



**Medio:** elpuntavui.cat

**Publicado:** 11/03/2025

**Edición:** Digital

**Sección:**

**URL:** elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2516552-mes-...

**Audiencia:** 444.092

**Valor:** 850€

## Més productors i tastos en el Fòrum del Formatge Artesà | G.B | GIRONA | Societat | El Punt Avui

El Fòrum del Formatge Artesà i Català torna a Girona aquest cap de setmana amb més productors, més tastos i noves activitats per fer créixer la cultura del formatge. La segona edició tindrà lloc el 15 i 16 de març al passeig de la Devesa, amb més de dos-cents formatges i una iniciativa per desenvolupar menús per a persones amb intolerància a la lactosa

El segell Girona Excel·lent de la Diputació de Girona hi serà present, amb diversos productors que enriqueiran l'oferta amb maridatges i degustacions pensades per acompanyar el formatge

La diputada de Girona Excel·lent i Mercats, Vanessa Peiró; la representant de l'Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA), Mariona Rota, i el productor formatger Pablo Garcia han presentat aquest dimarts al matí, a la sala Ferran Agulló de la corporació, el Fòrum del Formatge Artesà i Català. D'entrada, augmenta pel que fa a l'espai i als continguts, i s'hi trobaran 57 estands gastronòmics amb més de 200 formatges de 46 formatgeries d'arreu de Catalunya, així com un intens programa amb 36 activitats, des de tastos guiats, demostracions de cuina o xerrades, fins a concursos i experiències per a tots els públics. L'esdeveniment forma part de la iniciativa Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025. Un altre creixement important és el del Concurs de Formatges Artesans de Catalunya, que augmenta notablement la participació fins arribar a les 180 propostes, que seran valorades per un jurat d'experts.

Entre les novetats, destaca l'Espai Turòfil, on es faran tastos guiats en petit format, conduïts pels mateixos formatgers i formatgeres. En aquest espai també hi tindrà lloc la Hackató Gastrolàctica, una iniciativa que està organitzada conjuntament amb l'Institut Làctic de Catalunya i que busca fomentar la innovació i la creativitat en el camp de la gastronomia i la nutrició: estudiants de cuina, tecnologia dels aliments i dietètica i nutrició hauran de resoldre un repte creatiu, treballant en equips per desenvolupar menús equilibrats i aptes per a persones amb intolerància a la lactosa.

Una altra novetat és la renovació de l'Espai Fòrum, que acollirà presentacions, entrevistes, converses i taules rodones, conduïdes pel gastrònom Pep Nogué. També s'hi presentarà el nou Panel de Tast, un nou mètode per avaluar i descriure amb molt detall els formatges, i es presentaran els segells Llet de Cabres Catalanes i Formatge de Pastor.

A l'Espai Gastro s'hi oferiran programes de cuina en directe; en aquesta segona edició, el restaurant Quinze Ous de la Garrotxa serà l'encarregat de cuinar en directe el dinar per als visitants que ho desitgin, amb un menú que posarà en valor el formatge com a protagonista. També s'estrena el nou Espai Celler, on es podran degustar vins de l'Empordà, així com una selecció d'aigües, cafès i infusions.

Les demostracions gastronòmiques comptaran amb la participació de professionals reconeguts, com els equips dels restaurants Divinum (amb una estrella Michelin), Lo Mam, Marimorena i Jordi Butrón, que oferiran propostes sorprenents en què el formatge s'uneix a la màgia de la cuina creativa.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.