZZ I FORMATGES, AMICS PER SEMPRE

Tast de formatges i audició comentada d'un dels vins més originals de la història del jazz, *New Conception of Jazz* de Bugge Wesseltoft amb **Joan Godayol** i **Jordi Casadesús**, directors artístics del Festival Jazz Vic (festivaljazzvic.cat).

13:15 h. VINS I FORMATGES FERMENTS MIL·LENARIS

Tast i presentació dels formatges membres del segell de **Llet de Cabres Catalanes** (lletdecabrescatalanes.cat) i dels vins de **Cap de Ruc del Montsant** (ronadelles.com).

16:30 h. PAISATGES DE FORMATGE

En companyia de **Paula Fonollà**, tastarem formatges on descobrirem els valors de l'activitat dels ramats lleterals al territori, i coneixerem els formatges de pastor, formatges estacionals i canviants, i elaborats amb llet de pastures.

17:45 h. FORMATGES I PRODUCTES D'OSONA A LA CASSOLA

Taller de cuina amb tast, amb formatges i productes agroalimentaris d'Osona de la mà de **Jordi Arumí**, cuiner de l'Arka de Santa Eugènia de Berga i membre del **col·lectiu Osona Cuina**. (osonacuina.com)

19:00 h. TAST DE FORMATGES GUANYADORS DEL GOURMET QUESOS 2018

Vingut des de Madrid, **José Luís Martín** (martinafinador.com), és una de les persones més influents al sector del formatge artesà a Espanya. De la mà d'en José Luís tastarem i coneixerem 6 formatges guanyadors del *Campeonato Gourmet Quesos 2018* recentment celebrat a Madrid.

20:15 h. TAST DE FORMATGES GUANYADORS DEL CONCURS LACTIUM 18

Tast dels formatges guanyadors del **Concurs Lactium: formatges artesans de Catalunya** a càrrec de **Natalia Nicolau**, directora del concurs i divulgadora. (blocdefomatges.com)

Diumenge 13 de maig

11:45 h. AIRAS MONIZ, FORMATGE CONVIDAT A LACTIUM 18

Airas Moniz (airasmoniz.com) és una formatgeria jove situada a Chantada (Lugo). Elaboren formatges amb la llet que els proporcionen un ramat de pastura compost de vaques de races frisona i jersey. El resultat, uns formatges cremosos i dolços i de sabors intensos que ja han recollit premis importants.

13:00 h. UN VIOLÍ, UNA LLET I 5 FORMATGES

Salvador Maura (masderoles.com), ens proposa un tast únic, on gaudirem de la música en directe d'un violinista, del tast de 5 formatges elaborats amb llet de vaca i dels arguments i coneixement d'un formatger molt singular.

16:30 h. VINS I FORMATGES FERMENTS MIL·LENARIS

Tast i presentació dels formatges membres del segell de **Llet de Cabres Catalanes** (lletdecabrescatalanes.cat) i dels vins de **Cap de Ruc del Montsant** (ronadelles.com).

17:45 h. L'AFINADOR: 1 FORMATGE, 1000 CARÀCTERS.

Sébastien Roueche (@vialactiaformatges) ens introduirà a l'ofici d'afinador, una figura molt reconeguda als països amb cultures formatgeres antigues. Partint d'un formatge, descobrirem com l'afinador i el seu treball poden transformar-lo esdevenint resultats molt diferents.

19:00 h. CARMINA CASEUS: TAST DE POEMES I RECITAL DE FORMATGES

Poemes i formatges s'abracen en una experiència i tast de formatges singular. **Biel Barnils** ens presentarà una selecció de poemes propis i d'autors catalans. **Isaac Gelabert**, proposarà formatges artesans i d'autor.

Preu: 3 euros per persona i tast (Places limitades)
Reserva i compra d'entrades al Punt d'Informació del Lactium



Projectes, formatges singulars i experiències formatgeres.
Música en directe i espectacles infantils

Dissabte 12 de maig

12:45 h. **Radament en concert.** Música en directe, 20è Festival Jazz Vic (festivaljazzvic.cat)

16:30 h. **Premis del Concurs Lactium: formatges artesans de Catalunya**

17:30 h. **Llet de Cabres Catalanes.** Agrupació per la conservació i protecció dels ramats lleterals de cabrum de Catalunya. (lletdecabrescatalanes.cat).

18:15 h. **Conte Il·lustrat per xics de la Ruta de la Llet del Lluçanès.** Projecte pioner a Catalunya de lactoturisme al Lluçanès (llucanes.cat)

19:00 h. **Muuu Beee.** Formatges i projecte social al Ripollès. (fundaciomap.org)

21:00 h. **Swing and Txis. 40 tapes amb formatge: Concert de la Vic Swing Band**

Diumenge 13 de maig

11:30 h. **La Segalla, formatges de sotabosc.** Projecte de treball cooperatiu, gestió forestal i producció ecològica. (lasegalla.cat)

12:30 h. **Mas Alba.** Formatgeria amb ramat propi i oferta lactoturística al Pla de l'Estany. (masalba.cat)

13:15 h. **Gresca Fresca!** Espectacle d'animació familiar amb De Parranda

17:00 h. **Molí de Ger i 12°.** Formatges de vaca a la Cerdanya i botiga de formatges d'autor a Barcelona. (molideger.com)

17:30 h. **La Raspadura Lodigiana.** Flors de formatge ancestrals. (laraspadurabcn.com)

18:00 h. **Presentació del formatge "Les Cabres d'en Peyu".** Show en directe amb en Peyu.

18:30 h. **Llet de Cabres Catalanes.** Agrupació per la conservació i protecció dels ramats lleterals de cabrum de Catalunya. (lletdecabrescatalanes.cat)